

Chassagne-Montrachet

Domaine Coffinet-Duvernay

<ドメーヌ・コフィネ・デュヴェルネイ>

<ドメーヌについて>

シャサーニュ・モンラッシェ村に本拠を置き、19世紀から続く歴史あるドメーヌ。現在の当主は Philippe Duvernay / フィリップ・デュヴェルネイ氏。約6.5haの畑を耕作中。前身は Domaine Coffinet。19世紀中頃、1860年頃から代々受け継がれてきた家族経営のドメーヌで、先代のフェルナン・コフィネ氏とその妻セシルが二人の娘とともに1980年代まで畑を共有していた。1989年に娘の一人ローラとフィリップ・デュヴェルネイ氏がドメーヌを引き継ぎ、ドメーヌ・コフィネ・デュヴェルネイが誕生する。なおもうひとりの娘ファビアンヌはマイケル・モレ氏とともに Domaine Morey-Coffinet を設立した。



<栽培と醸造>

「ワインは90%が畑で決まる」との信条から、畑での作業を最重要視する。ブドウ樹と土壌を可能な限り賢明な方法で管理し、常に新しい質問を投げかけ、新しい解決策を模索することで、論理的な方法でワイン造りを行っている。エチケットにはどオである旨の記載はないものの、耕耘をくまなく行うことで土中微生物を活性化させ、病虫害に対してはできる限り合理的な方法で合成薬剤を使用しない対処を行うことで、ブドウ樹とその環境そのものに最大限配慮した栽培を行っている。また、エブルジュオナージュ（摘芽）を重点的に行うことで収量をより抑えることでテロワールの特徴をより引き出せるようにしている。手摘みで収穫後に選果。全房のままで压榨しデブルバージュ。自然野生酵母のみで樽発酵。マロラクティック発酵あり。バトナージュは冬の間は週に一度行い、春には2週間に一度と頻度を抑え、ワインと空気との接触を可能な限り低く抑えている。キュヴェやヴィンテージによって異なるものの、熟成期間は12-16ヶ月前後。村名と1級畑のワインでは新樽率25%前後、グラン・クリュでは新樽率50%。必要に応じて清澄を行うものの、基本的に無清澄無濾過で瓶詰め。



Bourgogne Aligoté

【品種】アリゴテ 100%

【土壌】粘土質石灰土壌

【醸造】手摘みで収穫後に選果。全房のままで压榨し24時間デブルバージュ。木樽を使用し自然野生酵母のみで発酵。マロラクティック発酵あり。木樽で熟成。熟成期間は12～16ヶ月。無清澄無濾過で瓶詰め。

Chassagne-Montrachet Blanc

【品種】シャルドネ 100%

【土壌】粘土質石灰土壌

【醸造】手摘みで収穫後に選果。全房のままで压榨し24時間デブルバージュ。木樽を使用し自然野生酵母のみで発酵。マロラクティック発酵あり。木樽で熟成。熟成期間は12～16ヶ月。無清澄無濾過で瓶詰め。

【備考】村名区画の若木のアッサンブラージュ

Chassagne-Montrachet Blanc « Les Blanchots Dessous »

【品種】シャルドネ 100%

【区画】Les Blanchots Dessous

【面積】0.85ha

【土壌】粘土質石灰土壌

【樹齢】50年以上

【醸造】手摘みで収穫後に選果。全房のままで圧搾し24時間デブルバージュ。木樽を使用し自然野生酵母のみで発酵。マロラクティック発酵あり。熟成期間は15ヶ月。新樽率25%。無清澄無濾過で瓶詰め。

Chassagne-Montrachet Blanc 1er cru "Morgeot Les Grands Clos"

【品種】シャルドネ 100%

【区画】Les Grands Clos

【面積】0.36ha

【土壌】粘土質に富む粘土質石灰土壌

【樹齢】-

【醸造】手摘みで収穫後に選果。全房のままで圧搾し24時間デブルバージュ。木樽を使用し自然野生酵母のみで発酵。マロラクティック発酵あり。熟成期間は15ヶ月。新樽率25%。無清澄無濾過で瓶詰め。

Chassagne-Montrachet Blanc 1er cru "Les Fairendes"

【品種】シャルドネ 100%

【区画】Les Fairendes

【面積】0.56ha

【土壌】粘土質に富む粘土質石灰土壌

【樹齢】-

【醸造】手摘みで収穫後に選果。全房のままで圧搾し24時間デブルバージュ。木樽を使用し自然野生酵母のみで発酵。マロラクティック発酵あり。熟成期間は15ヶ月。新樽率25%。無清澄無濾過で瓶詰め。

Chassagne-Montrachet Blanc 1er cru "Les Blanchots Dessus"

【品種】シャルドネ 100%

【区画】Les Blanchots Dessus

【面積】0.38ha

【土壌】魚卵状石灰岩を含む粘土質石灰土壌

【樹齢】50年以上

【醸造】手摘みで収穫後に選果。全房のままで圧搾し24時間デブルバージュ。木樽を使用し自然野生酵母のみで発酵。マロラクティック発酵あり。熟成期間は15ヶ月。新樽率25%。無清澄無濾過で瓶詰め。

Chassagne-Montrachet Blanc 1er cru "Les Caillerets"

【品種】シャルドネ 100%

【区画】Les Combards (Les Cailleretsとしても名乗れる区画)

【面積】0.25ha

【土壌】表土が浅く石灰岩の礫が表土を覆う粘土質石灰土壌

【樹齢】50年以上

【醸造】手摘みで収穫後に選果。全房のままで圧搾し24時間デブルバージュ。木樽を使用し自然野生酵母のみで発酵。マロラクティック発酵あり。熟成期間は15ヶ月。新樽率25%。無清澄無濾過で瓶詰め。

