

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。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年以降は、4代目のアレクサンドルとブノワ・モロー兄弟が運営を任せられ、二人は父親から学んだワイン造りの知識や海外のワイナリーで得た知見を活かして、洗練されたスタイルのワインを生み出してきました。しかしながら、2020年に弟のブノワは独立し、自らのドメーヌを立ち上げました。現在は、アレクサンドルがドメーヌ・ベルナル・モロー・エ・フィスの当主として指揮を執り、さらなる高みを目指して、優れたテロワールの個性を生かしたワイン造りを行っています。

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・ボーン地区シャサーニュ・モンラッシェ村 **畑面積:**5.7ha(白:5ha、赤:0.7ha) **平均樹齢:**40年 **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、泥炭岩質、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、バトナージュは最小限に抑え、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、ヴィラージュ、プルミエ・クリュには一部新樽を使用。バタール・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に、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ヶ月のダブルバージュ(静置)で澱を底に沈め、軽く清澄し、無濾過で瓶詰します。

■2019 ヴィンテージ情報■ **《バークハウンド 2021/6/10 掲載記事より》:**アレクサンドル・モロー:「シャサーニュでは、特にシーズン初めに降った霜により大きな被害を受けましたが、生育期の大半は暑く、乾燥していました。開花もあまり順調とは言えず、花ぶるいが発生し、それに伴い結実不良も多く見られました。それ以外は特に問題もなく、9月7日に収穫を開始しました。果実は、申し分なく健全で非常によく熟していましたが、果汁が少なかったため、収量は、ピノ・ノワールが約25hl/ha、シャルドネが27~30hl/haとなりました。潜在アルコール度数は、12.8~13.3%でした。醸造の初期段階から、ほぼ自然に抽出が始まるとうわかっていたため、例年通り、赤ワインは優しく丁寧に醸造しました。生き生きとしたバランスの良い味わいで、暑い生育期から想像していたよりもはるかにテロワールの特徴が反映されており、2019年は私好みのワインに仕上がっています。」

■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、ダブルバージュを短めに施した後、樽(主にフランスワ・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・ボーン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。

《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年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かかわらず、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 Chardonnay

ブルゴーニュ シャルドネ

上代価格 ¥7,200(税抜)

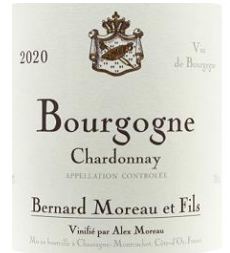
JANコード:4543190174817

【辛口/白】 品種:シャルドネ100% Alc:13%前後

★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、チョ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



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

上代価格 ¥14,800(税抜)

JANコード:4543190174824

【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。ピュリニエ・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



2020 Chassagne Montrachet Blanc

シャサーニュ モンラッシェ ブラン

上代価格 ¥16,000(税抜)

JANコード:4543190174831

【辛口/白】 品種:シャルドネ100% Alc:13%前後 畑:シャサーニュの3つの小区画 醸造:サン・トーバンと同じく清澄はしているが無濾過。 相性料理:チキンや七面鳥

★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、チョーキーさに加えて、見事な果実味が感じられ、塩気を帯びた余韻が長く続く。ドメーズ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 89-91 点 ★ジャンシス・ロビンソン 16/20 点



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

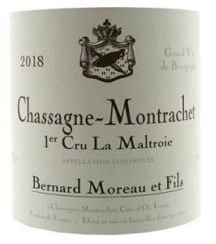
上代価格 ¥24,000(税抜)

JANコード:4543190174848

【辛口/白】 品種:シャルドネ100% Alc:13%前後 相性料理:伊勢海老、オマール、フォワグラの蒸し焼きなど

★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



2020 Chassagne Montrachet Blanc 1er Cru Les Vergers

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

上代価格 ¥24,000(税抜)

JANコード:4543190174879

【辛口/白】 品種:シャルドネ100% Alc:13%前後 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。張りとしつこいあるミディアム〜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 Corton Charlemagne Grand Cru

コルトン シャルルマーニュ グラン クリュ

上代価格 ¥60,000(税抜)

JANコード:4543190174909

【辛口/白】 品種:シャルドネ100% Alc:13%前後 ※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、チャ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

バタール モンラッシェ グラン クリュ

上代価格 ¥110,000(税抜)

JANコード:4543190174916

【辛口/白】 品種:シャルドネ100% Alc:13%前後 畑:ピュリニイ側の区画

★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

シュヴァリエ モンラッシェ グラン クリュ

上代価格【750ml】 ¥180,000(税抜)

上代価格【1500ml】 ¥400,000(税抜)

JANコード:4543190174923(750ml), 4543190178457(1500ml)

【辛口/白】 品種:シャルドネ100% Alc:13%前後

相性料理:フォアグラ、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。

★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 V.V.

シャサーニュ モンラッシェ ルージュ ヴィエイユ ヴィーニュ

上代価格 ¥10,000(税抜)

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

★パーカーポイント 90点:チェリー、ベリー、スマイル、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 ★ヴィノス 87-89点



2019 Pommard Premiers 1er Cru

2020 Pommard Premiers 1er Cru

ポマール フルミエ プルミエ クリュ

上代価格 ¥12,500(税抜)

上代価格 ¥16,500(税抜)

JANコード:4543190171137(2019VT),4543190174947(2020VT)

【辛口/赤】 品種:ピノ・ノワール 100% Alc:13%前後

相性料理:鶏肉、ガチョウ、鴨のコンフィなど

■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アージュがお楽しみいただけます。

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

ヴォルネイ サントノ プルミエ クリュ

上代価格 ¥18,000(税抜)

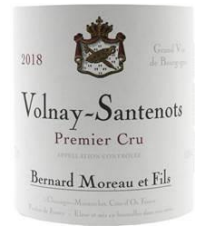
JAN: 4543190174954

【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

★バーグハウンド 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メ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



2016 Volnay 1er Cru

ヴォルネイ プルミエ クリュ

【1500ml】 上代価格 ¥26,500(税抜)

JAN: 4543190158152

2016 ヴィンテージは収穫量が少なかったため、例年別個に瓶詰めしているプルミエ・クリュ(クロ・デ・シェーヌ、レ・カイユレ、レ・サントノ)の葡萄をすべて1つのワインにブレンドしています。ブラックベリーやラズベリー・クーリの繊細なブーケと、仄かな花崗岩のニュアンスが特徴的。

【辛口/赤】 品種:ピノ・ノワール 100% 畑:クロ・デ・シェーヌ、レ・カイユレ、レ・サントノ

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℃

