

Domaine de Montille

ドメーヌ ド モンティーユ



ドメーヌ・ド・モンティーユは、力強さや濃密さよりもバランスとエレガンスを重視し、素晴らしくピュアなアロマを持つワインを生み出すブルゴーニュ屈指の作り手として知られています。ドメーヌの起源は 1730 年代に遡りますが、今日のモンティーユをモンティーユならしめているドメーヌの現代の歴史は、ユベール・ド・モンティーユが亡き父の後を継いで齢わずか 17 にしてドメーヌでワイン造りを始めた 1947 年に始まります。

その 4 年後よりドメーヌのワイン造りの全責任を一手に引き受けるようになったユベールは、定年を迎えるまでディジョンで弁護士を続けながらワイン造りを続け、ユベールの息子エティエンヌと娘のアリックス(ジャン・マルク・ルーロと結婚)もドメーヌの仕事を手伝うようになります。当時、ドメーヌの自社畑は総面積わずか 2.5 ヘクタール程でしたが、1990 年以降、銀行家として働いていた息子のエティエンヌがドメーヌでより責任のある仕事を担うようになるにつれて、コート・ドールでも格付けの高いブドウ畑を次々に買い足してゆきます。

1993 年にピュリニエのカイエレ、2004 年にコルトン・シャルルマーニュ、2005 年にマルコンソールとクロ・ヴージュを含むトマ・モワラルの自社畑の一部を買い取り、2012 年にはシャトー・ド・ピュリニエ・モンラッシェを吸収合併し、シュヴァリエ・モンラッシェやピュリニエのフロラティエール、ムルソー・ポリュゼ、サン・トバンのアン・ルミエ、クロ・デュ・シャトー・モンラッシェなど計 14 ヘクタールの名高い銘醸畑を手中に収めました。現在ドメーヌは、総面積 37 ヘクタールの自社畑を所有しています。またエティエンヌは、妹のアリックスと共に白ワインに特化した「レ・ドゥー・モンティーユ」というネゴシアン事業を 2003 年に立ち上げました。エティエンヌがドメーヌにもたらした最大の改革と功績は、1995 年から有機栽培を始め(有機認証機関 Ecocert の認証取得済)、2005 年から全ての自社畑のブドウ栽培をビオダイナミ栽培へ移行させたことです。

ユベールのワインが長期熟成を経て優美に成熟してゆくことで知られる一方、酒齢の若いうちは収斂性が感じられたのに対し、エティエンヌが実施したアプローチは、厳しい収量制限、有機肥料のみの使用、フェノール成分の成熟度合を慎重に見極めた収穫日の選択、醸造手法の緻密な微調整により、長期熟成力を損なうことなく、より豊かなアロマとシルキーで滑らかなテクスチャーを持つ酒齢の若いうちから打ち解けやすいワインを造ることでした。(ユベールが発酵の際に 1 日 6~8 回ビジャージュを行い、ホールパンチ果汁を常に 25~50% 程の割合で使用していたのに対し、エティエンヌはビジャージュの回数を 1 日 2 回までに減らし、ホールパンチ果汁の使用比率を 0~100% まで幅を持たせ、ヴィンテージの質によって使用比率を判断しています。)

歳月を経ても変わらなかったのは、新樽比率を控えめにしている点で、木樽熟成の期間は 14~18 か月程。通常通りの年であれば、無濾過・無清澄で瓶詰しています。エティエンヌとアリックスは、この歴史ある偉大なドメーヌをきめ細やかに変革させながら、ブルゴーニュでも指折りのトップ生産者としての地位を確固たるものとしています。

