

# Domaine Bernard Moreau et Fils

ドメヌ ベルナール 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ヌを営むドメヌ・ベルナール・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代目当主のベルナールがドメ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がっています。

■テクニカル情報■ **ドメヌ所在地:**ブルゴーニュ北部コート・ド・ボーン地区シャサーニュ・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:**赤ワイン向きの粘土質、白ワイン向き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・破碎し一晩寝かせた後、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%、パタール・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~ミディウムに留めています。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ヶ月のデブルバージュ(静置)で澱を底に沈め、軽く清澄し、無濾過で瓶詰します。

■2019 ヴィンテージ情報■ 《バーグハウンド 2021/6/10 掲載記事より》:アレクサンドル・モロー:「シャサーニュでは、特にシーズン初めに降った霜により大きな被害を受けましたが、生育期の大半は暑く、乾燥していました。開花もあまり順調とは言えず、花ぶるいが発生し、それに伴い結実不良も多く見られました。それ以外は特に問題もなく、9月7日に収穫を開始しました。果実は、申し分なく健全で非常によく熟していましたが、果汁が少なかったため、収量は、ピノ・ノワールが約25hl/ha、シャルドネが27~30hl/haとなりました。潜在アルコール度数は、12.8~13.3%でした。醸造の初期段階から、ほぼ自然に抽出が始まるとわかっていたため、例年通り、赤ワインは優しく丁寧に醸造しました。生き生きとしたバランスの良い味わいで、暑い生育期から想像していたよりもはるかにテロワールの特徴が反映されており、2019年は私好みのワインに仕上がっています。」

## ~ White Wine ~

### 2019 Bourgogne Aligoté

上代価格 ¥3,800(税抜)

ブルゴーニュ アリゴテ

JAN: 4543190170994

【辛口/白】品種:アリゴテ100% Alc:12.5% 平均樹齢:45年

ベルナール・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モンドの原石のようなポテンシャルが感じられます。



### 2019 Bourgogne Chardonnay

上代価格 ¥4,600(税抜)

ブルゴーニュ シャルドネ

JAN: 4543190171007

【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

★パーカーポイント88点:柑橘類のオイルや桃、白い花のアロマが溢れるように香り立つ。芳醇なアロマを纏った魅力的なミディウムボディで、この年に霜の被害を受けたシャサーニュ・モンラッシェ村の区画のブドウを使って造られている。《飲み頃:2020-2027年 | 2021/1/15 掲載》

他誌評価:★バーグハウンド87点 ★ヴィノス88点 ★ジャンシス・ロビンソン16/20点



担当: @millesimes.co.jp 株式会社ミレジム Tel.03-3233-3801 Fax.03-3295-5619

Millésimes

## 2019 Saint Aubin Blanc 1er Cru Sur Gamay

上代価格 ￥8,800(税抜)

サン トーバン ブラン プルミエ クリュ シュル ガメイ

JAN: 4543190171014

【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 90 点: 白い花や洋ナシのアロマに爽やかなミントとアーモンドペーストのニュアンスが溶け合う。サテンのような滑らかさとともに輪郭のはっきりとした味わいが広がり、ミネラル、キリリとした酸、魅力的な果実味が渾然一体となって感じられる。ミディアム〜フルボディ。《飲み頃:2020-2035 年 | 2021/1/15 掲載》

他誌評価:★ヴィノス 88-90 点 ★ジャンシス・ロビンソン 16.5 /20 点



## 2019 Chassagne Montrachet Blanc

上代価格 ￥9,800(税抜)

シャサーニュ モンラッシェ ブラン

JAN: 4543190171021

【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 90 点: 柑橘類のオイルや白い花、アンジュー産の桃、ミント、ナツメグのアロマがグラスからふわりと香り立つ。サテンのような滑らかさと重層的な味わいを持つフルボディで、生き生きとした果実味を備え、見事な凝縮感とキリリとした酸が口中に広がってゆきメリハリのある後味を生む。《飲み頃:2021-2039 年 | 2021/1/15 掲載》

他誌評価:★バーグハウンド 90 点 ★ヴィノス 89-91 点 ★ジャンシス・ロビンソン 16.5/20 点



## 2019 Chassagne Montrachet Blanc 1er Cru La Maltroie

上代価格 ￥15,000(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

JAN: 4543190171038

【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: 白い花や爽やかな青リンゴ、ナツメグ、パンのアロマが香る。滑らかな質感を伴う洗練された奥行のあるミディアム〜フルボディで、鮮やかな酸が広がり、緻密で塩気のある後味へと続く。以前にも書いたが、マルトワは、シュスヴォットとヴェルジェの特徴を併せ持つクリマと言えるだろう《2021/1/15 掲載》

