

Le Grand Clos

ル・グラン・クロ

テクニカル・ノート

	原産地呼称	AOC Bourgueil (AOC ブルグイユ)
	コード	EF15-2
	年間生産量	10,000本
	色・タイプ	赤・コクあり
	品種構成	Cabernet Franc (カベルネ・フラン) 100%
	アルコール度数	12.6%
平均樹齢	50年	
土壌	火打石の混ざる粘土質土壌。畑は真南に向いた丘の上部にあり、日照に優れた立地条件。	
平均収穫量	48hl/ha	
植え付け密度	5,000本/ha	
剪定方法	ギュイヨ・ドゥーブル方式	
収穫方法	選果しながら手摘み。10月上旬に収穫。	
除梗率	100%	
使用酵母種	天然酵母	
醗酵槽	オークの大樽	
醗酵温度	最高33℃	
醗酵・マセラシオン	醗酵前の低温浸漬を行ない、フルーティーさを引き出す。醗酵期間は約24～28日間。	
醗酵中作業	期間中の最初の5～6日間、1日2回、足でピジャージュを実施。その後はタンク内の温度を均一にするために、ルモンタージュを1日1回行う。	
熟成方法	ドゥミ・ミュイと呼ばれる400～450ℓの樽で約12カ月間熟成。	
澱引き回数	2回	
清澄・ろ過	2005年は卵白での清澄を実施。卵は有機栽培のものを使用。これはワインを澄ませるためというよりも、タンニンをまろやかにするため。 2006年はすでにタンニンが丸く溶け込んでいたので、そのままビン詰めした。	
圧搾ワインの割合	0%	
ワインの特徴	火打石を含む土壌のため、ミネラル豊富なワイン。エレガントで女性的な柔らかい味わい。	
テイasting・コメント	凝縮感とともに、甘い果実をかじっているかのようなボリューム感がある。 フランスの著名な料理評論家キュルノンスキー(1872～1956年)曰く「(ル・グラン・クロ)はブルグイユで最上級の区画」と評価したほどの、傑出して優れた区画。フランスの料理雑誌などでも取り上げられている人気の高いワイン。 3～4年後が飲み頃。1時間前にデキャンタするとよい。	
食事との相性	ビーフシチュー、牛フィレ肉のステーキ、鶏肉のグリル	