

# レイト・リリース ヴィンテージ 1996

## ヴィンテージ

見事なヴィンテージです。寒く乾燥した気候で、特にシャルドネは開花時期に困難が見られ結実不良となり、非常に凝縮感のある小さな房をもたらしました。夏の天候も厳しく、暑さと雨が交互に訪れました。20%の水不足により、卓越したバランス、熟度、酸味のあるブルゴーニュの偉大なワインを思わせるほどの凝縮したアロマがもたらされました。1996年ヴィンテージは、フレッシュ感とミネラル感が特徴の見事なワインに仕上がりました。

1996年9月21日～10月5日の収穫。

## 究極のフードペアリング

イシビラメやホタテのカルパッチョ、または甘味のないココアのデザート。

## テイastingノート

繊細な琥珀がかった黄金色。

上品で均一な泡立ち。

驚くべき精緻さと骨格を伴い、凝縮感と純粋さを兼ね備えたブーケ。ピノ・ノワールが主役となり、ロースト感や凝縮感のあるフレッシュでフルーティなアロマ（アプリコット）を感じさせ、小麦や香ばしいヘーゼルナッツの繊細なニュアンスがそれらを補っています。温かみのある石、薫香、わずかな塩味を含んだニュアンスなど、上質で複雑味のある冷涼な地方の白ワインに典型的な特徴が表れています。

凝縮感があり、エネルギッシュでフレッシュな味わい。オレンジピールのニュアンスが好ましい品質をワインに与える一方で、きめ細かい石灰質土壌の特徴が美しいテクスチャーをボディにもたらしめています。余韻は永遠にも思えるほど長く、卓越した酸と凝縮感のあるアロマが主体となり、石や白コショウを思わせるタンニンを感じさせます。全体的にジューシーでエレガントです。力強く洗練され、キレがあり、ジューシーで凝縮感があり、塩味を伴う余韻が続きます。



## 醸造

### ブドウ栽培地:

「ラ・モンターニュ」のブドウ畑

### クリュ:

ヴェルジー、シユイ

### ブドウ品種:

ピノ・ノワール 65%  
シャルドネ 35%

### オークの大樽で醸造: 7%

### マロラクティック発酵: 0%

### ドザージュ: 9g/l

### リリース日: 2022年

### デゴルジュマン:

1/1 - ボトル: 2003年8月25日  
2/1 - ボトル: 2004年3月23日  
マグナム: 2004年3月23日