

Alex Moreau

アレックス モロー

シャサーニュのトップドメヌの4代目、アレックスが手掛ける 力強さとフィネスを兼備したワイン

シャサーニュのトップ生産者として確固たる地位を築き上げたドメヌ・ベルナル・モロー。このドメヌを牽引してきた4代目のアレクサンドル(通称:アレックス)が2021 ヴィンテージより自らの名を冠したラベルでワインをリリースしました。

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。3代目当主のベルナ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あげました。2000年以降は、4代目である兄のアレックスと弟のブノワが運営を任せられ、二人は父親から学んだワイン造りの知識や海外のワイナリーで得た知見を活かし、洗練されたスタイルのワインを生み出してきました。しかしながら、2020年に弟のブノワが独立の道を選び、自分のドメヌを立ち上げました。

それに伴い、ドメヌの所有畑が兄弟間で分割され、さらには借地5haのリース契約が終了したことで、現在、アレックスは分割により引き継いだ5.5haの畑で栽培を行っています。ブルゴーニュ白の需要が高まる中、少量しか生産できない状況ながらも、2021年からアレックスは決意を新たに自らの名を冠したワインをリリースしました。ブドウそのものが持つ優れた品質、テロワールの力強いポテンシャルを引き出すべく、栽培、醸造面で様々な取り組みを行っています。畑では有機栽培を行い、肥料にも拘り、土壌やブドウの樹が持つ自然の本来の力を引き出しています。セラーでは、発酵期間を長めにとり、澱とともに寝かせることで、しっかりとした質感と複雑性を備えた白ワインに仕上げています。赤ワインも極めて上質で、フィネスが際立つ上品でエレガントな味わいの特徴としています。

■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・ボーヌ地区シャサーニュ・モンラッシェ村 畑面積: 5.5ha 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)。除草剤、殺虫剤不使用。有機肥料のみ使用。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。手摘みで収穫し、厳しい選定基準の下、丁寧に選果します。

醸造:空圧で優しく破碎・圧搾し、しばらく寝かせた後、天然酵母のみで自然発酵。熟成は、オーク樽(主にフランソワ・フレールの樽)で1年(年による)熟成させた後、澱と共にタンクに寝かせて瓶詰します。澱引きやバトナージュは最小限に抑え、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。ヴィラージュ、ブルミエ・クリュ、グラン・クリュは新樽率約20%以上。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〜ミディアムに留めています。グラン・クリュの生産量は毎年僅か数樽のみ。熟成期間は、12〜22カ月程でヴィンテージにより推移します。

■2022 ヴィンテージ情報■《ヴィノス 2024/1 掲載記事より抜粋 記者:ニール・マーティン》

ドメヌ・ベルナル・モロー・エ・フィスが分割されたことで、2021 ヴィンテージからアレックス・モローのワインのラベルには、彼の名前が記されている。数年前に私が彼に提案した案でもあるが、弟のブノワ・モローのワインと区別するためでもあった。評論家たちは、新進気鋭の若手に注目する傾向がある。確かにブノワ・モローが手掛けるワインは素晴らしい。とはいえ、卓越したワインを手掛けてきたアレックス・モローの腕が鈍ったなんてそんな誤解はほしくないでいただきたい。残念ながら、弟とは円満な別れではなかったが、品質の低下は一切見られない。むしろ前向きにとらえるなら、現在、注目に値する優れた生産者が2人いるということになる。ただし、変化もあった。それは、アレックスが所有する畑の面積だ。ドメヌ分割前までは、20ha以上の畑をドメヌで管理していたが、半分は弟ブノワに引き継がれ、さらに残りの半分はフェルマージュ(賃借契約)の終了と共に手放すことになった。その結果、現在アレックスが所有する畑はわずか5.5ヘクタールのみである。アレックス:「8月25日から収穫を開始しました。2020年に次ぐ2番目に早い収穫時期となりました。最適なタイミングで収穫できるように対処していく必要がありますが、問題はその最適な期間が年々短くなってきていることです。熟し過ぎたものではなく、最適な熟度のものを収穫したいです」 シャサーニュ・モンラッシェを中心としたこれらのワインは、緊張感と複雑さを兼ね備えている。ぜひお勧めしたい。

~ White Wine ~

2022 Bourgogne Aligoté

ブルゴーニュ アリゴテ

上代価格 ¥5,800(税抜)

