

# Domaine Bernard Moreau et Fils

ドメーヌ・ベルナル・モロー・エ・フィス

優れた作り手の多いシャサーニュでもトップクラス



シャサーニュ・モンラッシェで19世紀から続く家族経営のドメーヌを営むドメーヌ・ベルナル・モロー・エ・フィス。優れた作り手がひしめくシャサーニュでも進境著しいトップクラスの生産者の1つです。ドメーヌの歴史は、初代オーギュスト・モローが最初のセラーを建てた1809年に遡ります。ドメーヌが管理する14haの畑(9haは自社畑、5haは借地)は、13のアペラシオンに跨ります。3代目当主のベルナルがドメーヌの経営を受け継いだのは60年代初頭のことで、就任時わずか14歳の若さにして1970年代には高い評価を確立し、トップ生産者としての礎を築きました。2000年からは4代目のアレクサンドルとブノワ・モロー兄弟がドメーヌの運営を引き継いでいます。アレクサンドルはブドウ栽培、ブノワは主に醸造を担当し、その評価は上昇の一途を辿っています。

モローの作る白ワインは、キレが良く、美しいミネラル感が豊かに感じられるのが特徴で、特に村名のシャサーニュ・モンラッシェは極めてコストパフォーマンスに優れた逸品です。赤ワインも極めて上質で、他の生産者が造るシャサーニュ・モンラッシェ特有の青っぽさや野暮ったさとは全くの無縁。穏やかな抽出でフィネスが際立つ上品でエレガントな味わいに仕上げられています。

■テクニカル情報■ **ドメーヌ所在地:**ブルゴーニュ北部コート・ド・ボーヌ地区シャサーニュ・モンラッシェ村 **アペラシオン:**計13箇所に跨る畑面積:14ha(自社畑9ha+借地5ha) **土壌:**赤ワイン向けの粘土質、白ワイン向けの小石混じりの石灰岩質、泥炭岩質、砂礫質土壌など多様栽培:全ての畑で有機栽培農法を採用し、出来るだけ自然環境に負荷をかけないアプローチを実践(公式認定は無し)。耕作で土壌に空気を入れ、剪定による厳しい収量制限で高い品質を維持しています。収穫は全て手作業で行い、厳しい選定基準の下、丁寧に選果します。

**醸造:**空圧で優しく圧搾・破砕し一晩寝かせた後、天然酵母のみで自然発酵。養殖酵母での発酵が僅か3週間足らずなのに対し、天然酵母での自然発酵には、3~5カ月を要します。熟成は、全てオーク樽で行い、澱引きやバトナーージュはせず、発酵の過程で生じた天然の二酸化炭素を可能な限り樽内に残すようにしています。レジョナルのブルゴーニュは古樽を使用し、ヴィラーージュは新樽率25%、ブルミエ・クリュは新樽率30~50%、バタール・モンラッシェとシュヴァリエ・モンラッシェは新樽率100%。樽の風味が強く出過ぎないように、新樽の焼き加減は全てライト〜メディアムに留めています。グラン・クリュの生産量は毎年僅か3樽。熟成期間は、12~20カ月程でヴィンテージにより推移します。熟成後はタンクに移し、更に1~3ヶ月のダブルバージュ(静置)で澱を底に沈め、軽く清澄し、無濾過で瓶詰します。

