

## 2007~2014 ヴィンテージ情報

|             | 冬・春                                                                  | 夏                                                                                            | 収穫                                                                                       | ワインの特徴                                                                              |
|-------------|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>2014</b> | スタートは順調、開花も例年より3週間早く、快晴が続く。                                          | 7,8月是一日おきに雨が降るような不安定な天候のため、成長が遅く、ベト病対策に追われる日々。                                               | 再び天気が戻り、葡萄がすべて見事に熟し、最終的に傷のない素晴らしい葡萄となった。<br>収穫日：9月11日～10月12日                             | アリザリーヌをご試飲下さい！<br>その他のキュヴェは、今後のリリースをご期待下さいませ♪                                       |
| <b>2013</b> | 春は湿気が多く、寒く、天候不良のため、ベト病の心配が続いた。開花開始は例年より3週間遅れ、時期もまばら。                 | 天気が良く、雹の被害もなく、遅れていた葡萄は順調に成長。                                                                 | 9月前半は不安定な天候。中旬以降は、見事に晴れ葡萄が完熟し、素晴らしい葡萄が収穫できた。<br>収穫日：9月27日～10月14日                         | 果実味が豊かで生き生きとしたワインに仕上がった。                                                            |
| <b>2012</b> | 冬は特別に寒く、天候の影響で畑での作業は困難を極めた。                                          | 雨が多く、日照量が少ない。雹により収量が20%以上減。ミルデューとオイディウムが猛威を振るった。                                             | 房が極端に少なかった為、9月の天候回復により、一気に巻き返し、高品質の葡萄が収穫できた。<br>収量は例年の4分の1の10hL/ha。<br>収穫日：9月15日～10月29日  | ジャンがワインを造り始めて以来、もっとも過酷なミレジムだったが、葡萄のポテンシャルに助けられたミレジム。                                |
| <b>2011</b> | 冬は穏やかで、春はとても天気が良く乾燥。早いサイクルで成長した。                                     | 6月まで晴天続きで水不足も心配したが、7月は気温低下、雨も戻ってきた。8月の晴天により、理想的に成熟した。                                        | 例年よりも3週間早く収穫開始。<br>完熟した素晴らしい葡萄を晴天の中収穫できた。<br>収穫日：8月29日～9月11日                             | 2011年は09年、10年に次ぐグレートヴィンテージ。<br>フィネスや熟成に耐えるワインとして高く評価している。                           |
| <b>2010</b> | 冬は順調。春はゆっくりで、発芽も4月15日以降。開花も例年より遅く6月の第1週から始まった。                       | 7月中旬まで雨が多く、花流れ、結実不良がおきた。7月12日、モルゴンに局地的な雹が降りコルスレットの20%が被害に遭った。7月下旬から晴れたがまだ涼しく、8月中旬から本格的に夏が来た。 | 収穫開始まで夏日と雨が交互に続き、おかげでフェノールが熟し、葡萄は芳香豊かで爽やかな果実味とバランスの良い酸をキープしつつ完熟した。<br>収穫日：9月15日～10月2日    | 2010年は、まさに生産者の仕事ぶりがそのままワインに反映された年！<br>葡萄に結実不良が多かったおかげで、味わいに凝縮感がある。                  |
| <b>2009</b> | 冬から春は穏やかで、発芽もゆっくり開始。日照量、降雨量も適度で、地下から水分を吸い成長する理想的状況。                  | 日照750時間以上、降雨量は120mmと少量。夜が涼しく、成熟のタイミングが調節され、酸が残った。                                            | 外観も美しい、フェノールの完熟したバランスの良い葡萄が収穫できた。<br>収穫日：9月8日～23日                                        | 完熟しながらも、酸、しなやかなタンニンがある。<br>フィネスや奥行きがある、スケールの大きい偉大な年。                                |
| <b>2008</b> | 春が遅く、成長も遅れ発芽は4月まで延びた。降雨量290mmと多雨で、悪天候に苦しめられ、開花も6月中旬と遅かった。            | 夏以降気温が戻ったが、雨は続いたため、成熟期にミルデューや灰色カビ病が蔓延。7月にコルスレットとピィの畑の一部に雹あり。幸い被害は最小限。                        | 幸い9月の天候が穏やかだったおかげで、葡萄は辛うじて熟すことができた。<br>収穫日：9月18日～10月3日                                   | ワインはエレガントで果実味豊か。07年、08年の様なオフヴィンテージは、ボジョレーらしさとPinotte(ピノのような風味)を感じるジャンの大好きなワイン！      |
| <b>2007</b> | 冬は穏やか、春の訪れが早く、成長も例年より3週間早い。5月は気温は高いが雨も多く不安定な天候。春の日照量は650時間、降雨量290mm。 | 不安定な天候が7月迄続いた。日照量は春より少なく、ミルデューなどの病気が猛威を振るい始めた。8月以降は、天候が安定。                                   | 収穫開始後は雨が降り、腐敗が始まったため厳しい選果を行った。<br>収穫後半は天候が回復し、腐敗葡萄も干からび落ち、満足のいく葡萄を収穫できた。<br>収穫日：9月1日～18日 | 難しいミレジムで、エレガントでバランスの良いワインを造れたことは奇跡的で、大きな自信につながった！<br>2007年のモルゴンは、ワイナリーの技術と手腕が試された年。 |