

# 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年代にベルナール・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、新しい世代のヴィンヤール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、ビジャージュよりもルモンタ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。

■2019 ヴィンテージ情報■ 冬は非常に穏やかでしたが、シーズン初めの春霜と夏の猛暑の影響で、例年よりかなり収量が減りました。7月、8月は気温が急激に高くなり、熱波によりブドウが日焼けする現象が見られました。この年は、減産となりましたが、残った果実からは、バランスのとれた非常に素晴らしいワインが造られました。白ワインは、凝縮感のあるリッチな味わいが特徴で、見事なバランスとエレガントさを備えています。

## 2019 Bourgogne Cote d'Or

ブルゴーニュ コート ドール

上代価格 ※オープン価格

JANコード:4543190173254

AOC ムルソー・ヴィラージュとの境目付近に位置するムルソーのコミュンの中にある畑のブドウだけを使用。土壌は粘土と石灰岩が混合し、下層土は砂利質。一級畑や特級畑と同様に、土壌は定期的に耕作され、部分的に草を茂らせています。醸造もヴィラージュやプルミエ・クリュのワインと全く同じ手法をとっています。芳醇でいてフレッシュさを失わない洗練された味わい。ムルソー・ヴィラージュに極めて近い性質を持つワインです。

【辛口/白】 品種:シャルドネ100% 畑:ムルソー村内(面積:3.38ha/南東向き/樹齢:10-70年/土壌:粘土・石灰岩質、下層土は砂利質)

相性料理:繊細な味わいの前菜やフォアグラと良く合います。瓶詰から2~5年間で飲み頃。



## 2019 Bourgogne Cote d'Or Malpoiriers

ブルゴーニュ コート ドール マルポワリエ

上代価格 ※オープン価格

JANコード:4543190173261

ムルソー村マルポワリエの区画内で栽培されたブドウを使用。ムルソー・ヴィラージュのスタイルを気軽に楽しめるコストパフォーマンスに優れたワインです。

【辛口/白】 品種:シャルドネ100% 畑:ムルソー村/マルポワリエの区画内

相性料理:魚介類、野菜、シャルキュトリ、鶏肉料理と抜群の相性。