■2018 ヴィンテージ情報■ **《ワインアドヴォケート2020/1/10掲載記事》:**この年の温暖な気候を考慮し、収穫に後れをとることを懸念したアレックスとブノワ・モロー兄弟は、2018年8月30日に収穫を開始し、ワインのアルコール度数は12.15~13.3%に収まったと報告している。2018年は、モローにしては収穫量の多い年で、ブルミエ・クリュや古樹の畑も例外ではなかった。モローの代表的な1級畑シュヌヴォットですら1haあたり62hlもの収穫量が得られ、ここ20年で最も豊作となった。白ワインの殆どは、2019年1月に発酵を開始し、同年7月まで続いた。モローのワインを最高の状態で味わうため、この年もブルゴーニュのドメーヌを巡る旅の最後にドメーヌ・モローを訪れた。2018年は、若々しくも実に見事な味わいを呈し、2017年よりも早く飲み頃を迎える早咲きのヴィンテージだが、美しくバランスがとれている。シャサーニュ・モンラッシェで最も興味深いテロワールをいくつか回ろうと考えるならば、モロー以上に良質な生産者は思い浮かばない。14ヘクタールの畑を有するこのワイナリーの成功の礎となったものは一体何なのだろうか。昨年も述べた通り、ドメーヌ・モローは2人の兄弟の間で大まかに仕事分担が決められており、ブノワがブドウ栽培を担当する一方、アレックスがセラーでの仕事を担っている。ブドウ畑では、殺虫剤は一切使わず、有機肥料のみを使用している。セラーでは、発酵期間とシュールリー熟成の期間を長めにとり、バトナーージュはしないのがアレックス・モロー流で、熟成の仕上げをステンレスタンクで行い、この際に軽く清澄処理を施すことが多い。新樽は、その殆どをフランソワ・フレール社より仕入れ、選定は慎重に行っている。場所により個性の違いが引き立つ美しくバランスのとれたモローの白ワインは、今日生産されているブルゴーニュの白ワインの中でも最高峰にある感動的な味わいであり、この年のワインも心から読者にお勧めしたい逸品揃いだ。

## 2018 Bourgogne Aligoté

上代価格 ¥3,500(税抜)

ブルゴーニュ・アリゴテ

【辛口/白】 品種:アリゴテ100% Alc:12.5% 平均樹齢:45年

ベルナル・モローのアリゴテは、柑橘系果実のシャープなアロマにフレッシュなナッツやアーモンドが香るクリーミーなアリゴテです。鋼のように硬質なミネラル香とピュアでダイヤモンドのように鋭く鮮やかな酸にダイヤの原石のようなポテンシャルが感じられます。

## 2018 Bourgogne Blanc

上代価格 ¥4,300(税抜)

ブルゴーニュ・ブラン【辛口/白】

品種:シャルドネ100% Alc:12.5% 畑:シャサーニュ・モンラッシェ(若木) 醸造:5~6年物の樽で100%樽発酵

★**ヴィノス90点:**クリーンで緻密な林檎の花と柑橘系果実の香りを帯びたブーケがくっきりと香る。ブルゴーニュのレジョナル・クリュにしては実に印象深い鮮明な香り。ピンと張りのあるフレッシュな味わいで、ほろ苦いレモンの風味がほんのりと飲み始めに香り、見事な酸と塩味のある後味が広がる。2018ヴィンテージのブルゴーニュ・ブランでこれ以上の良品は他に見つからない。《**飲み頃:2020-2027年 | 2020/1**》

★**パーカーポイント88点:**オレンジの果皮、白桃、フレッシュなペストリーのアロマが最初に香るメディアム〜フルボディのエレガントで滑らかな舌触りを持つワインで、よく開いた鮮やかで生き生きとした味わいを呈している。2017年よりも豊かで早咲きのヴィンテージでリリース直後から心地よい飲み頃が愉しめる。《**飲み頃:2020-2033年 | 2020/1/10**》



## 2018 Saint Aubin Blanc 1er Cru Sur Gamay

上代価格 ¥8,300(税抜)

サン・トーバン・ブラン・プルミエ・クリュ・シュル・ガメイ

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% Alc:13.5% 新樽率:20% 畑:昔は「スー・ロッシュ・デュメ」の名で瓶詰されていましたが、AOCの規定で「シュル・ガメイ」の呼称の使用が義務付けられました。ピュリニエ・モンラッシェに近いスタイルを持つミネラル感豊かでバランスの良い味わいです。相性料理:身のしっかりした魚、エビのチリソース、締まった鶏肉

★パーカーポイント 89 点:洋梨、白スグリ、春の花々、フレッシュなペストリーのアロマが香り立つ。しなやかでチャーミングな味わいのミディアム〜フルボディで、生き生きとした酸と香り豊かな核果実の風味が心地よく感じられる。酒齢の若いうちから愉しめるワイン。《飲み頃:2021-2035年 | 2020/1/10 掲載》

★ジャンシス・ロビンソン 16/20 点



## 2018 Chassagne Montrachet Blanc

上代価格 ¥8,800(税抜)

