

José Dhondt

ジョゼ ドント

José Dhondt が Récoltant-Manipulant として最初のワインを生産したのは 1974 年でした。

これ以前は、ファミリーはブドウをシャンパーニュメゾンに販売していました。今日ではワイナリーは Côte des Blancs に位置し、彼らのシャンパーニュに明確な定義を与えています。

ワイナリー

色々な場所に 5 ha の区画を持っています： 50% が 東向きの Côte des Blancs, 残りの 50% が Sézanne です。大体の畑が 1980 年代植樹されましたが、“Mes Vieilles Vignes” は 1949 年に植樹されました。

ブドウ栽培

José Dhondt はブドウ栽培が最も重要な要素だと信じ、“culture raisonnée” を実践しています。

つまり化学物質を使わずに畑を微調整することができます。contact products—土壌に吸収されない物質、雨で洗い流される—を使うことを好みます。収量を抑え、凝縮感を与えるために厳しい剪定を行います。

ブドウ樹の間に bark を使います。収穫期、ファミリーは収穫人を雇いますが、長年働いていて、最も良いブドウだけを注意深く選ぶことができる人達です。

醸造

伝統的な垂直の木製プレスを使い、ソフトにプレスします。できるだけフレッシュ感を保ち、酸化を防ぐために、“retrousse”を1回のみ行います。小さな温度管理機能付きのステンレスタnkを使い、アルコール発酵は約3週間行います。それぞれの畑ごとに分けて醸造を行います。

ファミリーとエノロゴは、毎年同じ味わいになるようブレンドを行います。

この段階でヴィンテージになるかどうかが決まります。

生産本数： 年間 3,500 ケース