JAN:4543190183857

【辛口/白】 品種:アリゴテ 100% Alc:12.5% 平均樹齢:48年 土壌:粘土質 醸造:タンクで発酵熟成。

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。



2022 Bourgogne Chardonnay

ブルゴーニュ シャルドネ

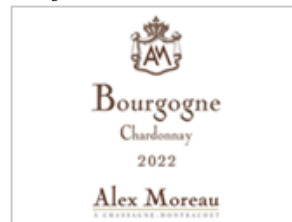
上代価格 ¥8,300(税抜)

JAN: 4543190183864

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% Alc: 13% 平均樹齢:25 年 土壌:粘土石灰質
熟成: 数年使用した樽

★パーカーポイント 88 点: バター風味のペストリーや焼きたてのパン、洋ナシのアロマを湛えたブルゴーニュ・ブラン。ふくよかで肉付きの良いミディアムボディで、魅力的な果実味と塩味を帯びた余韻が印象的。
《飲み頃:2024-2030 年 | 2024/1/19 掲載》

★バグハウンド 87 点★Outstanding Top Value(最高のバリューワイン): 洋ナシやリンゴ、スライスしたばかりの柑橘類を思わせるフレッシュで生き生きとしたアロマ。肉付きの良い、ボリューム感のあるふくよかなミディアムボディの味わいで、見事な躍動感があり、クリーンで引き締まった余韻が続く。このレベルとしては、クオリティが高い。手に取ってみる価値あり。
《飲み頃:2026 年以降 | #95/2024/6/10 掲載》



2022 Saint-Aubin Blanc 1er Cru Sur Gamay

サン トーバン ブラン プルミエ クリュ シュル ガメイ

上代価格 ¥15,000(税抜)

JAN: 4543190183871

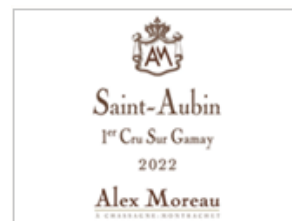
昔は「スー・ロッシュ・デュメ」の名で瓶詰されていましたが、AOC の規定で「シュル・ガメイ」の呼称の使用が義務付けられました。ピュリニ・モンラッシェに近いスタイルを持つミネラル感豊かでバランスの良い味わいです。

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% Alc:13.5% 畑:シュル・ガメイ 平均樹齢:30 年 土壌:粘土石灰質
熟成:新樽率 20%の樽で熟成

★ヴィノス 91-93 点: 非常に魅力的なアロマを持ち、柑橘類やよく溶け込んだ新樽の香りにプラリネのニュアンスが微かに漂う。非常にバランスの良い味わいで、線状に広がる綺麗な酸があり、エッジが効いている。躍動感のある直線的な後味にスパイスが香る。卓越したワイン。《飲み頃:2025-2038 年 | 2023/11 掲載》

★バグハウンド 89-92 点: 控えめながらもしっかりと感じられる樽香が濡れた石や白い花、明瞭な柑橘類を思わせるフレッシュで熟した香りを引き立てる。ミディアムボディで見事な凝縮感を備え、レモンの風味を帯びた長い余韻が続く。もう少し深みが増せば、さらに評価が上がるだろう。《飲み頃:2028 年以降 | #95/2024/6/10 掲載》

他誌評価:★パーカーポイント 90 点



2022 Chassagne-Montrachet Blanc

シャサーニュ モンラッシェ ブラン

上代価格 ¥20,000(税抜)

JAN: 4543190183888

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% Alc:13% 平均樹齢:16-60 年 畑:シャサーニュの 3 つの小区画
土壌:ブルミエクリュの下方に位置する区画は粘土質を多く含む。アペラシオン北部に位置する区画は石灰や石ころを多く含む土壌。新樽率:20% 相性料理:チキンや七面鳥

★バグハウンド 89-92 点★Outstanding Top Value(最高のバリューワイン):
ローズマリーオイルや洋ナシ、土を思わせる香りにスモークやペトロールのニュアンスが漂う広がりのあるアロマ。濃密で魅力的な質感を備えたミディアムボディでの味わいには見事なボリューム感があり、豊かなエキスを分が優れたバランスを持つ力強く長い余韻に瑞々しさをもたらす。やや野趣のあるワインだが、このレベルのワインとしては卓越したクオリティを備えている。お勧めしたい 1 本。《飲み頃:2029 年以降 | #95/2024/6/10 掲載》