シャサーニュ・モンラッシェ・ブラン

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% Alc:13.5% 畑:40%はシャサーニュの自社畑(レ・マジュール)、30%はシャサーニュ南部(シャンガン、モルジョの下方)、残りはシャサーニュ北部(ピュリニエとの境界にあるレ・シャリエール等)の他社畑からブドウを購入。醸造:新樽率 25%、サン・トーバンと同じく清澄はしているが無濾過。生産量:125 樽 相性料理:チキンや七面鳥 提供温度:12~14℃

★パーカーポイント 89-91 点:生産量 125 樽にも上る 2018 年シャサーニュ・モンラッシェ・ヴィラージュは、実に可憐なワインであり、温かいパンやトラスオイル、フレッシュな桃や白いドライフラワーのアロマが次第に露わになる。味わいはミディアム〜フルボディで、サテンのように滑らかな舌触りと心地よい凝縮感を持ち、くっきりとしたキレの良い後味が広がる。モローのファンにとっては吉報だが、この年のシャサーニュは非常に収穫量が多い。《2020/1/10 掲載》

★バークハウンド 89-91 点 ★ヴィノス 90-92 点 ★ジャンシス・ロビンソン 16.5/20 点 《飲み頃:2020-2025年》



## 2018 Chassagne Montrachet Blanc 1er Cru La Maltroie

上代価格 ¥14,000(税抜)

シャサーニュ・モンラッシェ・ブラン・プルミエ・クリュ・ラ・マルトロワ

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% Alc:13.5% 畑面積:0.65ha 新樽率:30~50% 相性料理:伊勢海老、オマール、フォワグラの蒸し焼きなど 提供温度:12~14℃

★パーカーポイント 91-93 点:熟れた柑橘系果実、洋梨、ミントのアロマが溢れるように香り、巧妙に仕込まれたオークの香りがしっかりと骨格を添える。エレガントで滑らかなテクスチャーと緻密な味わいを持つミディアム〜フルボディ。包み込むような味わいを持つシュヌヴオットに比べると、より生き生きとした生彩さが際立つワインであり、よりシャープな印象を持つヴェルジェと比較すると、より柔らかくチャーミングな印象を覚える。《2020/1/10 掲載》

★バークハウンド 90-93 点 ★ヴィノス 91-93 点 ★ジャンシス・ロビンソン 17+/20 点 《飲み頃:2022-2028年》



## 2018 Chassagne Montrachet Blanc 1er Cru Les Champs Gains

上代価格 ¥14,000(税抜)

シャサーニュ・モンラッシェ・ブラン・プルミエ・クリュ・レ・シャン・ガン

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% Alc:13.5% 畑:モルジョ寄り 畑面積:0.12ha 醸造:新樽不使用 生産量:2 樽 相性料理:白身肉、魚を使ったスパイスなクスクス、中華やカレー、鮭、オマール海老など 提供温度:12~14℃

★パーカーポイント 90-92 点:モローのワインの中で最も生産量の少ないキュヴェの1つ、2018年シャサーニュ・モンラッシェ・プルミエ・クリュ・レ・シャン・ガンは、2つの特別な区画から収穫される。柑橘系果実の果皮や洋梨、マンダリンオレンジ、白い花、温かなペストリーの香りが徐々に表れる。サテンのように滑らかで緻密な味わいのミディアム〜フルボディ。核果実の繊細さと生き生きとした酸が感じられ、ピュアな後味が余韻に広がる。《2020/1/10 掲載》

★バークハウンド 90-92 点 ★ヴィノス 92-94 点 ★ジャンシス・ロビンソン 16.5/20 点 《飲み頃:2022-2027年》



## 2018 Chassagne Montrachet Blanc 1er Cru Les Chenevottes

上代価格 ¥14,000(税抜)

シャサーニュ・モンラッシェ・ブラン・プルミエ・クリュ・レ・シュヌヴオット

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% Alc:13.5% 畑面積:0.35ha(一級畑シュヌヴオットとボンデュ) 新樽率:30-50% 相性料理:仔牛のソース煮込み、白身肉、伊勢海老、オマール、フォワグラの蒸し焼きなど 提供温度:12~14℃