■2020 年ヴィンテージ情報■ 《バーグハウンド 2021/6/10 掲載記事より エティエンヌ・ド・モンティーユとシェフ・ド・カーブ(最高醸造責任者)ブライアン・シーヴのコメント》「2020 年も暑く乾燥し、厳しい年ではありましたが、病害に伴うプレッシャーがなかったため、栽培面においては比較的作業は楽でした。最適なタイミングで各区画のブドウを収穫する必要があるのですが、これは想像以上に難しく、ピノ品種は特に難しいと言えます。もちろん、それぞれのテロワールについて長年培ってきた知見はありますが、2020 年のように水分ストレスがみられる生育期は、成熟の進み具合が異なり、問題が非常に複雑になっていきます。最終的に 8 月 23 日に収穫をスタートしました。果実はよく熟し、クリーンであったため、手早く収穫を終えることができ、選果にそれほど時間をかける必要ありませんでした。収穫量は、シャルドネは 40~45hl/ha、ピノは 30~35hl/ha と多くはありませんでしたが、非常に良いブドウを得ることが出来ました。アルコール度数は、約 12.8~13.2% でした。通常、全房を使って醸造していますが、使用比率は大きく異なり、全房を全く使用しないものもあれば、100% 使用するものもあります。ワインは、よく熟し、とても深みのある色を呈しており、それぞれのワインの持つ個性が驚くほどクリアに表現されています。濃密でしっかりした酸を持つ 2020 年は、全体的に見ても長期熟成に耐えうるポテンシャルを備えていると思います。」

~White Wines~

2020 Meursault 1er Cru Les Porusots

上代価格 ※オープン

ムルソー プルミエ クリュ レ ポリュゼ

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% 畑面積:0.63ha 土壌:泥灰土や石灰質の小石等

この区画のブドウは、早い時期に収穫することで、凛とした緊張感のあるワインに仕上がります。また、このワインのエキゾチックな個性を生かすため、新樽はほとんど使用していません。

★バーグハウンド 90-93 点★Outstanding《傑出したワイン》:深みのあるフローラルなアロマを湛え、グリーンフルーツやレモンの皮のニュアンスにはっきりとした樽香が感じられる。見事なボリューム感があり、豊潤さ、心地良いまろやかな質感を持ちながらも、厳粛さを伴う力強くがっしりとした味わいが広がる。味わいに深みが増していき、長い余韻へと続く。上質なワイン。《飲み頃:2028+ | #87 2022/6/10 掲載》

他誌評価:★ジャンシス・ロビンソン 16.5/20 点



~Red Wines~

2020 Nuits St Georges Aux Saints Juliens

上代価格 ¥12,000(税抜)

ニュイ サンジョルジュ オー サン ジュリアン

【辛口/赤】 品種:ピノ・ノワール 100% 畑面積:0.58ha 樹齢:55年 土壌:粘土質
醸造:全房使用率 100%

ヴォーヌ・ロマネ側の傾斜地のふもとー1級畑トレイ寄りに位置する区画。ヴォーヌ・ロマネに極めて類似するスタイルを備えたこのワインは、非常にアロマティックで香水のようにフローラルな香りを持つ、柔らかく瑞々しい味わいが特徴です。

★バークハウンド 89-91 点★Outstanding<傑出したワイン>:このワインもフレッシュで快活なアロマを持ち、赤い果実が際立って感じられ、大地や繊細な花の要素が香りに深みを添える。かなりパンチの効いたミディアムボディの味わいは、緻密で心地良く、上品なミネラルを湛え、後味は若く堅牢でありながらも、さほど野性的な印象はない。検討する価値のある魅力的なワイン。<飲み頃:2027+ | #86 2022/4/10 掲載>



2020 Beaune 1er Cru Les Grèves

上代価格 ¥16,500(税抜)

ボーヌ プルミエ クリュ レ グレーヴ

【辛口/赤】 品種:ピノ・ノワール 100% 畑面積:1.26ha 土壌:粘土石灰質 醸造:全房使用率 33%
類稀なるフィネスを備えた秀逸なワインを生み出すレ・グレーヴ。モンティエユでは、このワインをグラン・プルミエクリュ(グラン・クリュに近いプルミエ・クリュ)として位置付けています。

