

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がっています。

■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:**赤ワイン向きの粘土質、白ワイン向きの小石混じりの石灰岩質、泥炭質、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、ヴィンテージは新樽率 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%(*ヴィンテージにより使用率が異なる場合があります)。樽の風味が強く出過ぎないよう、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、12~20 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。

■2020 ヴィンテージ情報■《ワイン・アドヴォケート 2022/1/21 掲載記事より》:2020 年ヴィンテージは、ドメーヌ・ベルナル・モローにとって素晴らしい年となった。アレクサンドル・モローは、ドメーヌ全体でブドウの収穫に 8 日かかるため、早くから準備に取り掛かり、8 月中旬に収穫を開始した。収量は良好で、セラーは一杯になった(2021 年はそうではない)。例年通り、果実は破碎し、圧搾(3 時間半にも及ぶ)を行い、デブルバージュを短めに施した後、樽(主にフランソワ・フレール社製)に移し、多くの澱とともに醸造する。モローでは、長い発酵期間を短縮したりすることはない。というのもテクスチャーと複雑性を生み出すのに必要な期間だと思っているからだ。その結果、モローは、コート・ド・ボーヌで最も素晴らしい白ワインを数々と生み出し、それらのワインは私のプライベートセラーで重要な位置を占めている。マーケットでは、彼らのワインに注目が集まり、急激に価格が上昇しているが、読者は彼らの 2020 年のワインを見逃したくないはずだ。

■2020 ヴィンテージ情報■《バークハウンド 2022/4/10 掲載記事より アレクサンドル・モローのコメント》
「2020 年の生育シーズンは、またしても暑く非常に乾燥していましたが、ウドンコ病が若干発生しただけで、病害のプレッシャーはほとんどありませんでした。8 月 22 日に収穫を開始しました。収穫したブドウは健全で、よく熟しており、収量は 35hl/ha~50hl/ha でした。潜在アルコール度数は、12.6~13.4%と生育期の暖かさを考慮しても適切な高さでした。2020 ヴィンテージで私が驚いたのは、暖かい生育期間であったにも関わらず、非常にフレッシュなワインが出来たということです。単にフレッシュなだけでなく、テロワールの特徴がしっかりと反映された味わいに仕上がっています。」

~ White Wine ~

2020 Bourgogne Aligoté

ブルゴーニュ アリゴテ

【辛口/白】品種:アリゴテ 100% Alc:13%前後 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。

上代価格 ¥4,800(税抜)

JAN コード:4543190174800



2020 Bourgogne Chardonnay

ブルゴーニュ シャルドネ

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% Alc: 13%前後 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:爽やかな果実、焼きたてのパン、柑橘類の皮のアロマが香る。ふくよかさを伴うチャーミングなミディアム〜フルボディで、チャーキーな風味が広がる。2021年の収穫前に瓶詰め。

《飲み頃:2021-2033年 | 2022/1/21 掲載》

他誌評価:★バーグハウンド 86 点 ★ヴィノス 86 点

上代価格 ¥6,600(税抜)

JANコード:4543190174817



2020 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

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% Alc: 13%前後 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・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

2019VT★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》

2019VT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

上代価格 ¥13,000(税抜)

JANコード:4543190174824



2020 Chassagne Montrachet Blanc

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%前後 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(ピュリニと境界にあるレ・シャリエール等)の他社畑からブドウを購入。醸造:サン・トーバンと同じく清澄はしているが無濾過。生産量:約 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 91+点:洋ナシ、焼きたてのパン、ナツメグ、柑橘類の皮のアロマを持つ。サテンのような滑らかさと緻密さを備えたミディアム〜フルボディの味わいで、緊張感、チャーキーさに加えて、見事な果実味が感じられ、塩気を帯びた余韻が長く続く。ドメーヌで一番多く生産されるキュヴェであり、とても美しく熟成していく。見逃せないワイン。

《飲み頃:2023-2043年 | 2022/1/21 掲載》

他誌評価:★バーグハウンド 89-92 点 ★ヴィノス 87-89 点 ★ジャンシス・ロビンソン 16/20 点

上代価格 ¥14,800(税抜)

