

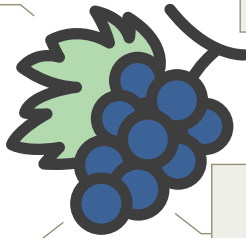


ブドウ樹

緑の部分
新梢、葉、巻きひげ
光合成、ブドウ樹の生育と維持

収穫
100%手摘み、2～3週間かけて

4地区
ヴァレド・ラ・マルヌ、
モンターニュ・ド・ランス、
コート・デ・ブラン、
コート・デ・パール

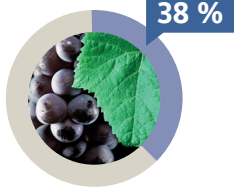


根
水分とミネラル成分を吸い上げる
ブドウ樹を定着させ、生命
力と長寿の源となる

品種
ヴィティス・ヴィニフェラ
台木はアメリカ種系品種

7種のセパージュのみ使用
シャルドネ、
ピノ・ブラン、プティ・メリエ、
アルバンヌ、ピノ・グリ
ピノ・ノワール、ムニエ

ピノ・ノワール



モンターニュ・ド・ランス コート・デ・パール

発芽:2番目 熟成:1番目

葉は五角形で葉柄の裂刻(くぼみ)
は雄鶏のとさか型

シャルドネ

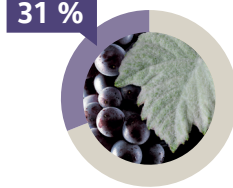


コート・デ・ブラン、コート・ド・セザン ヌ、ウイトリー丘陵地帯、モングー

発芽:1番目 熟成:3番目

葉はほぼ円形で葉柄の裂刻(くぼみ)
は大きく開いたU字形

ムニエ



ヴァレド・ラ・マルヌ

発芽:3番目 熟成:2番目

若葉はうぶ毛におおわれている

* AOCシャンパーニュの平均データ

4種類の仕立て方に限定

目的:ブドウ樹の樹勢と結実のバランスをとるため。剪定には免許が必要。

コルドン・ド・ロワイヤ



葉と結実のバランス

ピノ・ノワールに多い

シャブリ



樹のバランスが良い

シャルドネに最適

ギュイヨ



シンプルで合理的な仕立て

全セパージュに可能

ヴァレド・ラ・マルヌ



結実を促進

ムニエに限定



この世でブドウ畑での畑仕事にまさる重要な作業はない。

ヴォルテール

詳しくはこちら: champagne.education