

# Domaine Michelot

ドメーヌ ミシュロ

豊かな果実味とエレガンスを備えた、ミネラリーな新世代ムルソー



1800年代から代々ワイン造りを受け継いできたムルソーの歴史あるドメーヌ、ミシュロ。時代とともに発展を続け、特に1960年代にはベルナール・ミシュロの卓越した手腕と個性によって大きな飛躍を遂げました。その伝統と精神は次世代へと受け継がれ、現在はジャン・フランソワ・ミシュロの長男ニコラ・メストルがドメーヌの未来を担っています。ニコラは父とともにブドウ栽培とワイン造りに携わりながら、バトナーージュの回数や新樽比率を見直し、ピュアな果実味を生かしたミネラリーなスタイルへと進化させています。現在、ドメーヌは1級畑を含む17haの自社畑を所有し、ビオロジック(有機栽培)を実践しながら、ブドウ本来の個性を生かしたワイン造りを実践しています。

■栽培・醸造■ 栽培:ビオロジック農法(有機農法) 2012年から有機肥料のみ使用(2023年に有機認証を取得)。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・プーサーールを採用。また、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年より新植区画では低密度での植栽を試験的に導入。  
醸造:手摘みで収穫。破碎・除梗した後に空気式プレス機で圧搾、またはそのまま空気式プレス機で圧搾。低温でダブルバージュを行い、オーク樽(228L及び500L)、セラミック製やガラス製の容器等でアルコール発酵。マロラクティック発酵を経て12か月間熟成させた後、澱引きを行い、ステンレスタンクでアッサンブラージュし、5〜6か月間熟成。ムルソー・アフィネ・アン・グレは、卵型のセラミック製の容器でさらに1年熟成。

■2022 ヴィンテージ情報■ 冬から春にかけて乾燥した天候が続きました。4月上旬に霜が発生しましたが、ほとんど影響はありませんでした。暑い日が続いていましたが、7月に入ると恵の雨が降り、ブドウは順調に成長していきました。収穫は8月下旬から9月上旬にかけて行い、健全で成熟度の高いブドウが得られました。ワインは、花を思わせる華やかな香りと凝縮した果実味、奥行きのあるミネラル感を備えたワインができました。

■2023 ヴィンテージ情報■ 2023年は、日照に恵まれた温暖で健全なブドウが出来ました。暑い日が続き、ブドウの樹はわずかに水分ストレスを受けたものの、夏の雷雨が乾燥した土壌を潤し、ブドウは良好な状態で成熟しました。この年の白ワインは、熟した果実や花のアロマに加えて豊かなコクを備え、2019年と並ぶ、ここ5年間で最もその個性が際立つヴィンテージとなりました。

## 2023 Bourgogne Côte d'Or Blanc

ブルゴーニュ コート ドール ブラン

上代価格 ¥7,500(税抜)

JANコード: 4543190188272

ムルソー村内の、AOC ムルソー・ヴィラージュに隣接する区画のブドウのみを使用。生き生きとした酸と豊かな果実味を備えたバランスの良い味わいが魅力です。

【辛口/白】 品種:シャルドネ100% 畑:ムルソー村 畑面積:3.74ha 畑の向き:南東 樹齢:10-70年  
土壌:粘土・石灰岩質、下層土は砂利質 醸造:500Lの樽を使用(新樽不使用)  
☆おすすめのペアリング: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年間で飲み頃。

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》



## 2023 Bourgogne Côte d'Or Blanc Malpoiriers

ブルゴーニュ コート ドール ブラン マルポワリエ

上代価格 ¥7,800(税抜)

JANコード: 4543190188289

ムルソー村にある0.63haの小区画「マルポワリエ」で栽培されたブドウを使用。AOC ムルソー・ヴィラージュに隣接する区画で、ムルソー・ヴィラージュを彷彿とさせる力強さとエレガンスを備えた味わいが特徴です。

【辛口/白】 品種:シャルドネ100% 畑:ムルソー村(マルポワリエ) 畑面積:0.63ha 畑の向き:東  
土壌:粘土・石灰岩質、下層土は砂利質 醸造:500Lの樽を使用(新樽不使用)  
☆おすすめのペアリング:繊細な味わいの前菜や魚料理と良く合います。瓶詰から1〜5年間で飲み頃。



## 2022 Meursault Affiné en Grès

ムルソー アフィネ アン グレ

上代価格 ￥28,000(税抜)

JANコード:4543190188296

ろ過前のムルソー・ヴィラージュを、「グレ」と呼ばれる卵型のセラミック製の容器で1年間熟成させた限定生産のキュヴェ。月の満ち欠けに合わせて瓶詰めを行い、豊かなアロマと複雑性を備えた、エレガントなスタイルに仕上がっています。

※「アフィネ」とは、フランス語で「熟成させた」という意味です。 **限定生産:2,179本**

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% 栽培面積:2.73ha

☆おすすめのペアリング:魚介類、野菜、シャルキュトリ、鶏肉料理と抜群の相性。瓶詰から3～10年間で飲み頃