★パーカーポイント 90-92 点:バターを塗した柑橘系果実、桃、黄色い木生り果実を思わせる可憐なブークがアーモンドペーストやオレンジの花の香りと混ざり合う。口に含むと、ミディアム〜フルボディの滑らかで包み込むような味わいが口内を満たし、ジュシーな酸と輪郭のくっきりとした後味が心地よく感じられる。アレックス・モロー曰く、この一級畑に育つ古木からこの年収穫されたワインの生産量は9樽程で、ここ20年で一番の豊作だと言う。《2020/1/10 掲載》

★バークハウンド 89-92 点 ★ヴィノス 92-94 点 ★ジャンシス・ロビンソン 16.5/20 点 《飲み頃:2022-2029年》



## 2018 Chassagne Montrachet Blanc 1er Cru Les Vergers

上代価格 ¥14,000(税抜)

シャサーニュ・モンラッシェ・ブラン・プルミエ・クリュ・レ・ヴェルジェ

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% Alc:13.5% 新樽率:30~50% 提供温度:12~14℃ 相性料理:仔牛肉のソース煮込み、白身肉、魚(特に鮭)、伊勢海老、フォワグラの蒸し焼きなど

★パーカーポイント 92-94 点:2018年のシャサーニュ・モンラッシェ・ブラン・プルミエ・クリュ・レ・ヴェルジェは、醸造後のpH(酸の強さ)の数値が3.19程で、モローのワインの中で最も生き生きとした生彩さに満ちたワインの1つである。アーモンドペーストやシトラスオイル、ピリリとしたシャープな酸を持つ緑の木生り果実の香りを湛えたミディアム〜フルボディのワインで、くっきりとした輪郭を持つ深みのある味わい。アタックは滑らかで、ミッドパレットには心地よい重量感があり、緻密で余韻の長い後味が続く。《2020/1/10 掲載》

★バークハウンド 90-92 点 ★ヴィノス 92-94 点 ★ジャンシス・ロビンソン 17/20 点 《飲み頃:2022-2030年》



## 2018 Chassagne Montrachet Blanc 1er Cru Morgeot

上代価格 ¥14,500(税抜)

シャサーニュ・モンラッシェ・ブラン・ブルミエ・クリュ・モルジョ

【辛口/白】 品種:シャルドネ100% Alc:13.5% 畑面積:0.35ha 畑:1/3 はカルドウーズ、2/3 はフェランドに属す  
相性料理:仔牛肉のソース煮込み、オマール海老、フォワグラなど 提供温度:12~14℃ 新樽率:25%

★パーカーポイント92-94点:2018年のモルジョは、この年に私が味わったモローのワインの中では最も遅咲きのワインの1つであり、洋梨や桃、白い花、ミント、ペトロール香が徐々にほだけてゆく。ミディアム〜フルボディの滑らかで緻密な味わいを持つが、本領を發揮するまでに暫くの時間を要する。言うまでもなく、この段階において「遅咲き」であるという特徴は、非常にポテンシャルの高いワインであることを意味する。《2020/1/10 掲載》

★バーグハウンド90-92点 ★ヴィノス93-95点 ★ジャンシス・ロビンソン17/20点 《飲み頃:2021-2030年》



## 2018 Chassagne Montrachet Blanc 1er Cru Les Grandes Ruchottes

上代価格 ¥21,000(税抜)

シャサーニュ・モンラッシェ・ブラン・ブルミエ・クリュ・レ・グラン・ルシヨット

【辛口/白】 品種:シャルドネ100% Alc:13.5% 畑面積:0.345ha 植樹:1939年(自社畑で最も古い区画。2016年の霜害で2/3を抜根、2019年植替え。この年は抜根されなかった1/3の古木から収穫) 新樽率:25% 生産量:3樽 相性料理:仔牛肉の煮込み、魚を使ったスパイシーなクスクス、中華炒めやカレー、鮭など 提供温度:12~14℃

★パーカーポイント93-95点:力強く深みのある2018年のグラン・ルシヨットは、洋梨とタンジェリンのアロマが温かいパンヤヨード、白いドライフラワーのニュアンスと溶け合う深みのあるブーケを呈している。筋骨隆々とした男性的で凝縮感のあるミディアム〜フルボディの味わい。非常に内向的な性格を持つワインでもあり、しっかりとした骨格に生き生きとした酸を備え、塩味のある後味が長い余韻を生む。《2020/1/10 掲載》

