









# Vini Viti Vinci

## ヴィニ・ヴィティ・ヴィンチ







	<p align="center">○Bourgogne Aligote ブルゴーニュ・アリゴテ</p>		<p align="center">備考</p>	<p>生き生きとした、フレッシュなアロマに富む。厚みがあり活き活きとした印象とした味わい、余韻には微かに塩味を感じる。若いうちから楽しんでください。</p>
<p align="center">畑</p>	<p>品種：アリゴテ 植樹：1999年 位置：南西向き 土壌：石灰質・粘土質</p>	<p align="center">醸造</p> <p>24時間デブルバージュ後、2/3は密閉タンク、1/3は228Lの木樽で発酵。終了後に澀引き、マロラクティック発酵 1/3は228Lの木樽、2/3はタンクで澀とともに10ヶ月熟成、バトナージュは行なわない。 澀引き後タンクにて3ヶ月熟成。</p>		
	<p align="center">○Bourgogne Aligote - Bréau ブルゴーニュ・アリゴテ プレオ</p>		<p align="center">備考</p>	<p>フレッシュで、みずみずしいアロマ溢れるワイン。アフターにわずかに塩分とヨードの香りがあり、生き生きとしてまったりと豊かな味わい。</p>
<p align="center">畑</p>	<p>品種：アリゴテ100% 植樹：1954年 位置：南西向き 土壌：白亜紀の石灰質・粘土質</p>	<p align="center">醸造</p> <p>24時間デブルバージュ後、2/3は密閉タンク、1/3は木樽で発酵。1/3は228Lの木樽、2/3はタンクで澀と共に9ヶ月間熟成。澀引き後ビン詰めまでの2ヶ月間タンクで熟成。澀引き後タンクで6ヶ月熟成。</p>		
	<p align="center">○VdF Sauvignon Blanc ソーヴィニオン・ブラン</p>		<p align="center">備考</p>	<p>生き生きとした、フレッシュなアロマに富む。丸みを帯びた柔らかい口当たり、繊細で生き生きとした味わい。</p>
<p align="center">畑</p>	<p>品種：ソーヴィニオン・ブラン (若木) 植樹： 位置：標高300m、南西向き 土壌：石灰質</p>	<p align="center">醸造</p> <p>24時間かけてデブルバージュ 1/3は228Lの木樽、2/3はタンクで澀とともに熟成、収穫翌年の夏にバトナージュ。</p>		
	<p align="center">○Bourgogne Cotes d'Auxerre ブルゴーニュ・コート・ドセール</p>		<p align="center">備考</p>	<p>2010年の約10%のブドウに真菌菌が付着。すべて一緒に醸造を試みる。複雑な香り。真菌菌の特性が香りにも表れている。</p>
<p align="center">畑</p>	<p>品種：シャルドネ 植樹：1982年 位置：南西向き 土壌：表層に石灰・地中に粘土</p>	<p align="center">醸造</p> <p>24時間デブルバージュ後、228Lの木樽で発酵。澀引き後マロラクティック発酵。 そのまま3ヶ月熟成させるが、バトナージュは行わない。澀引き後タンクで3ヶ月熟成、バトナージュは行わない。その後1度の澀引き。</p>		
	<p align="center">○Bourgogne Côtes d'Auxerre - Bréau ブルゴーニュ・コート・ドセール プレオ</p>		<p align="center">備考</p>	
<p align="center">畑</p>	<p>品種：シャルドネ 植樹：1984年 位置：標高300m、北西向き 土壌：石灰質・粘土質</p>	<p align="center">醸造</p> <p>デブルバージュ後、1/2はタンク、1/2はブルゴーニュ樽で熟成。8~9ヶ月間澀とともに寝かせ、夏に澀引き後アッサンブラージュレタンクで1~3ヶ月間寝かせる。</p>		
	<p align="center">○Bourgogne Coulanges la Vineuse "Chanvan" Blanc ブルゴーニュ・クランジュ・ラ・ヴィヌーズ "シャンヴァン" ブラン</p>		<p align="center">備考</p>	
<p align="center">畑</p>	<p>品種：シャルドネ 植樹： 位置：標高120m、南向き 土壌：粘土石灰質(地中はキンメリッジ階の石灰質)</p>	<p align="center">醸造</p> <p>バリック樽と琺瑯引きタンクで発酵、約8ヶ月間熟成</p>		
	<p align="center">●Bourgogne Grand Ordinaire - A Gégé ブルゴーニュ・グラン・オルディネール ア・ジェジェ</p>		<p align="center">備考</p>	
<p align="center">畑</p>	<p>品種：ガム・ノワール 植樹：1930年代 位置：標高150m、南西向き 土壌：石灰質・粘土質</p>	<p align="center">醸造</p> <p>除梗せず20~35日間低温でマセラシオン・カルボニック、この間毎日ピジャージュを行なう。プレスし、フリーランとプレスジュースをアッサンブラージュ。古樽で8~20ヶ月熟成。</p>		
	<p align="center">●Bourgogne Coulanges la Vineuse ブルゴーニュ・クランジュ・ラ・ヴィヌーズ</p>		<p align="center">備考</p>	<p>喉を潤す飲みやすいワイン。タンニンは柔らかく少し甘みすら感じるチャーミングな果実味があります。短い熟成期間が口当たりのジュースでふくよかな部分をより強調させています。少し温度を落として2年以内に飲むことをおすすめします。ワインに溶け込んだ炭酸ガスが気になる場合は飲む15分前に勢よくカラフに移し替えてください。</p>
<p align="center">畑</p>	<p>品種：ピノ・ノワール 植樹：1969年 位置：南南東向き 土壌：石灰質・粘土質</p>	<p align="center">醸造</p> <p>14日間マセラシオン・カルボニック、この間毎日ピジャージュを行なう。プレスし、フリーランとプレスジュースをアッサンブラージュ。マロラクティック発酵の後半デブルバージュし、228L・500Lの木樽で6ヶ月熟成後、澀引き。</p>		