★パーカーポイント 89-91 点: モローではワインの生産量が減り、もはやスペースの制約がないため、これまでより長く、澱と共に熟成させることが可能になった。洋ナシや青リンゴ、白い花、トーストしたナッツのアロマを纏った見事な仕上がりワイン。ミディアム〜フルボディで、躍動感を伴う完成度の高い魅力的な味わい。《2024/1/19 掲載》

他誌評価:★ヴィノス 89-91 点



2022 Meursault Les Vireuils

ムルソー レ ヴィルイユ

上代価格 ¥22,000(税抜)

JAN: 4543190183895

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% Alc:13.5% 畑:標高の高い東向きの畑

★ヴィノス 91-93 点: 数年の空白期間を経て、2022 年ムルソー・レ・ヴィルイユが復活した。表現力豊かなアロマを持ち、イエロー・プラムのニュアンスとともにほろ苦さや奥に広がるミネラルが印象的。一口くちに含むと白桃やクレマンティーンの風味が口中にしばらく残る。見事なバランスと透明感を備えたワインで、開放的で、張りのある余韻を持つ。秀逸なワイン。《飲み頃:2025-2038 年 | 2023/11 掲載》

★バグハウンド 90-92 点★Outstanding(傑出したワイン): ヘーゼルナッツやグラニー・スミス・アップル、カーネーション、柑橘類の皮の香りが豊かに広がる。非常に滑らかで緻密なミディアムボディの味わいで、ミネラル感、フィネスがあり、若く引き締まったバランスの良い余韻がどこまでも続く。実に素晴らしいムルソー・ヴィラージュ。検討の価値あり。

《飲み頃:2029 年以降 | #95/2024/6/10 掲載》

他誌評価:★パーカーポイント 89-91 点



2022 Chassagne-Montrachet Blanc 1er Cru La Maltroie

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

上代価格 ￥33,000(税抜)

JAN:4543190183901

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% Alc:13% 平均樹齢:43年 土壌:粘土石灰質
相性料理:伊勢海老、オマール、フォワグラの蒸し焼きなど

★パーカーポイント 92-94 点:このラインナップの中でも特に印象的なワインの一つ。柑橘類の皮、ミント、爽やかな青リンゴ、白い花、焼きたてのパンのような香りが広がる。ミディアム〜フルボディ。サテンのように滑らかで肉付きが良く、継ぎ目のないエレガントな味わいが口中に染み渡る。《2024/1/19 掲載》

★ヴィノス 92-94 点: 2021 年からさらにレベルアップした 2022 年のマルトロワは、心地よい躍動感とミネラル感を湛え、柑橘類の豊かな風味が際立つ。キレのあるバランスの良い味わいで、柑橘類にマーマレードの風味が漂う。ジンジャーが香る余韻に上質な張りエネルギーを感じる。見事な広がりを見せる傑出したシャサーニュ。

《飲み頃:2025-2045 年 | 2023/11 掲載》 他誌評価:★バーグハウンド 91-93 点



2022 Chassagne-Montrachet Blanc 1er Cru Les Champs Gains

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

上代価格 ￥33,000(税抜)

JAN:4543190183918

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% Alc:13% 畑:モルジョ寄り 平均樹齢:40年 土壌:粘土石灰質
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℃

★ヴィノス 92-94 点:アレックス・モローのキュヴェの中でもおそらく最も豊かなアロマを備えたワインで、明瞭な輪郭を持つ。口に含むと、柑橘類を思わせるフレッシュな風味が広がる。レモンやオレンジの皮のニュアンスがふくよかな味わいと調和し、緻密さと緊張感を伴う張りのある直線的な味わいを生む。ピュリニエを彷彿とさせる余韻。2022 年のもう一つの傑作。《飲み頃:2026-2048 年 | 2023/11 掲載》

★パーカーポイント 90-93 点:生き生きとした躍動感のあるワインで、桃や白い花、バター風味のペストリーのニュアンスが香る。ミディアム〜フルボディ。塩気を帯びた透明感のある味わい。《2024/1/19 掲載》

他誌評価:★バーグハウンド 90-92 点



2022 Chassagne-Montrachet Blanc 1er Cru Les Chenevottes

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

上代価格 ￥33,000(税抜)