★バーグハウンド91-93点 ★ヴィノス93-95点 ★ジャンシス・ロビンソン17.5/20点 《飲み頃:2023-2032年》



## 2018 Corton Charelagne

上代価格 ¥33,000(税抜)

コルトン・シャルルマーニュ

【辛口/白】 品種:シャルドネ100% Alc:13.5% 畑:アロース・コルトン(他社畑からマストを購入) 醸造:古樽でシュールリー熟成(新樽不使用)。生産量:2樽(樽の容量:228L) ※2018年が初回ヴィンテージとなります。

★パーカーポイント93-95点:この年が初めてのリリースとなるモローの新しいキュヴェ、2018年のコルトン・シャルルマーニュ・グラン・クリュは、アロース・コルトンの他社畑からマストを仕入れて造られたワインである。青林檎や白い花のアロマ、焼いたナッツやヨードの香りを呈したこのフルボディのワインは、深みと張りのある味わいを持ち、サテンのように滑らかなアタックから重層的なミッドパレットへと途切れなく移行し、生き生きとした酸とチョーキーなエクストラクトがワインの味わいにしっかりとした骨格を与えている。《2020/1/10 掲載》

★ジャンシス・ロビンソン18/20点:根底に佇む深みのあるミネラル感(碎石を思わせるミネラルというよりは、オイル由来のミネラル感)。力強さと旨味のある奥深さが感じられる。クリーミーなテクスチャー、驚くほどにリッチで力強い味わいと長い余韻湛えつつも、エレガントさも兼ね備えている。殆ど蜂蜜のような甘美さを呈しつつもドライでスパイシーなレモンの風味が口内を満たす。後味は濃厚で非常に余韻が長くフレッシュ。《飲み頃:2024-2033年 | 2019/11/21 掲載》

★バーグハウンド92-94点 ★ヴィノス91-93点



## 2018 Batard Montrachet

上代価格 ¥58,000(税抜)

バタール・モンラッシェ

【辛口/白】 品種:シャルドネ100% Alc:13.5% 畑:ピュリニエ側の区画(他社畑よりブドウを購入) 生産量:1樽(新樽不使用)

★パーカーポイント93-95+点:他社畑よりブドウを購入して造られるバタール・モンラッシェ・グラン・クリュのワインは、前回生産されたヴィンテージが2015年で、実に3年ぶりの復活となる。2016年と2017年ヴィンテージが生産されなかったのは、この区画でブドウの植え替えが行われていたためである。洋梨やオレンジオイル、白い花、フレッシュなペストリーのアロマが香り立つ。味わいは恰幅が良く、心地よい凝縮感のあるフルボディで、しっかりとした骨格の良いエクストラクトが実に印象的で、生き生きとした酸と余韻の長い後味が心地よく感じられる。力強く筋骨隆々とした男性的なワインで、植え替えて初めてのヴィンテージにしては、実に見事な仕上がりがだ。《2020/1/10 掲載》

★バーグハウンド91-94点 ★ヴィノス92-94点 ★ジャンシス・ロビンソン17.5/20点 《飲み頃:2024-2033年》



## 2018 Chevalier Montrachet

【750ml】上代価格 ¥88,000(税抜)

シュヴァリエ・モンラッシェ

【辛口/白】 品種:シャルドネ100% Alc:13.5% 畑:他社畑よりマストを購入 新樽率:50% 生産量:2樽(350L樽) 相性料理:フォワグラ、キャビア、オマール海老、鶏と茸のクリームソース煮、仔牛肉の蒸し焼きなど、白ワインの王ともいえる力強さと余韻の長いアロマは、洗練された複雑な味わいの料理と良く合います。提供温度:12~14℃

★パーカーポイント94-96点:可憐なシトラスオイルやオレンジの花、白い花やペストリークリームを思わせるブーケがグラスの中からフワリと香るモローの2018年シュヴァリエ・モンラッシェ・グラン・クリュは、サテンのように滑らかで重層的なテクスチャーを持つフルボディで、多面的で奥深い味わいを内に秘めている。生き生きとした酸を持ち、余韻の長いチョーキーな後味がどこまでも続く。バタールのワインは、他社畑から収穫されたブドウを購入しているのに対し、シュヴァリエのワインは、マスト(果汁)の状態で購入しており、モローがその敏腕を振るった発酵とエルパーージュの仕上がりに実は見事である。《2020/1/10 掲載》

