

Côte de Nuits Villages

コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ

テクニカル・ノート

	原産地呼称	AOC Côte de Nuits Villages (コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ)
	コード	EF38-3
	年間生産量	30,000本～40,000本
	色・タイプ	赤・コクあり
	品種構成	Pinot Noir (ピノ・ノワール) 100%
	アルコール度数	12.9%
平均樹齢	50年	
土壌	粘土石灰質土壌。南東～南西向きの畑。標高270～300m。	
平均収穫量	43hl/ha	
植え付け密度	10,000本/ha	
剪定方法	ギュイヨ・サンプル方式	
収穫方法	手摘み	
選別方法	収穫後、選果作業実施。	
除梗率	100%	
使用酵母種	天然酵母	
醱酵槽	セメント槽	
醱酵温度	最高34℃	
醱酵・マセラシオン	低温マセラシオンを15℃で5～7日間実施。醱酵期間は約16日間。	
醱酵中作業	期間中の6日間ルモンタージュを1日2回、同じく10日間ピジヤージュを1日2回実施。	
熟成方法	オーク樽で約18ヵ月間熟成。新樽率20%。	
澱引き回数	マロラクティック醱酵後に1回	
プレス方法	空気圧式圧搾機	
清澄・ろ過	清澄はしない。	
フリーランワイン率	94%	
テイasting・コメント	ガシヨ・モノのメインアイテム。濃すぎるでもなく、かと言って決して薄くもなく、ミネラルたっぷり、ピノ・ノワール種らしい繊細さが堪能できるバランスの良い1本。タンニンもまるやかで、舌の上を心地良く滑る。「ワイン造りの98%は畑にある」と断言するダミアン氏にしか出せない深い味わい。	
食事との相性	ポーチドエッグの赤ワインソース、鶏の唐揚げ・粒マスタード添え。少し冷やして、魚料理とも合わせるのもおすすめ。	
評価・プレス	<ul style="list-style-type: none"> ★'12ヴィンテージ・・・「パリ国際農業コンクール」で金賞受賞。 ★'11ヴィンテージ・・・「パリ国際農業コンクール」で銀賞受賞。 ★'10ヴィンテージ・・・「パリ国際農業コンクール」で金賞受賞。 ★'09ヴィンテージ・・・「パリ国際農業コンクール」で金賞受賞。 ★'07ヴィンテージ・・・「パリ国際農業コンクール」で金賞受賞。 	