他誌評価:★バーグハウンド 90-92 点 ★ヴィノス 92-94 点 ★ジャンシス・ロビンソン 17/20 点



## 2019 Chassagne Montrachet Blanc 1er Cru Les Champs Gains

上代価格 ￥15,000(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

JAN: 4543190171045

【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、魚を使ったスパイシーなクスクス、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 91 - 93 点:2019 年は、1 樽のみ生産。白い花や新鮮なアプリコットのアロマにトースト、蜂蜜がけの洋ナシ、白スグリのニュアンスが溶け合う可憐な印象のワイン。ミディアム〜フルボディの味わいで、リッチで凝縮感があり、キレのある酸が特徴的。《2021/1/15 掲載》

他誌評価:★バーグハウンド 91-93 点 ★ヴィノス 89-91 点 ★ジャンシス・ロビンソン 17.5/20 点



## 2019 Chassagne Montrachet Blanc 1er Cru Les Chenevottes

上代価格 ￥15,000(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 シュスヴォット

JAN: 4543190171052

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% Alc:13.5% 畑面積:0.35ha(一級畑シュスヴォットとボンデュ) 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:洋ナシや白い花、カスタード、マンダリンオレンジ、ハチミツのアロマが香る。ミディアム〜フルボディで、サテンのように滑らかで包み込むような美しい質感に加えて、快活で生き生きとした印象も感じられる。例年通り、モローでは、このアベラシオンに度々見られるトロピカルな印象が主張しすぎたワインにならないよう工夫し、端麗なスタイルのシャサーニュに仕上げている。《2021/1/15 掲載》

他誌評価:★バーグハウンド 90-93 点 ★ヴィノス 91-93 点 ★ジャンシス・ロビンソン 17/20 点



## 2019 Chassagne Montrachet Blanc 1er Cru Morgeot

上代価格 ￥16,000(税抜)

シャサーニュ モンラッシェ ブラン プルミエ クリュ モルジョ

JAN: 4543190171069

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% Alc:13.5% 畑面積:0.35ha 畑:1/3 はカルドゥーズ、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 93 - 95 点:洋ナシ、ハチミツがけの桃、蜜蝋、新鮮なアプリコット、バターを使った焼き菓子のアロマが香る。ミディアム〜フルボディで、非常に凝縮感のある果実味と快活な酸を中心にしっかりとテクスチャーが感じられる。熟した果皮がもたらす豊かなフェノール分と並外れた凝縮感は、モローの秀逸な 2015 年モルジョを彷彿とさせる。《2021/1/15 掲載》

他誌評価:★バーグハウンド 90-92 点 ★ヴィノス 91-93 点 ★ジャンシス・ロビンソン 17 ++/20 点



## ~ Red Wine ~

### 2019 Chassagne Montrachet Rouge V.V.

上代価格 ¥6,600(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

JAN: 4543190171113

【辛口/赤】 品種:ピノ・ノワール 100% Alc:13.5% 樹齢:35 年以上 醸造:ホールパンチ果汁 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:バラの花びらやスパイス、甘いベリー系の果実のアロマが溢れるように香り立つ華麗なワイン。生き生きとした果実味を備えたミディアムボディで、香り高いアロマと心地よい酸を湛え、なめらかな質感の果実味がとろけるように口中に広がりながら、塩気を帯びた後味へと続いていく。

《飲み頃:2021-2041 | 2021/1/15 掲載》

他誌評価:★バーグハウンド 88 点

### 2019 Volnay Santenots 1er Cru

上代価格 ¥12,500(税抜)

ヴォルネイ サントノ プルミエ クリュ

JAN: 4543190171120

【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:オレンジの皮、プラム、牡丹、スイートスパイスのアロマが香り立つ。ヴェルベットのような滑らかさと壮麗な果実味を持つミディアム~フルボディで、生き生きとした酸ときめ細やかなタンニンに支えられた奥行のある風味豊かな味わいが特徴。《2021/1/15 掲載》

他誌評価:★バーグハウンド 90 点

### 2019 Pommard Premiers 1er Cru

上代価格 ¥12,500(税抜)

ポマール フルミエ プルミエ クリュ

JAN: 4543190171137

【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。

★バーグハウンド 91 点 《Outstanding 傑出したワイン》:レッドベリーと掘り返したばかりの土の香りが溶け合う心地よい爽やかなアロマにメントールのトップノートが広がる。しなやかで丸みのあるミディアムボディの味わいで、濃厚過ぎることはなく、若々しく堅牢な後味が全てを包み込み、長い余韻を生む。このワインは 10 年以上の熟成が効くが、5~7 年の熟成でも美味しく味わえる。

《飲み頃:2029+ | #82 2021/4/10 掲載》