

# Domaine Jérôme Masson (Rocheplot)

ドメーヌ・ジェローム・マッソン (ロシュポー)

## 詳細・歴史

サントバン村の奥地にある中世の城、シャトー・ド・ラ・ロシュポーに隣接する、1975年に設立された家族経営の小さな生産者です。  
現当主のジェローム・マッソン氏は、1991年～1998年までシャサーニュ・モンラッシェの「ドメーヌ・ラモネ」、ジュヴレ・シャンベルタンの「ドメーヌ・ジャンルイ・トラペ」で研鑽を積んでいましたが、1998年、ノエル・ラモネ氏からの熱烈な誘いを断り、両親の後を継ぎ、志高く独立するに至りました。



## 畑

運営がジェローム氏の代に移ってから、シャサーニュ・モンラッシェ、ピュリニー・モンラッシェ、オート＝コート＝ド＝ボーヌ、サントネイと畑を拡大し、現在では約8haを所有しています。

畑はすべてリュット・レゾネで管理しています。

年間を通して畑での作業に細心の注意をはらい、特に高品質で凝縮したジュースをもつブドウを造るために、5月の摘芽で収量を調整することが非常に重要であると考えています。



## 醸造

100%除梗し、低温マセラシオンを2週間程度行って果実の抽出を促します。  
天然酵母のみで醗酵し12～14カ月の樽熟成後に瓶詰めします。  
樽はフランス産(ヴォージュ、アリエ、ニエーヴル)のものを選択し、新樽はヴィンテージとオペレーションによって1/3程度～100%と使い分けています。

商品コード

キュヴェ名

ヴィンテージ

税別参考上代

37500515 Jus de Raisin Pinot Noir  
ジュ・ド・レザン・ピノ・ノワール

2015

¥2,500

【品種】ピノ・ノワール100%

【果汁】通常はオート・コート・ド・ボーヌとしてリリースしているブドウを使用しています。

【収穫・造り・味わい】ジュース用に通常より早く収穫することで上品な果実味としっかりとした酸味を維持し、非常にバランスの良い優しく上品な味わいのジュ・ド・レザンに仕上がっています。

アルコール度数: .0%

JAN なし