

Vouette et Sorbée

ヴェット・エ・ソルベ



○Cuvée Fidèle Non Dosé

キュヴェ・フィデル ノン・ドゼ

畑	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1987年 土壌：粘土石灰質	醸造	オーク樽で10ヶ月間熟成
---	--	----	--------------

ドザージュ：0g/L
 このキュヴェには、その生まれ育ちが息づいています。最低限のアップサンブラージュ（樽寄せ；畑別に醸造したキュヴェを組み合わせること）しかしていません。
 このキュヴェの名前の核になっているFideliteというコンセプトは本来他のものに目もくれずに（テロワールと各キュヴェに）忠実であることです。すなわち、明瞭な（石灰質の感興）（とはつまり、純粋なキメリジアン土壌に由来する感覚的な特徴）、野生酵母のみから生じる本当の発酵がもたらす（しなやかさ）、木樽で一貫した醸造がもたらす（長いアロマ）を見いだせるはずです。



○Cuvée Blanc d'Argile

キュヴェ・ブラン・ダルジル

畑	品種：シャルドネ100% 植樹：1990年代 土壌：粘土石灰質	醸造	オーク樽で10ヶ月間熟成
---	---------------------------------------	----	--------------

備考



●Cuvée Saignée de Sorbée

キュヴェ・セニエ・ド・ソルベ

畑	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1980年代 土壌：粘土質	醸造	オーク樽で10ヶ月間熟成
---	---------------------------------------	----	--------------

セニエ法によって造られたピノ・ノワール。常に美しい酸味があり、全体との調和が保たれています。もし、ピノ・ノワールの味わいに、ソルベの畑が映し出されるとすれば、それは当然のことです。
 長い間、殺虫剤を使わずに耕されていた、腐葉土と土粒表面積の多い粘土質土壌は、ブルゴーニュの偉大な赤ワインを産する土壌に典型的に見られるユニークな痕跡性元素（生体中に微量に見出される元素）を土壌に蓄え、植物に与えているのです。



○Textures

テクスチュール

畑	品種：ピノ・ブラン100% 植樹：2000年 土壌：粘土石灰質	醸造	270日間マセレーション 土に埋めたジョージアのアンフォラで約10ヶ月間熟成
---	---------------------------------------	----	---

畑ル・フォネは、東部に由来する風が吹く場所
 テクスチュールは、アンフォラでの長期間に渡るマセレーションのおかげで、ピノ・ブランの繊細な作り（テクスチュール）を保つことに由来する。
 繊細な味わい。樽熟成では、ピノ・ブランはわずかな酸化でその特徴が失われてしまうが、アンフォラで熟成させることで、果実味を保たれている。



○Cuvée Extrait

キュヴェ・エクストレ

畑	品種：ピノ・ノワール、シャルドネ 植樹：1990年代 標高：180m、南南東向き 土壌：粘土石灰質	醸造	オーク樽で10ヶ月間熟成
---	--	----	--------------

備考