JAN:4543190183925

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% Alc:13% 畑:一級畑シュヌヴオットとボンデュ 平均樹齢:45年
土壌:粘土石灰質 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 92-94 点:このシリーズの中でも特に優れたワインの一つ。オレンジの皮、桃、白い花、トーストしたアーモンドの香りがグラスから立ち上る。ミディアムボディ〜フルボディ。サテンのように滑らかな洗練された味わいで、エレガントな質感と生き生きとした酸を備え、塩味を帯びた余韻がどこまでも続く。

《2024/1/19 掲載》

★ヴィノス 91-93 点:非常に濃厚なアロマを持つワインで、ヘーゼルナッツと柑橘類のニュアンスが溶け合い、微かにムルソーを彷彿とさせる。一口くちを含むと仄かにサワー・レモンの風味が広がり、キレのある鋭い酸が口中に染み渡り、塩味を帯びた爽やかな余韻へと続く。2〜3 年熟成させたほうが良いだろう。《飲み頃:2025-2040 年 | 2023/11 掲載》

他誌評価:★バーグハウンド 90-93 点



2022 Chassagne-Montrachet Blanc 1er Cru Morgeot

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

上代価格 ￥35,000(税抜)

JAN:4543190183932

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% Alc:13% 畑:フェランド 平均樹齢:55年 土壌:粘土石灰質
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℃ 生産量:一樽のみ

★パーカーポイント 91-93 点:エレガントなワインを生むとされるレ・フェランドの区画のブドウを使用。ミンティな洋ナシや青リンゴ、ナツメグ、トーストしたパンを思わせるアロマが香る。ミディアム〜フルボディ。生き生きとした透明感のある味わいは、チャーキーでエレガント。《2024/1/19 掲載》

★ヴィノス 91-93 点:落ち着いた控えめなノーズで、黄色い果実のアロマに牡蠣の殻や甲殻類のニュアンスが香る。明瞭な輪郭を持つ。生き生きとしたフレッシュな味わいで、モローの他のキュヴェと比べて、ライムの風味がより豊かに感じられる。心から楽しめるワイン。おそらくこのドメーヌのワイン中でも人気の高い 1 本だろう。《飲み頃:2025-2038 年 | 2023/11 掲載》

他誌評価:★バーグハウンド 91-93 点



2022 Chassagne-Montrachet Blanc 1er Cru Les Grandes Ruchottes

シャサーニュ モンラッシェ ブラン プルミエ クリュ レ グランド リュショット

上代価格 ￥53,000(税抜)

JAN:4543190183949

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% Alc:13% 畑面積:0.35ha 平均樹齢:10年 土壌:粘土石灰質
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 92-94 点:核果やオレンジオイル、バター風味のペストリー、トーストしたナッツのアロマがグラスの中で徐々に花開いてく。ミディアム〜フルボディ。幾重にも層を成す豊かな味わいで、熟した果実味、生き生きとした酸、オークのニュアンスを伴う余韻がどこまでも続く。《2024/1/19 掲載》



★ヴィノス 92-94 点:2 香りが開くまでに少し時間を要するが、徐々に魅力的なイエロープラムやレモンバーベナ、灰かにミカンのようなアロマが表れ、その奥に砕岩のニュアンスが漂う。非常にバランスの味わいで、シャープな酸を持つ。しっかりとした凝縮感があり、風味豊かな余韻にはパイナップルやオレンジの皮が香る。熟成により素晴らしく変化していくだろう。

《飲み頃:2026-2044年 | 2023/11 掲載》

他誌評価:★バークハウンド 92-94 点

2022 Corton-Charlemagne Grand Cru

コルトン シャールルマーニュ グラン クリュ

上代価格 ￥105,000(税抜)

JAN:4543190183956

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% Alc:13.5% 畑:ラドワ 平均樹齢:35年 土壌:粘土石灰質

★バークハウンド 92-95 点:多種多様な白い果実、柑橘類、ペトロールを思わせる美しく爽やかなアロマにフェノールのニュアンスが漂う。滑らかで力強い、しっかりとしたミネラル感を備えた味わいで、明瞭な輪郭を持ち、若々しく引き締まった余韻にビターレモンの風味が広がる。背景に広がる緊張感がとても素晴らしい。言うまでもなく、10年以上の熟成に耐えるポテンシャルを秘めている。卓越したワイン。

