

# Domaine Jean Fournier

VIGNERON À MARSANNAY LA CÔTE . CÔTE D'OR . FRANCE

ジャン・フルニエ

ジュヴレ・シャンベルタン

GEVREY-CHAMBERTIN

*CUVÉES TERROIR*

GEVREY-CHAMBERTIN



Domaine Jean Fournier

VIGNERON À MARSANNAY LA CÔTE . CÔTE D'OR . FRANCE

Appellation village d'origine contrôlée depuis 1936.

栽培面積：0.6 ヘクタール（2つの区画）

区画ごとの樹齢：Creux-brouillard（0.4ヘクタール）：30年

Clos Prieur（0.2ヘクタール）：45年

ブドウ品種：ピノノワール。

方角：東部丘のふもと、丘の下。

土壌：Clos Prieur→粘土質石灰岩

Creux-brouillard→小石の多い土壌

2008年より正式に有機農業に転換。発芽、手作業による葉の剥ぎ取り。春に耕し、夏に草刈りによって維持される自発的な草刈りによって土壌を耕します。

醸造方法：

- 15Kgの小さな箱での手摘み収穫
- 破碎・50%の除梗
- 4日間の醸し
- ピジャージュ、ポンピングオーバー
- 18日間の発酵
- フリーランジュースとプレスジュースのプレスと分離。
- 樽熟成：オークの600および228リットルバレルで、16か月間熟成  
約30%新樽
- 瓶詰め：ろ過や清澄なしで行われます。

フルニエのジュヴレ・シャンベルタンはフェミニンな個性を持ち、滑らかなタンニン分、濃厚な果実味、フルーティーでスモーキーなアロマに適した余韻の長さをお楽しみいただけます。熟成された味わいと、テロワールによる繊細な香りにより、牛肉（リブステーキ）、または郷土料理（チキンアラガストンジェラルール）と相性抜群です。

年間平均生産量：3,500本

Best vintages (since 1985): 1985, 1988, 1989, 1990, 1993, 1996, 1997, ...

- 1988: Ambassador of Gevrey-Chambertin wines.
- 1998: 1 star in the Hachette 2001 guide.
- 1999: 1 star in the Hachette 2002 guide.
- 2000: 87/100 in the 2003 GaultMillau Guide.
- 2001: Ambassador of Gevrey-Chambertin wines.
- 2005: Selected in the special vintage of Bourgogne Aujourd'hui
- 2005 : Sélectionné dans le spécial millésime de Bourgogne Aujourd'hui