



Joseph Drouhin

モンタニー 2010

ぶどう品種：
シャルドネ

畑
位置：コート・シャロネーズ地区は、メルキュレ など4つのコミューンで構成されています。このうちいちばん南に位置するアペラシオンがこのモンタニーで、ぶどう畑は馬蹄形となった斜面に広がっています。
土壌：粘土石灰質

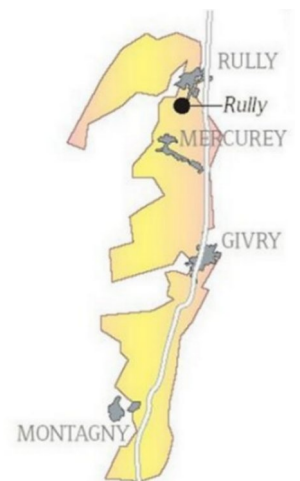
栽培
密植度：10,000本 / ha
剪定：ギュイヨ
収量：57hl/ha テロワールの微妙な違いを惹き出すために、収量を敢えて抑えています。

醸造
供給元：契約農家からブドウと果汁の状態で購入しています。素材を大切に、非常に長く時間をかけて圧搾し、最後に流れ出す果汁は使用しません。
ダブルバージュの後は直接樽に移して醸造しています。

熟成
タイプ：樽（内新樽20%）
期間：6～8か月
全工程を通じて、どのような作業をするのかは、主に樽をひとつひとつテイastingして決めていきます。テイastingの結果は、同時に科学的分析でも補充しています。全てのジョゼフ・ドルーアン社は、ヴァンテージの特徴とテロワールを忠実に表現することを、まず第一に優先してワインを造り上げています。

ヴェロニク・ボス＝ドルーアンのテイastingコメント
「モンタニーは単なる『テロワールのワイン』の範疇を超えた、洗練されたワインです。色調は淡く、リンゴのゴールドデンドリシャス種や生のアーモンド、シダに加え、レモンが微かに香ります。口に含んだ瞬間に感じる、キレのある澀刺とした酸は、丸みのある味わいに変わっていきますが、アフターにはエレガントで食欲をそそるコンポートにした柑橘系のアロマが戻ってきて長く続きます。」

サービス
温度：13
飲みごろ：2～5年



CÔTE
CHALONNAISE