《飲み頃:2034年以降 | #95/2024/6/10 掲載》



★パーカーポイント 92-94 点:柑橘類の皮やフレッシュな果実、白い花、ミントのアロマを持つ。ミディアム〜フルボディ。サテンのように滑らかな質感とキレのある酸を備えたワインで、チョーキーなミネラルが骨格を成し、塩味のある余韻で締めくくられる。《2024/1/19 掲載》

他誌評価:★ヴィノス 91-93 点

2022 Batard-Montrachet Grand Cru

バタール モンラッシェ グラン クリュ

上代価格 ￥166,000(税抜)

JAN:4543190183963

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% Alc:13.5% 畑:クロ・ボワリエ 平均樹齢:10年 土壌:粘土石灰質

★ヴィノス 95-97 点:輪郭のはっきりとしたアロマを持ち、青リンゴやイエロー・プラムに砕石のニュアンスが香る。非常に焦点が定まっいて、空気に触れるにつれて強さが増していく。ミディアムボディ。綺麗な酸が非常に濃厚な柑橘類の風味を鮮やかに切り裂いていく。樽香(1年使用の樽を使用)は控えめで、背景に穏やかに香る。美しい広がりを見せる余韻を持つ。非常に洗練された味わい。

《飲み頃:2026-2050年 | 2023/11 掲載》



★パーカーポイント 93-95 点:ミニティな果実、桃、バニラビーンズ、溶かしバターの香りが立ち上る。ふくよかで重層的なフルボディの味わいは、コクがあり、見事な凝縮感を備えている。瑞々しい酸と塩味を帯びた余韻が印象的。《2024/1/19 掲載》

他誌評価:★バークハウンド 93-95 点

~ Red Wine ~

2022 Chassagne-Montrachet Rouge V.V.

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

上代価格 ￥13,000(税抜)

JAN:4543190183970

【辛口/赤】 品種:ピノ・ノワール 100% Alc:13% 平均樹齢:50年 土壌:粘土質
醸造:全房使用率 30-40% 15カ月樽熟成(新樽率 15%) 無清澄、無濾過。
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

★ヴィノス 88-90 点:翌年から2haのフェルマージュ(賃借契約)終了に伴い、生産量が減る予定。ブラック・プラムやヨードを思わせる香り。ミディアムボディ。滑らかな口当たりで繊細な酸が印象的。全房のニュアンスは余韻にほとんど感じられない。1~2年熟成させて味わいたい。

《飲み頃:2025-2035年 | 2023/11 掲載》



★バークハウンド 87-89 点:コクのあるふくよかな味わい(特別濃厚というわけではない)で、奥にコショウの風味が漂う。バランスの良い味わいで、やや野趣を帯び、長い余韻が続く。5年ほどの熟成でその真価を発揮する堅牢なスタイル。

《飲み頃:2027年以降 | #95/2024/4/10 掲載》

2022 Pommard-Fremiers 1er Cru

上代価格 ￥21,000(税抜)

ポマール フルミエ プルミエ クリュ

JAN:4543190183987

【辛口/赤】 品種:ピノ・ノワール 100% Alc:13% 平均樹齢:60年 土壌:粘土石灰質
醸造:全房使用率 70-80% 15-18 カ月樽熟成(新樽率 15%) 無清澄、無濾過。
相性料理:鶏肉、ガチョウ、鴨のコンフィなど



★バークハウンド 90-92 点:このシリーズの中で最もフローラルなニュアンスが強いワインで、多種多様なレッドベリーを使った魅惑的なリキュールや灰かな土を思わせる香りに砕いたアニスのニュアンスが漂う。撫でるように優しく、官能的なテクスチャー伴う味わいには、ボリューム感があり、若々しく引き締まった堅固で緻密な余韻に微かなミネラル感が広がる。カイユレと同様、もう少し熟成させると、より深みが増すだろう。

＜飲み頃:2032年以降 | #94/2024/4/10 掲載＞

★ヴィノス 89-91 点:カシスやブルーベリーの芳醇なアロマを持ち、時間とともに茶色のスパイス、タバコのニュアンスを帯びていく。ミディアムボディ。リコリスや歯ごたえのある黒果実の風味に上品な酸が広がる。あと3年は熟成させたい。＜飲み頃:2027- 2038年 | 2023/11 掲載＞