

# Domaine Michelot

ドメーヌ ミシュロ

芳醇でいて重さのない緻密でミネラリーな新世代のムルソー



ミシュロ家が6世代にわたって所有するこのムルソーのドメーヌは、時代と共に少しずつ発展を続け、とりわけ1960年代にベルナル・ミシュロの力強い個性の下で躍進を遂げます。現在、ドメーヌは数多くの1級畑を含む19ヘクタールの自社畑を所有しています。この歴史あるドメーヌの伝統と精神は、新しい世代のヴィニュロンたちによって受け継がれ、絶えず新たな発展を遂げてきました。ドメーヌ・ミシュロの次世代を担うニコラ・ムストルも、父ジャン・フランソワと共にブドウ栽培とワイン作りに従事し、実にスムーズな世代交代を遂げつつあります。

■ワインアドヴォケート誌 #234号 2017年12月30日掲載記事(筆者:ニール・マーティン)■ このドメーヌのワインは、もう長い間この雑誌で取り上げられていなかったが、その間に実に多くの変化を遂げていた。現在は、ニコラ・ムストルがドメーヌの舵取りを担っている。ニコラは長めに編んだ髪の毛が実にクールな若者で、その出で立ちは、以前ニュージーランドのワイナリーで出逢ったヒップなワインメーカー達を彷彿とさせた。そのせいか、ニコラが2009年に自らが手掛けた初回ヴィンテージをドメーヌからリリースする以前に、マールボロのコンステレーション(\*世界最大規模のワイン会社)で働いていたことを知った時も大した驚きはなかった。ムルソーやサントネイ出身のミシュロ家の分家が各々の名前でワインを詰めていたのが消費者の間で混乱を招くと考えたミシュロ家は、2007年からムルソー郊外にある2つのワイナリーで造られたワインを「ドメーヌ・ミシュロ」のラベルで詰めるようになった。比較的大規模なドメーヌで、容量が大きく非常に性能の良いセラーを完備している。

ニコラに世代交代してからは、バトナーージュの回数や新樽率を大幅に減らしたことで以前よりもすっきりと引き締まったミネラリーなスタイルにシフトしつつある。興味深いことに、ニコラが言うにはフランスでは食生活が変化しつつあり、若者たちはバターや脂の乗ったこってりした料理を昔ほど食さなくなっているため、ワインにも変化が必要だと言う。このためニコラは、ピジャージュよりもルモンターージュを多めに行うことで過度な抽出を避け、新樽率は全てのワインにおいて15%程度に抑えている。2003年からリリースする市場に応じて様々なクリュのワインをスクリュエーキャップで瓶詰しているが、ここにもニュージーランドでの経験が大きく影響しているに違いない。

■2017 ヴィンテージ情報■ ジャン・フランソワ・ムストル曰く、2017年ヴィンテージのワインは、2014年ヴィンテージに比肩する。どちらのワインも骨格が良く、白い果実のアロマに心地よい円熟感と凝縮感を湛えている。シャルドネの収量は多すぎず、平均45hl/ha程だが、2016年に霜害を受けてしまったブドウ樹からも2017年は十分な収穫量を得ることが出来た。ムストル親子曰く、2017ヴィンテージは、どのキュヴェもアルコール分が13.2%を上回ることはないと言う。2009年からジャン・フランソワと共にワインを作り、今や父と共にワイナリーの意思決定を担う息子のニコラによると、2007年からバトナーージュの回数を減らしたことで、ワインは生き生きとしたエネルギー、緻密さ、ミネラル感を増していると言う。

《ヴィノス2018/9月掲載記事》

## ■2018 ヴィンテージ情報■

生育期初期の雨の多さと開花時の理想的なコンディションにより、極めて豊かな収穫量を得ることが出来ました。この年は、極めて早期の収穫を迎え、収穫前は、暑い夏の気候がとて長く続きました。収穫された白ブドウからは、驚くほど豊かな果汁量を得ることが出来ました。凝縮感にも事欠きませんでした。この年の白ワインは、思いのほかシャープな酸を持ち、酒齢の若いうちから魅惑的な味わいが愉しめます。

《情報元:ジャンシス・ロビンソン・ヴィンテージ・レポート》

## 2017 Meursault Gres Blanc

ムルソー グレ ブラン

上代価格 ¥10,000(税抜)

JANコード:4543190168038

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% 醸造:アンフォラ(=Gres)で熟成 年間生産量:600 本限定

栽培:リュット・レゾネ(減農薬)方式。土壌を定期的に耕作。除草せず畑に草を生やして定期的に刈り込み、他の植物との競争でブドウが容易に水分吸収するのを妨げ、根を伸ばして地中深くのミネラルを吸い上げるようにすることで、テロワールの個性が色濃く反映されるのを促進。7月中旬に東向き(日の出の方角)の斜面の葉を摘みとり豊富な日照量を確保。



## 2018 Meursault 1er Cru Poruzot

ムルソー プルミエ クリュ ポリュゾ

上代価格 ¥15,000(税抜)

JANコード:4543190168977

ポリュゾは、この1級畑の1区画のみで造られたブドウを使用して造られており、1級畑ジュヌヴリエールの境目に位置しています。この区画は、岩の多い台地に広がる粘土石灰質土壌から成り、下層土は非常に硬い石灰岩で構成されています。ワインは、繊細さが際立つ香りと味わいが特徴です。

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% 畑:1級畑 レ ポリュゾ(南南東/標高:225m/樹齢:2009年に植樹された若い樹) 瓶詰後 5~8年間で飲み頃。



## 2018 Meursault 1er Cru Perrières

ムルソー プルミエ クリュ ペリエール

上代価格 ¥16,500(税抜)

JANコード:4543190168984

このワインに使用されるブドウは、ムルソーとピュリニイ・モンラッシェのちょうど境目に位置する2つの区画から収穫しています。そのうちの1つは、クロ・デ・ペリエールの左側に位置し、土壌は粘土石灰岩質で火山岩から成る下層土を持ち、石灰岩質の強い環境でブドウは地下深くまで根を張ります。もう1つは、斜面上部にあり、ペリエールの採石場を見下ろします。土壌は重厚な石灰岩質で、所によりマール(泥灰土)と白い岩石が混じり、ワインに実に興味深いミネラル香をもたらします。毎年このワインをテイastingすると、白胡椒をはじめとする様々なスパイスのニュアンスがしばしば香りと味わいの双方に感じられます。

【辛口/白】 畑:1級畑ペリエール(面積:0.49ha/南向き/標高:250-300m/樹齢:12-28年) 品種:シャルドネ 100% 相性料理:魚や貝、熟成の効いたワインはフォアグラや子羊の腓臓と抜群の相性。瓶詰後 5~10年間で飲み頃。



### 2017VT★ヴィノス 91-94点 Vinous.com 2018年9月 ステファン・タンザー

モカや砕いた岩石を思わせる抑制の効いたアロマが香る。しっかりとした立体感とコクのある味わいで、熟れたアプリコットや林檎、メントール、ミネラルの風味に力強いドライ・エクストラクト(固形成分)の存在感を感じる。シルキーで複雑味があり、核果実や柑橘系果実の風味に非常によく熟れた果実のアロマが香るが、硬質なストラクチャーが土台をしっかりと支えている。柑橘系果実を思わせる引き締まった余韻の長い後味が広がる。飲み頃のピークを迎えるまでに5年程のセラー熟成を要する。ミシュロ曰く、この年の収量は2015ヴィンテージよりも低い。