Chassagne-Montrachet Blanc 1er cru "Les Dents de Chien"

【品種】シャルドネ 100%

【区画】Les Dents de Chien

【面積】0.22ha

【土壌】石灰岩の礫が表土を覆う粘土質石灰土壌

【樹齢】-

【醸造】手摘みで収穫後に選果。全房のままで圧搾し24時間デブルバージュ。木樽を使用し自然野生酵母のみで発酵。マロラクティック発酵あり。熟成期間は15ヶ月。新樽率25%。無清澄無濾過で瓶詰め。

Bâtard-Montrachet Blanc grand cru

【品種】シャルドネ 100%

【区画】Bâtard-Montrachet

【面積】0.14ha

【土壌】粘土質石灰土壌

【樹齢】-

【醸造】手摘みで収穫後に選果。全房のままで圧搾し24時間デブルバージュ。木樽を使用し自然野生酵母のみで発酵。マロラクティック発酵あり。熟成期間は15ヶ月。新樽率35%。無清澄無濾過で瓶詰め。

Chassagne-Montrachet rouge « Les Voillenots Dessus »

【品種】ピノ・ノワール 100%

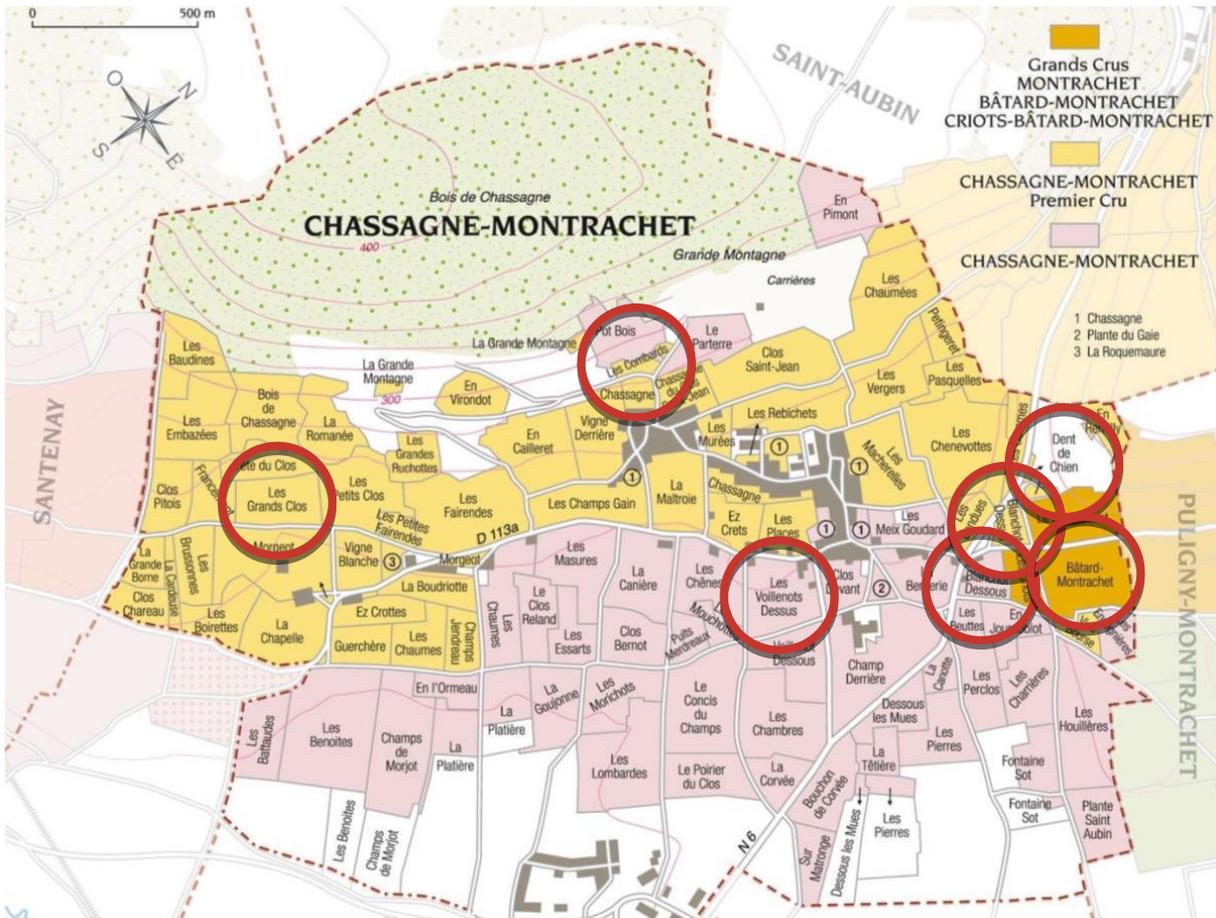
【区画】Les Voillenots Dessus

【面積】0.4ha

【土壌】粘土質石灰土壌

【樹齢】50年以上

【醸造】手摘みで収穫後に選果。50%を除梗、50%を全房のまま自然野生酵母のみで発酵。マロラクティック発酵あり。熟成期間は15ヶ月。新樽率25%。無清澄無濾過で瓶詰め。



輸入元 : Vin X Co.,Ltd. / 株式会社ヴァンクロス

〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 6-25-8 神宮前コーポラス 203

TEL : 03-6451-1030 FAX : 03-6451-1031 Email : info@vin-x.jp HP : www.vin-x.jp