# Vini Viti Vinci

## ヴィニ・ヴィティ・ヴィンチ




	<p align="center"><b>● Bourgogne Coulanges la Vineuse - Grole Tete</b> ブルゴーニュ・克蘭ジュ・ラ・ヴィヌーズ グロール・テット</p>		備考	畑名：Grole Tete このアベラシオン特有のチェリーや赤果実のアロマをたっぷり表現するワイン。
畑	品種：ピノ・ノワール 植樹：1971年 位置：南南東向き 土壌：キンメリッジ階の石灰質・粘土質	醸造 約15日間マセラシオン・カルボニック。(この間毎日ビジャージュを行なう) プレスし、フリーランとプレスジュースをアッサンブラージュ。約20日間マロラクティック発酵の後半デブルバージュ。珪礫引きしたタンクで7ヶ月熟成 澱引きは1回	備考	畑名：畑の土地台帳
畑	品種：ピノ・ノワール 植樹：2011年 位置：標高~230m、南東 土壌：粘土石灰質(地中は泥炭岩質の石灰岩)	醸造 マセラシオン・カルボニックあり。 瓶詰め前に1回澱引き	備考	畑名：畑の土地台帳
	<p align="center"><b>● Bourgogne Coulanges la Vineuse - Côte de Groué</b> ブルゴーニュ・克蘭ジュ・ラ・ヴィヌーズ コート・ド・グルエ</p>		備考	
畑	品種：ピノ・ノワール 植樹：1973年 位置：標高200m、南向き 土壌：石灰質・粘土質	醸造 除梗せず20~35日間低温でマセラシオン・カルボニック、この間毎日ビジャージュを行なう。プレスし、フリーランとプレスジュースをアッサンブラージュ。古樽で8~20ヶ月熟成。	備考	さわやかなチェリーやキルシュの香りを放つ。甘酸っぱい口当たり、上品な風味がタンニンを包み込む。
	<p align="center"><b>● VdF Et pis, neuneuil !</b> エ・ピ・ヌヌイユ</p>		備考	さわやかなチェリーやキルシュの香りを放つ。甘酸っぱい口当たり、上品な風味がタンニンを包み込む。
畑	品種：ピノ・ノワール 植樹：1992年 位置：標高150m、南東向き 土壌：石灰質・粘土	醸造 18日間マセラシオン・カルボニック、この間毎日ビジャージュ。プレスし、フリーランとプレスジュースをアッサンブラージュ。マロラクティック発酵の後半デブルバージュし228L・500Lの木樽で12ヶ月熟成後、6ヶ月間タンクで寝かせ重力による清澄を行う。	備考	さわやかなチェリーやキルシュの香りを放つ。甘酸っぱい口当たり、上品な風味がタンニンを包み込む。
	<p align="center"><b>● Bourgogne Épineuil - Vals Noirs</b> ブルゴーニュ・エピヌイユ ヴァル・ノワール</p>		備考	
畑	品種：ピノ・ノワール 植樹：1994年 位置：標高150m、南東向き 土壌：石灰質・粘土	醸造 20-35日間除梗せず低温でマセラシオン・カルボニック、この間毎日ビジャージュを行なう。プレスし、フリーランとプレスジュースをアッサンブラージュ。古樽で8~20ヶ月熟成。	備考	
	<p align="center"><b>● Irancy</b> イランシー</p>		備考	畑名：Croix Buteix (クロワ・ビュティ)、Les Beaux Monts (レ・ボー・モン) 木の香、枯れ葉、シャンピニオン、獣臭、黒果実などの豊かなアロマの変化が非常に面白い
畑	品種：ピノ・ノワール90%、セザール10% 植樹：1974年 位置： 土壌：石灰質・粘土質	醸造 12ヶ月間木樽で、18ヶ月間タンクで熟成	備考	畑名：Croix Buteix (クロワ・ビュティ)、Les Beaux Monts (レ・ボー・モン) 木の香、枯れ葉、シャンピニオン、獣臭、黒果実などの豊かなアロマの変化が非常に面白い
	<p align="center"><b>● Irancy -Beaux Monts</b> イランシー レ・ボー・モン</p>		備考	
畑	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1970年、1975年 位置：南向き 土壌：石灰質・粘土質	醸造 20-35日間除梗せず低温でマセラシオン・カルボニック、この間毎日ビジャージュを行なう。プレスし、フリーランとプレスジュースをアッサンブラージュ。古樽で8~20ヶ月熟成。	備考	

