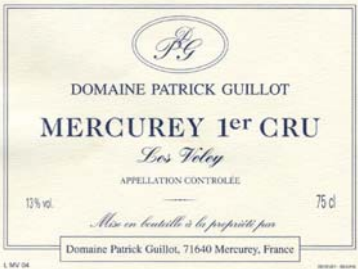


Mercurey 1er cru "les Veley"

メルキュレー プルミエ・クリュ “レ・ヴェレー”

テクニカル・ノート

	原産地呼称	AOC Mercurey 1er cru (メルキュレー・プルミエ・クリュ)
	コード	EF60-5
	年間生産量	3,454本
	色・タイプ	赤・コクあり
	品種構成	Pinot Noir (ピノ・ノワール) 100%
	アルコール度数	13.4%
平均樹齢	52年と34年	
畑の特徴・土壌	「谷間＝Vallee」を意味するフランス語が変化して「Veley＝ヴェレー」と呼ぶようになった。朝陽が当たる東～南東向きの斜面にあり、ぶどうの熟度が高い。粘土に泥灰土と砂が混ざる土壌。	
平均収穫量	45hl/ha	
植え付け密度	10,000本/ha	
剪定方法	ギュイヨ	
収穫方法	手摘み	
選別方法	収穫時に選果台を用意して選別。	
除梗率	100%	
使用酵母種	野生酵母	
醗酵槽	内側をコーティングした金属製のタンク。	
醗酵温度	最高32℃	
醗酵・マセラシオン	約15日間	
醗酵中作業	醗酵初期は4日間12℃で低温マセラシオン。その後、足で1日2回ピジヤージュする。	
プレス方法	水平式圧搾機	
圧搾ワインの割合	10%	
熟成方法	新樽30%と古樽(1～2年)を使って約11ヵ月熟成。	
澱引き回数	1回	
清澄・ろ過	珪藻土ろ過使用	
ワインの特徴	日照に優れた立地条件のおかげでボディーのあるピノ・ノワールが育つ。新樽を少し使って風味に複雑さが加わり芳醇になる。	
テイasting・コメント	ピノ・ノワールとしては色調の強い紫がかったルビー色。香りはチェリーやカシスが際立ち、ほんのり樽香が加わる。コクのある豊満な味わいがなめらかな余韻へと続く。いいミネラル感とタンニンがあって8～10年くらい熟成しそう。	
食事との相性	ステーキ、コック・オー・ヴァン、ブッフ・ブルギニヨンなど。	
評価・プレス	★'11ヴィンテージ……「マコンワインコンクール」で銀賞受賞。	