JANコード:4543190174831



2020 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

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% Alc: 13%前後 畑面積:0.65ha
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 92-94 点: 洋ナシ、爽やかな青リンゴ、ライムの皮、焼きたてのパン、濡れた石の香りがあり、期待が膨らむ。ミディアム〜フルボディで、サテンのように滑らかな質感、エレガントさ、肉付きの良さに加えて、緻密な質感、生き生きとした酸が口中に広がり、塩気を帯びた長い余韻へと続く。《2022/1/21 掲載》

他誌評価:★バーグハウンド 90-93 点 ★ヴィノス 91-93 点

上代価格 ¥22,000(税抜)

JANコード:4543190174848



2020 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

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% Alc: 13%前後 畑:モルジョ寄り 畑面積:0.12ha 醸造:新樽不使用
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: ペストリークリーム、洋ナシ、バニラのさや、新鮮な桃、擦ったマッチの香りが漂う。ふくよかでサテンのように滑らかな口当たりのミディアム〜フルボディで、塩気が感じられる。まだ樽の中で澱と共に熟成中であつたワインを試飲。2樽のみ生産。《2022/1/21 掲載》

他誌評価:★バーグハウンド 90-92 点 ★ヴィノス 92-94 点

上代価格 ¥22,000(税抜)

JANコード:4543190174855



2020 Chassagne Montrachet Blanc 1er Cru Les Chenevottes 上代価格 ￥22,000(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 シュヌヴォット JANコード:4543190174862

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% Alc:13%前後 畑面積:0.35ha(一級畑シュヌヴォットとボンデュ) 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91-93点:洋ナシ、オレンジオイル、ライムの皮、焼きたてのパン、白い花のアロマがグラスから漂う。ミディアム〜フルボディで、重層的で凝縮感のある味わいが印象的。エレガントで繊細。アルコールはわずか 13.1%。塩気を帯びた長い余韻で締めくくられる。《2022/1/21 掲載》

他誌評価:★バーグハウンド 90-92点 ★ヴィノス 90-92点



2020 Chassagne Montrachet Blanc 1er Cru Les Vergers 上代価格 ￥22,000(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 JANコード:4543190174879

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% Alc:13%前後 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:この年のヴェルジェは、pH(酸の強さ)が3.11(セラーでは常に最低値を示す)という目を見張る数値を示している。柑橘類の皮、洋梨、焼きたてのパンの香りに仄かな還元香が感じられるが、グラスの中で次第に花開いていく。張りときれのあるミディアム〜フルボディの味わいで、しっかりと詰まった凝縮感があり、見事な深みを感じる。余韻の長い心地よい後味が続く。《2022/1/21 掲載》

他誌評価:★バーグハウンド 91-93点 ★ヴィノス 92-94点



2020 Chassagne Montrachet Blanc 1er Cru Morgeot 上代価格 ￥24,000(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コード:4543190174886

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% Alc:13%前後 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℃

★パーカーポイント 93-95点:洋ナシ、柑橘類の皮、フレッシュミント、温かいパンの香りがグラスから漂う。凝縮感のあるリッチなミディアム〜フルボディの味わいで、アタックはサテンのように滑らかで、次第に鮮やかな酸とチョーキーな力強さを伴う重層的で引き締まった味わいへと変化していく。これまで同様、この区画のベンチマーク的な存在感を持つ。《2022/1/21 掲載》

他誌評価:★バーグハウンド 90-92点 ★ヴィノス 92-94点



2020 Chassagne Montrachet Blanc 1er Cru Les Grandes Ruchottes 上代価格 ￥40,000(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 グラン ルショット JANコード:4543190174893

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% Alc:13%前後 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) 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 94-96点:2020年のグランド・ルショットは例年同様素晴らしい出来栄。洋ナシ、爽やかな青リンゴ、白い花、メイヤーレモン、ペストリークリーム、蜜蝋、焼きたてのパンのアロマが香る。ミディアム〜フルボディで、深みとともにサテンを思わせる滑らかさがあり、驚異的なレベルの凝縮感、キレのある酸、チョーキーなストラクチャーを備えている。染み渡るような長い余韻が続く。熟成向き。《2022/1/21 掲載》