★バークハウンド 91-93 点★Outstanding<傑出したワイン>:非常に濃厚な味わいが興味深い。素晴らしいミネラル感とキレに加えて、バランスの良さと長い余韻を備えた後味には、焦点の定まった力強さがある。秀逸なワイン。
<飲み頃:2032+ | #86 2022/4/10 掲載>
他誌評価:★ヴィノス 91-93 点 ★ジャンシス・ロビンソン 16.5/20 点



2020 Nuits St Georges 1er Cru Aux Thorey

上代価格 ¥20,000(税抜)

ニュイ サン ジョルジュ プルミエ クリュ オー トレイ

【辛口/赤】 品種:ピノ・ノワール 100% 畑面積:0.73ha 土壌:石灰岩、泥灰土 醸造:全房使用率 50%
ニュイ・サン・ジョルジュの広大で複雑なテロワールは、北に行くほどヴォーヌを彷彿とさせる繊細で豊かな香りを持つ柔らかな味わいとなり、プリモー寄りの南に行くほど重厚で引き締まった味わいを持つ長期熟成型のワインとなります。モンティエユが所有する0.73haのオー・トレイの区画は、このクリュの中で最もヴォーヌに近い区画で、ヴォーヌによく似た香り豊かでフローラルなアロマと瑞々しく柔らかな味わいが楽しめます。

★バークハウンド 91-93 点★Outstanding<傑出したワイン>:エレガントさを纏ったクールでスパイシーなアロマにレッドカラント、バラの花びら、花のトップノートと思わせる可憐なニュアンスが香る。口中にもエレガントなアロマが持続して感じられ、見事な質感を持つ非常にパンチの効いた味わいが広がり、豊かなミネラルとともに程よいストラクチャーを備えた後味がどこまでも続く。いつもと変わらぬ上品な佇まいとフィネスを兼ね備えたニュイのプルミエクリュ。<飲み頃:2030+ | #86 2022/4/10 掲載>



2020 Volnay 1er Cru En Champans

上代価格 ※オープン

ヴォルネイ プルミエ クリュ レ アン シャンパン

【辛口/赤】 品種:ピノ・ノワール 100% 畑面積:0.96 ha 土壌:粘土質、石灰質 全房使用率 40%
斜面を意味すると言われるシャンパンの畑は、その名の通り、日当たりの良い丘の斜面に位置しています。しつかりとした骨格を備えながらもエレガントさを湛えた味わいが特徴です。

★バークハウンド 91-94 点★Outstanding<傑出したワイン>:繊細かつ洗練されたミディアムボディの味わいには、パンチがあり、若々しい堅牢さと複雑味を備えた後味が非常に長い余韻を生む。かなりタイト締まっているので、開くまで忍耐が必要だろう。<飲み頃:2032+ | #86 2022/4/10 掲載>
他誌評価:★ヴィノス 91-93 点



2020 Corton Clos du Roi Grand Cru

上代価格 ※オープン

コルトン クロ デュ ロワ グラン クリュ

【辛口/赤】 品種:ピノ・ノワール 100% 畑:トマ・モワラールから 2005 年に購入 畑面積:0.84ha
土壌:粘土石灰質 樹齢:75 年以上 醸造:全房使用率 66%
クロ・デュ・ロワは、コルトンの中で最高級のクリュとして知られており、最後の公爵シャルル・ル・テメレールが 1477 年に逝去するまで、ブルゴーニュ公爵家が所有していました。その後、フランス国王、ルイ 11 世の所有地となりました。複雑性と深みを兼ね備えた上質な味わいが特徴です。

★バークハウンド 92-94 点★Sweet spot:よく熟したアロマには、クールさやエレガントさはそれほど感じられないが、ブラム、カシス、スモークの香りに暖かい土や野生的なニュアンスが溶け合い、複雑性をもたらしている。見事なボリューム感、力強さ、濃厚さ、がっしりとした骨格を持ちながらも洗練されたミディアムボディ。チョーキーで堅牢な後味はバランスが良く、豊かなミネラルとともに仄かに樽のニュアンスが香る。<飲み頃:2032+ | #86 2022/4/10 掲載>
他誌評価:★ヴィノス 91-93 点 ★ジャンシス・ロビンソン 17.5/20 点

