

# Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes

## 2017

*Elegance & Power*

ジュヴレ・シャンベルタン ヴィエイユ・ヴィーニュ  
2017  
エレガンス&パワー

**The Vineyard** : 葡萄畑

**Annual production** 8000 bottles

**Grape Variety** Pinot Noir

**Soil** Clayey and chalky

**Average Vine Age** 40 years

**Situation** Vines are located in Gevrey-Chambertin, with parcels on the East and South sides of the village.

年間生産本数 : 8,000本  
葡萄品種 : ピノ・ノワール  
土壌 : 粘土質と石灰質  
樹齢 : 40年  
畑の位置 : ジュヴレ・  
シャンベルタン村の東南

**Winemaking** : ワインメイキング

Grapes are 100% de-stemmed after sorting. Cold pre-fermentation maceration (12°C) for 5 days. Fermentation in temperature controlled vats with pumping-over and punching of the cap at the beginning of fermentation. Warm post-fermentation maceration before the wine is put in barrels.

**Ageing** Free-run wine and press wine are aged separately. 18 months in oak barrels, 50% new. Malolactic fermentation achieved. Bottling without filtration.

100%除梗。  
発酵前12°C  
の低温醸しを  
5日間。温度  
調整できる  
タンクで果帽を  
樫つきしながら  
ポンピング・  
オーバーで発酵。  
樽詰め前に発酵  
後の温かい温度  
での醸しをする。

熟成 :  
フリーランワイン  
とプレスワインは  
別々に熟成させる。  
オークの小樽で  
18ヶ月熟成。  
新樽率50%。  
マロラクティック  
発酵。  
無濾過で瓶詰。

**Tasting note** : テイスティング・ノート

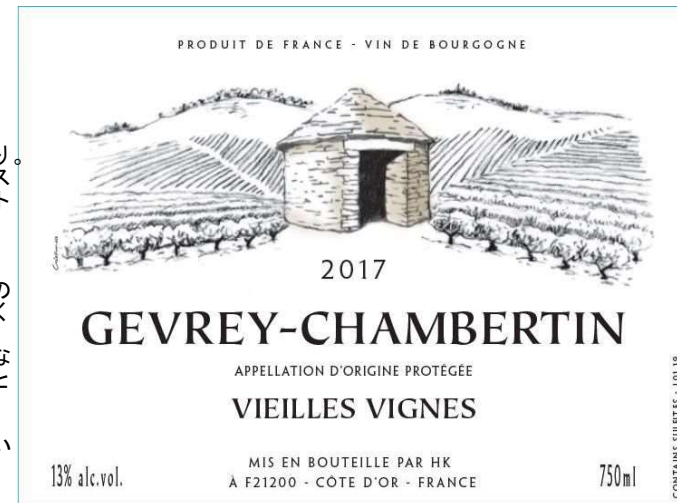
**Color** Ruby Red 色 : ルビーレッド

**Nose** When young, elegant notes of cranberries and black fruits, floral with dominant violet followed by hints of the particular perfume of dry rose petals. With age, the liquorice and undergrowth will develop elegantly.

**Taste** The wine delivers what is expected from a Gevrey Chambertin: velvety touch on the mouth over a well defined and firm structure. The elegance of the tannins guide the tasting experience to complexity and multiple layers of tasting.

香り : 若い時は  
クランベリー、  
イチゴ、黒い果実、  
スミレ、乾燥した  
バラの花びらの香り  
熟成するとリコリス  
や下草がエレガント  
に香る。

味わい : ジュヴレ  
・シャンベルタンの  
特徴を余すことなく  
表現したワイン。  
ヴェルベットの様な  
滑らかな口当たりと  
しっかりした骨格。  
エレガントなタン  
ニンが複雑な味わい  
を醸し出す。



**Food Matching** Rib steak – Duck - Cheeses

**Serving Temperature** 15 – 16 °

ペアリング : リブステーキ、ダック、チーズ  
供出温度 : 15~16°C