# Vini Viti Vinci

## ヴィニ・ヴィティ・ヴィンチ



	<p align="center"><b>●Irancy - Les Ronces</b> イランシー レ・ロンス</p>		備考	<p>畑名：Les Ronces Les Ronces (レ・ロンス) はイランシーの一区画で、スパイスや野性的なニュアンスのワインを作る。黒果実（ブルーベリー、黒すぐり、カシスなど）の香りで、やわらかな口当たりから始まるが、引き締まった味わいを持続する。3年かけて一層進化するワイン。</p>
畑	<p>品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1996年 位置：南向き 土壌：石灰質・粘土質</p>	<p>醸造 17日間マセラシオン・カルボニック、この間毎日ピジャージュを行なう。プレスし、フリーランとプレスジュースをアッサンブラージュ。マロラクティック発酵の後半デブルバージュし、228L・500Lの木樽で12ヶ月熟成。澱引き後10ヶ月タンクで熟成。</p>		
	<p align="center"><b>●Irancy La Croix Buteix</b> イランシー ラ・クロワ・ビュテックス</p>		備考	<p>完全に飲み頃になるには数年はかかるだろう。上品で気品のあるテロワールを映し、テクスチュアはきめ細かく滑らかで、柔らかくて果実味豊かなピノ・ノワールである。飲み頃を楽しみに、我慢強くお待ちください。</p>
畑	<p>品種：ピノ・ノワール90%、セザール10% 植樹：1974年 位置：南西向き 土壌：石灰質・粘土質</p>	<p>醸造 15-20日間マセラシオン・カルボニック、この間毎日ピジャージュを行なう。プレスし、フリーランとプレスジュースをアッサンブラージュ。マロラクティック発酵の後半デブルバージュし、228L・500L・800Lの木樽で12ヶ月熟成後、澱引き。</p>		
	<p align="center"><b>●VdF Grenache</b> グルナッシュ</p>		備考	<p>2016年の天候不良により、一帯のブドウの収穫が少なかった為、南からブドウを買った。ラングロールのエリックの隣人で、ミシェルというピオロジック栽培を行っているブドウ農家から購入。いつものヴィニ・ヴィティ・ヴィンチなノリのグルナッシュ。</p>
畑	<p>品種：グルナッシュ100% 植樹：1972年 位置：南東、標高100m 土壌：ガレ、砂質</p>	<p>醸造 全房醱酵 木製樽で21日間マセラシオン バリックで12か月熟成</p>		
	<p align="center"><b>●VdF Le Blouge</b> ル・ブルージュ</p>		備考	<p>2016年の天候不良により、一帯のブドウの収穫が少なかった為、南からブドウを買った。ラングロールのエリックの隣人で、ミシェルというピオロジック栽培を行っているブドウ農家から購入。 赤品種も、白品種も、全房で、一緒にマセラシオンしている。</p>
畑	<p>品種：グルナッシュ、サンソー、クレレット 植樹：1972年 位置：南東、標高100m 土壌：ガレ、砂質</p>	<p>醸造 全房醱酵 木製樽で15日間マセラシオン バリックで10か月熟成</p>		