他誌評価★バーグハウンド 92-95点 ★ヴィノス 93-95点



2020 Corton Charlemagne Grand Cru 上代価格 ￥55,000(税抜)
コルトン シャールルマーニュ グラン クリュ JANコード:4543190174909

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% Alc:13%前後 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)。 ※2018年が初ヴィンテージ。

★パーカーポイント93-95点:洋ナシ、ヘーゼルナッツ、温かいビスケット、蜂の巣のアロマに続いて、フルボディのリッチで肉厚な味わいが幾重にも層を成しながら豊かに広がり、フルーツの甘みや生き生きとした酸が露わになっていき、チョーキーな後味へと続く。ブドウが織りなす秀逸な味わい。《2022/1/21 掲載》

他誌評価:★ヴィノス 90-92点



2020 Batard Montrachet Grand Cru

上代価格 ￥100,000(税抜)

バタール モンラッシェ グラン クリュ

JANコード:4543190174916

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% Alc:13%前後 畑:ピュリニエ側の区画(他社畑よりブドウを購入)

★ヴィノス 93-95 点: 青みがかった柑橘類、砕いた石灰岩、乾燥させたオレンジの皮等を思わせる非常に複雑なアロマが漂い、時間とともにミネラルのニュアンスを帯びていく。味わいはバランスが良く、上質な酸、濃厚なライムの風味を伴う繊細な重みを感じられ、後味に仄かなスパイスやレモングラスのアロマが香る。秀逸なワイン。

《飲み頃:2026-2050年 | 2021/11 掲載》

他誌評価:★パーカーポイント 92-94 点 ★バークハウンド 92-94 点



2020 Chevalier Montrachet Grand Cru

上代価格 ￥155,000(税抜)

シュヴァリエ モンラッシェ グラン クリュ

JANコード:4543190174923

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% Alc:13%前後 畑:他社畑よりマストを購入 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: 爽やかな洋ナシ、柑橘類の皮、白い花、新鮮なヘーゼルナッツやナツメグのアロマが香る素晴らしいワイン。継ぎ目のない滑らかな質感を伴う豊かなフルボディの味わいで、果実の絶妙な肉厚感とピリッとした酸があり、ミネラルを帯びた長い余韻で締めくくられる。《2022/1/21 掲載》

他誌評価:★バークハウンド 93-95 点 ★ヴィノス 94-96 点



~ Red Wine ~

2020 Chassagne Montrachet Rouge

上代価格 ￥10,000(税抜)

シャサーニュ モンラッシェ ルージュ

JANコード:4543190174930

【辛口/赤】 品種:ピノ・ノワール 100% Alc:13%前後 樹齢:35 年以上

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 90 点: チェリー、ベリー、スミレ、プラム、ダークチョコレートのアロマが溢れんばかりに香り立つ。肉付きの良い、快活なミディアム〜フルボディの味わいで、細やかなタンニンと生き生きとした果実味が印象的。

《飲み頃:2021-2040年 | 2022/1/21 掲載》

他誌評価:★バークハウンド 87-89 点



2020 Pommard Premiers 1er Cru

上代価格 ￥16,500(税抜)

ポマール フルミエ プルミエ クリュ

JANコード:4543190174947

【辛口/赤】 品種:ピノ・ノワール 100% Alc:13%前後畑: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楽しめます。

2019VT★バークハウンド 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》



2020 Volnay Santenots 1er Cru

上代価格 ￥18,000(税抜)

ヴォルネイ サントノ プルミエ クリュ

JAN: 4543190174954

【辛口/赤】 品種:ピノ・ノワール 100% Alc:13%前後 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℃

★バークハウンド 88-91 点: 香りはラ・カルドゥーズと似ているが、よりスパイシーな印象。リッチで贅沢な質感持つミディアムボディの味わいで、瑞々しさを伴うバランスの良い後味で締めくくられるが、背景に温かさが残る。

《飲み頃:2025+年 | #86 2022/4/10 掲載》

他誌評価:ヴィノス 89-91 点

