

辛口の「ロバート・パーカー氏」が四つ星
★★★★評価をする優良ドメーン。
偉大なるコルトンの丘の奥にひっそりと佇む
「ペルナン・ヴェルジュレス村」で、19世紀から
続く長い歴史を持つ実力派栽培家です。

たった4軒の[ラ・シャペル・ノートル=ダム]の
所有者としてだけではなく「ロバート・パーカー
氏」も、『コート・ドール中でとりわけ優美なワイン
を生む一人』と賞賛するほど、とても高い評価を
得ている凄腕ドメーンです。



22haに及ぶ所有畑は、本拠地のペル
ナン・ヴェルジュレスを筆頭にサヴィ
ニー・レ・ボヌ、アロース・コルトンと
いった近隣の村だけでなく、先代のベ
ルナールがポマール村の女性と結婚
したため、ボヌの街を挟んでやや遠
隔地ながらポマール、ヴォルネイも所
有しています。グラン・クリュはコルト
ン・シャルルマーニュとコルトンの2つ。
とりわけコルトンは同じアペラシオンで
もペリエール、ブレッサンド、クロ・デュ
ロワと3つの畑を別々に仕込み、それ
ぞれのテロワールの違いが際立つ秀
逸なワインを造り続けています。



《ワイナリー情報》

本拠地：ペルナン・ヴェルジュレス
代表者：クリスティーヌ・デュブルイユ
生産本数：年/90,000本程度
所有畑：合計22.2ha
・コルトン・シャルルマーニュ 0.76ha
・コルトン・ブレッサント0.75ha
・コルトン・ペリエール0.60ha
他ペルナン・ヴェルジュレス村・
サウニ・レ・ボヌ村、ポマール村
に所有

《ワイン造り》

リュット・レゾネで栽培。有機肥料を使用し、除草を鋤入れで行っていますが、肥料はあまり与えないようにしています。

醸造所は三階建ての建物で、ペルナン村の急斜面という自然の利を生かした理想的な設計で建てられています。

三階が醸造所、二階がカーヴ、一階が瓶詰ライン&ストック置き場になっており、ワインが痛まないように作業は上階から下階へ重力で流れていくグラヴィティ・システムが採用されています。

葡萄は手摘みで収穫され、赤用の葡萄は100%除梗され、破碎されます。

発酵は二重構造で温度調節の容易な開放式ステンレスタンクで行われ、最初の3日間は低温浸漬されます。発酵は30～32度で期間は10～12日間。終了後、約5日間のマセラシオンを行って圧搾され、樽へ移されますが、新樽比率は15～30%と低く抑えられています。

13～24か月熟成され、澱引きはマロラクティック発酵終了後まで行われません。最初の澱引きまでSO₂を加えないというリスクな方法を取っていますが、これは「天然酵母の力を引き出せる」からだと言います。

清澄は卵白とカゼインを使用。白ワイン用の果汁は、24時間かけてデブルバージュされ、ジェネリックが温度調整装置付のステンレスタンク、一級・特級はオーク樽、ヴィラージュはステンレスタンクとオーク樽が半分ずつ使用され、発酵に回されます。

18～20度Cで15日間発酵、発酵末期から週1回のバトナージュを始め、年末まで継続。熟成は約1年間と赤に比べて短い期間となっています。新樽比率は25%～30%と赤よりも多少高い比率になっています。