★バーグハウンド92-94点 ★ヴィノス95-97点 ★ジャンシス・ロビンソン18/20点 《飲み頃:2025-2035年》



## ~ Red Wine ~

### 2018 Chassagne Montrachet Rouge V.V.

上代価格 ¥6,300(税抜)

シャサーニュ・モンラッシェ・ルージュ・ヴィエイユ・ヴィーニュ

【辛口/赤】 品種:ピノ・ノワール 100% Alc:13.5% 樹齢:35年以上 醸造:ホールバンチ果汁 30%使用。  
相性料理:仔羊のグリルやロースト、豚肉のグリル焼き、チキンカレーやタンドリーチキンなど 提供温度:14~16℃

★パーカーポイント 91 点:バラの花びら、ベリー系果実、スパイス、ブラッドオレンジのアロマが勢いよく溢れ出す  
2018 年シャサーニュ・モンラッシェ・ルージュ・ヴィエイユ・ヴィーニュは、チャーミングでジューシーな味わいを持つミ  
ディアム~フルボディで、香り豊かな核果実の風味にサラリとしたタンニン、輪郭のくっきりとした後味が心地よく感じ  
られる。発酵にはホールバンチ果汁を 30%使用し、発酵後のアルコール分は 13.1%程。この美味なシャサーニュは、  
2018 年ヴィンテージのダークホースとも言うべきワインの 1 つである。《飲み頃:2020-2040 年 | 2020/1/10 掲載》



★バークハウンド 87-89 点 ★ヴィノス 88-90 点

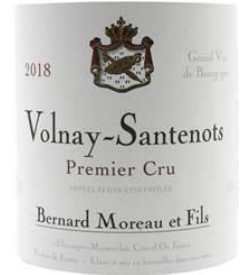
### 2018 Volnay 1er Cru Les Santenots

上代価格 ¥12,000(税抜)

ヴォルネイ・プルミエ・クリュ・レ・サントノ

【辛口/赤】 品種:ピノ・ノワール 100% Alc:13.5% 畑:一級畑レ・サントノ(他社畑のブドウを購入)  
相性料理:鶏肉のローストや照り焼き、野鳥のシチューや蒸し煮、しゃぶしゃぶの胡麻ダレ 提供温度:14~16℃

★パーカーポイント 91-93 点:他社畑より買い上げたブドウを使用して造られた 2018 年ヴォルネイ・プルミエ・クリュ・  
レ・サントノは、プラムとブラックベリーのアロマが温かいスパイスやスモーク、牡丹の花の香りと混ざり合う。味わいはミ  
ディアム~フルボディで恰幅が良く、包み込むような味わいを持ち、核果実の重層的な風味にジューシーな酸が感  
じられる。酒齢の若いうちから愉しめるチャーミングで魅惑的なワイン。《2020/1/10 掲載》



★バークハウンド 89-92 点 ★ヴィノス 89-91 点 《飲み頃:2022-2035 年》

### 2018 Pommards 1er Cru Fremiers

上代価格 ¥12,000(税抜)

ポマール・プルミエ・クリュ・レ・フルミエ

【辛口/赤】 品種:ピノ・ノワール 100% Alc:13.5% 畑:ポマール一級畑レ・フルミエ(他社畑よりブドウを購入)  
相性料理:鶏肉、ガチョウ、鴨のコンフィなど 提供温度:14~16℃

■コメント■ ポマール地区の南側、ヴォルネイに隣接する一級畑レ・フルミエは、鉄分とミネラル分に富んだ赤褐色  
を帯びた石灰岩質の土壌から、力強い果実味と豊かな赤果実系アロマとのバランスがとれたリッチで奥深い味わい  
の赤ワインを生みます。全体の印象としては、豊かで旨味のあるクラシックなミディアムボディで、鴨のコンフィなどの  
鶏肉料理と理想的なマリージュがお楽しみいただけます。

