

Domaine Michelot

ドメヌ 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。

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ています。2009年に自らが手掛けた初回ヴィンテージをリリースしました。

■栽培・醸造■ 2012年から有機肥料のみ使用(2023年より有機認証を取得)。肥料にはハーブなどの調合剤も使用。剪定方法はギュイヨ、コルドン・ド・ロワイヤの他、新たに植樹する場合はギュイヨ・ブーサーールを採用。また、環境に配慮した持続可能なブドウ栽培及び水分ストレスの軽減を促す目的で、2020年より試験的に植栽密度を低く抑えている。ブドウは手摘みで収穫。除梗、破碎した後、空気式プレスで圧搾。低温でデブルバージュを行い、オーク樽やセラミック等の容器を用いてアルコール発酵後、マロラクティック発酵を行う。最大18ヶ月熟成。

■2022 ヴィンテージ情報■ 2022年は例年より平均気温が高く、暑く乾燥していました。乾燥した冬が過ぎた後、春は水分が不足し、6月末まで乾燥した気候が続きました。しかし、7月に80mmの雨が降ったことでブドウの樹は活力を取り戻しました。夏の暑さにより成熟に遅れが見られたため、収穫時期が少し延びました。収穫は8月25日～9月6日に行い、健全で綺麗な成熟を迎えたブドウを得ることができました。

2022 Bourgogne Côte d'Or Blanc

上代価格 ¥7,000(税抜)

ブルゴーニュ コート・ドール ブラン

JAN: 4543190182171

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ー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(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魚料理と良く合います。瓶詰から2~5年間が飲み頃。

2021VT★ワイン・スペクテーター90点:最初は控えめだが、レモンやリンゴ、新鮮なハーブ、バニラの濃厚で凝縮した風味が徐々に広がる。生き生きとした柑橘類や石のニュアンスが繊細で長い余韻を生む。◀飲み頃:2023-2028年 | 掲載2023/12▶



2022 Meursault Les Grands Charrons

上代価格 ¥16,600(税抜)

ムルソー レ・グラン・シャロン

JAN: 4543190182188

グラン・シャロンの畑は、3つの異なるタイプの下層土を持つ粘度石灰岩土壌が広がる傾斜地に位置しています。斜面ふもとは、砂利と黄色い粘土が混合する下層土。このタイプの土壌は、マルサネからサントネイまで続くコート・ドール一帯で見られるもので、ワインにフローラルな香りやフィネスをもたらします。斜面中腹は、小さな丸石に粘土石灰岩が混じる下層土で、円やかでリッチな味わいをもたらす。斜面上方の下層土は、非常に硬い白色石灰岩から成り、ワインに格別なミネラル香をもたらします。この3種類の下層土に育つブドウをブレンドすることで、このワインはどんな年も外れることなく、くっきりとしたミネラルに仄かな塩味を伴う心地よくフレッシュでダイナミックな味わいの白ワインに仕上がります。

【辛口/白】 品種:シャルドネ100% 畑:グラン・シャロン(標高:220-280m/平均樹齢:40年/土壌:3種類の下層土を持つ粘度石灰岩) 相性料理:繊細な味付けの前菜や淡水魚。瓶詰から2~8年間が飲み頃。



2021 Meursault Gres Blanc

上代価格 ¥26,000(税抜)

ムルソー グレブラン

JAN:4543190182195

アンフォラを使用することで柑橘類の香りや緊張感のある味わいを引き出します。少量生産のワイン。

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



2022 Meursault 1er Cru Charmes

上代価格 ¥27,000(税抜)

ムルソー プルミエ クリュ シャルム

JAN:4543190182201

この一級畑は、ムルソーとピュリニエ・モンラッシェのちょうど境目にある斜面中腹に位置しています。勾配は3~6%で、土壌は粘土と石灰岩に赤土が混合。下層土には平たい火山岩が混じり、ブドウは地下深くまで根を下ろします。このような地質は、ワインに繊細なフィネスとほんのりとしたミネラル香をもたらします。この畑のワインは、心地よい柑橘系果実とミネラル香を湛え、リッチな味わいですが重々しさはありません。8年程寝かせることによってヘーゼルナッツの香りを帯びてきます。年によっては15年かそれ以上の長期熟成も効くポテンシャルの高い白ワインです。



【辛口/白】 品種:シャルドネ100% 畑:1級畑シャルム(面積:1.32ha/標高:225-250m/樹齢:50-60年/土壌:粘土・石灰岩・赤土・火山岩) 相性料理:魚貝類やフォアグラ。瓶詰から4~8年間で飲み頃。年により15年以上熟成可。

2022 Meursault 1er Cru Genevrières

上代価格 ¥30,000(税抜)

ムルソー プルミエ クリュ ジュヌヴリエール

JAN:4543190182218

このワインには、丘陵地の中央及びムルソー・プルミエ・クリュ・ポリュゾの西側の境界に位置する区画で栽培されています。この区画は、平均傾度が10-25%あり、日当たりが良く、土壌は、粘土石灰質土壌から成り、下層土は岩屑、溶岩、石灰岩等で構成されています。ジュヌヴリエールは、ムルソーの特徴が顕著に表れたワインで、フィネス、ミネラル感、豊かな風味を湛え、美しい余韻がどこまでも続きます。

【辛口/白】 品種:シャルドネ100% 畑:1級畑ジュヌヴリエール(畑の向き:南南東/標高:250-275m/樹齢:20-55年) 相性料理:フォアグラや鶏肉、白身の肉、コクのあるチーズと抜群の相性。瓶詰後5~10年間で飲み頃。



2017VT★ヴィノス91-93点 :外観は淡いイエロー。ピーチ、白コンショウ、メントールのアロマが香る。パイナップル、核果、クローヴの香りに加えて、塩気を帯びたミネラル感があり、甘みのある艶やかな心地よい味わいが広がる。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。《飲み頃 | 2018/9掲載》

2022 Meursault 1er Cru Perrières

上代価格 ¥36,000(税抜)

ムルソー プルミエ クリュ ペリエール

JAN:4543190182225

このワインに使用されるブドウは、ムルソーとピュリニエ・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】 品種:シャルドネ100% 畑:1級畑ペリエール(畑の向き:南向き/標高:250-300m/樹齢:12-28年) 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脾臓と抜群の相性。瓶詰後5~10年間で飲み頃。



2017VT★ヴィノス91-94点 :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。《飲み頃 | 2018/6掲載》