LA COTE DES MONTS DAMNES 2023

ラ・コート・デ・モン・ダネ

ブドウ品種：ソーヴィニヨン・ブラン
アルコール：13.5 %
熟成のポテンシャル：16 年
生産本数：2 433 本

「ラ・コート・デ・モン・ダネ」、その名前自体が伝説です。13世紀に、傾斜が40度を超えるこの斜面にブドウを植えることを選んだ人々の「愚直な賭け」への賛辞であり、剪定から収穫まで休むことなく手作業が続きます。しかし、その努力はすべて報われました。

1ヘクタールの区画は、決して均一ではありません。このソーヴィニヨン・ブランの丘は、その潜在能力を最大限に引き出すために3つの異なる区画に分けて栽培されています。非常にチョーク質が多い頂上部、よりマール（泥灰土）質の中腹部、そしてマールとグリオット（赤みがかった石灰岩）が混在する底部です。こうした細部へのこだわり、そしてステンレスタンクでの発酵とアンフォラでの熟成により、テロワールがワインに自由にその刻印を残すことができます。

世界で最も認知されたシグネチャーのひとつでありながら、いまだに希少な存在。その複雑な個性を理解したと思った瞬間、新たな特徴と無数の新しい側面で、必ずや驚かせてくれることでしょう。

TECHNICAL SPECIFICATION

使用されている区画：モン・ダネ・カカン、モン・ダネ・ブケット、モン・ダネ・ブノワ

45度の南向き斜面を持つ象徴的な区画。13世紀、この地にブドウを植えることを選んだ人々への賛辞。剪定から収穫まで、すべての作業が手作業で行われています。アンフォラにてシュールリーで14ヶ月間の長期熟成。素晴らしい余韻とともに。柑橘と花のノートで締めくくられる、感覚を喜ばせる一杯となります。テクスチャーとミネラルの酸味を強調した、力強いスタイルのワインです。

TASTING NOTES

繊細な黄金色

キレがあり複雑で、ミネラルとブリオッシュのアクセントがあり、スパイスや果実、柑橘といった層へと展開し、稀有なエレガンスを持つブーケを形成します。

躍動感、チョーク質の噛みごたえを持ち、柑橘のノートが完璧に調和したリッチな口当たり。

12℃でのサービスが理想的。ソース仕立ての若鶏やシャンテレル茸を添えたウサギ料理との絶妙なペアリングをお楽しみください。

HUBERT BROCHARD
MAISON FONDÉE EN 1900



容量：750ml
希望小売価格：14,500円

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE