

Alex Moreau

アレックス モロー

テロワールの魅力を余すことなく表現したシャサーニュ・モンラッシェ

アレックス・モローはシャサーニュ・モンラッシェの造り手、ベルナル・モローの長男であるアレックスが所有するドメヌです。彼は、19世紀から続く家族運営のドメヌの4代目として長年に渡り、ドメヌ・ベルナル・モロー・エ・フィスを牽引してきましたが、2021年ヴィンテージより、ドメヌ名を改め、アレックス・モローのラベルで瓶詰を開始しました。

ドメヌの歴史は、初代オーギュスト・モローがシャサーニュ・モンラッシェ村に最初のセラーを建てた1809年に遡ります。1930年代には2代目のマルセルが畑を拡大。1960年代初頭にアレックスの父、ベルナルがドメヌを受け継ぎ、後にトップ生産者としての地位を確立しました。アレックスは1995年から家業に参画し、1998～2020年までドメヌ・ベルナル・モロー・エ・フィスとしてドメヌを牽引してきました。その後、家族間での畑の分割を経て、決意を新たに2021年より、アレックス・モローのラベルでワインをリリース。現在、事務全般を担当する妻マルティヌとともに、代々受け継がれてきたドメヌのさらなる発展に尽力しています。

(画像:アレックス、マルティヌ)



現在所有する7haの畑では、ビオロジック(有機農法)の手法を取り入れ、土壌に空気を含ませるため丹念に耕し、肥料にも拘り、土壌やブドウの樹が持つ自然本来の力を引き出しています。セラーでは、人的介入を極力抑え、天然酵母を用いてゆっくり時間をかけて発酵。樽熟成の期間は長めに取り、無濾過で瓶詰し、しっかりとしたテクスチャーとフィネスを備えたワインに仕上げています。

アレックスが目指すのは、フレッシュ感があり、次の一口へと誘う心地よさをもたらしてくれるワインです。アルコール度の高い、インパクトが強すぎるワインではなく、若いうちから楽しめ、熟成も効くエレガントなスタイルを追求しています。そのため、収穫は比較的早い時期に設定し、フレッシュな酸を保持したブドウのみを摘み取っています。

このようにして造られるアレックスのワインは、国内外のワイン評価サイトで高評価を得ています。ワイン評論家のニール・マーティンは「豊かな質感と複雑味を備え、それぞれのテロワールの個性が明確に映し出されたワイン。小規模生産ならではの魅力が光る」と絶賛。また、フランスを代表するワイン専門サイト、ラルヴュ・デュ・ヴァン・ド・フランスでは「長期熟成により美しく花開く、深みのある調和のとれたワインの造り手」として紹介されています。



年々高まる需要に応えるべく、アレックスはポートフォリオの拡充を視野に入れ、モンテリーに新たな区画を取得しました。今後、ドメヌがどのような進化を遂げていくのか目が離せません。

■テクニカル情報■ ドメヌ所在地: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:7ha 土壌:赤は粘土質、白は小石混じりの石灰岩質、泥炭岩質、砂礫質土壌など多様
生産比率:白ワイン 80%、赤ワイン 20% 栽培:ビオロジック(公式認定は無し)。除草剤、殺虫剤不使用。醸造:白ワインは、空圧で優しく破砕・圧搾。48時間タンクでデブルバージュした後、樽に移してアルコール・マロラクティック発酵。パトナージュは行わない。12～18カ月樽で熟成させた後、澀と共にタンクに寝かせ95%は無濾過で瓶詰。赤ワインは、一部除梗し、9～12日かけてマセラシオン。圧搾した後、樽に移して、マロラクティック発酵。15カ月以上樽熟成。抽出し過ぎないよう、ビジャージュは軽く施すのみ。無清澄、無濾過で瓶詰。熟成には228L、350L容量の樽を使用。新樽使用率は最大20%。ブルミエ・クリュ、グラン・クリュで生産量が少ないキュヴェについては、新樽は使用せず、1～2年使用樽で熟成。

ワインの楽しみ方:アレックスのワインは、開栓直後よりも、少し時間を置くことで本来の魅力が引き出されます。飲む1～2時間前に抜栓していただくか、またはデキャンタに移して、よく空気に触れさせてからお召し上がりください。

■2023 ヴィンテージ情報■《バークハウンド 2025/6/10 掲載記事より抜粋》

アレックス・モロー「生育期前半は、2022年と同様にブドウの樹の成長が早く、暑く乾燥した気候でしたが、その後は、涼しく、曇りがちな天気が続きました。樹には多くの実が成り、果房も急速に膨らみ始めていたので、理想的とは言えない気候条件下で十分な熟度が得られるか心配でした。ところが、8月後半に入ると急激に気温が上昇し、2003年のように一気に成熟が進みました。収穫は、糖の上昇や酸不足を避けるため、8月31日から数区画で開始し、9月2日にピークを迎えました。猛暑の中、果実の水分不足によるワインの品質低下が懸念されましたが、不思議なことに最も日光にさらされ、水分不足に陥っていた果実が翌朝には朝露を受け、ふくらみを取り戻すということがありました。収量はシャルドネで50～55hl/haと非常に良好で、アルコール度数も12.7～13.1%と適正な値でした。ワインはフレッシュで透明感のある生き生きとした味わいで、とても満足しています。若いうちから楽しめますが、中期的な熟成も期待できます」

■2023 ヴィンテージ情報 2026年2月来日時のコメント/アレックス・モロー■

「この年は、何度も熱波に見舞われたため、夏の間は取敢えず畑を耕さず、下草によって土壌の水分蒸発を防ぐことができました。収穫中もブドウの成熟が進むので、短期集中で迅速にブドウを摘み取る必要がありました。一方、醸造面では酵母の活動が非常に緩やかで、ブルミエ・クリュ、グラン・クリュについては、22ヶ月の熟成期間を要するキュヴェもありました」

~ White Wine ~

2023 Bourgogne Chardonnay

ブルゴーニュ シャルドネ

上代価格 ¥8,300(税抜)

JANコード: 4543190186704

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% Alc: 13% 植樹:1999 年 土壌:粘土石灰質 畑:主にシャサーニュ・モンラッシェ村の区画 醸造:数年使用した樽で 16 カ月熟成。

★ワイン・アドヴォケート 88-89 点: 白い花や柑橘類の皮、そしてサワードゥ(天然酵母パン)の香りがふわりと立ち上る。ふくよかで生き生きとしたミディアムボディの味わい。《2025/1/31 掲載》

★バークハウンド 86-89 点★Outstanding Top Value(最高のバリューワイン): ペトロールや干し草、様々な白い果実のアロマが香る。パンチの効いた味わいで、やや野趣を帯びた深みのある後味が長い余韻を生む。このクラスのワインとしては非常に素晴らしく、平均的なブルゴーニュよりも骨格がしっかりしているので、熟成させて楽しみたい人にもお薦め。

《飲み頃:2027 年以降 | #99/2025/6/10 掲載》 他誌評価:★ヴィノス 85-87 点



2023 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 ¥15,000(税抜)

JANコード: 4543190186711

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。

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% Alc:13.5% 畑:シュル・ガメイ 植樹:1994 年 土壌:粘土石灰質 醸造:樽(新樽率 15-20%)とタンクで 18-22 カ月熟成。

★ワイン・アドヴォケート 89-91 点: 素晴らしい出来栄のワイン。洋ナシや柑橘類の皮、白い花、焼きたてのパンの香りが広がる。ふくよかで透明感のあるミディアムボディの味わい。繊細なエレガントなスタイルで、中心に絶妙な深みを感じる。長く楽しめそうな一本。《2025/1/31 掲載》



2023 Chassagne-Montrachet Blanc

シャサーニュ モンラッシェ ブラン

上代価格 ¥20,000(税抜)

JANコード: 4543190186728

生産量の半分を占めるアレックス・モローの真髄を表現した白。

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% Alc: 13.5% 植樹:1964 年、2008 年 畑:シャサーニュ・モンラッシェ村の 20 区画 土壌:プルミエクリュの下方に位置する区画は粘土質を多く含む。アペラシオン北部に位置する区画は石灰や石を多く含む。醸造:樽(新樽率 15-20%)とタンクで 18 カ月熟成。

★ワイン・アドヴォケート 89-91 点: 洋ナシやヘーゼルナッツ、ナツメグの香りがグラスから立ち上る。ふくよかさと躍動感を兼ね備えたミディアムボディの味わい。この年らしく、非常にコクがあり、豊かな果実味が印象的。澱とともにもう一冬寝かせれば、さらに緊張感が増すだろう。《2025/1/31 掲載》

★バークハウンド 89-91 点★Outstanding(傑出したワイン): ペトロールやローズマリーオイル、白い果実のアロマが広がる。魅惑的なテクスチャーを伴うミディアムボディの味わい。極めて密度が高く、ボリューム感あり、調和のとれた美しい余韻がどこまでも続く。熟成させることで、さらに深みが増すだろう。目が離せない一本。《飲み頃:2029 年以降 | #99/2025/6/10 掲載》

他誌評価:★ヴィノス 89-91 点



2023 Meursault Les Vireuils

ムルソー レ ヴィルイユ

上代価格 ¥24,000(税抜)

JANコード: 4543190186735

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% Alc:13% 標高:350m 畑の向き:北東 土壌:主に石灰質 醸造:樽(新樽率 15-20%)とタンクで 18 カ月熟成。

★ワイン・アドヴォケート 90-91 点: 4 樽のみ生産。ミディアム〜フルボディの味わい。絶妙な凝縮感を伴う重層的な味わい。洋ナシやワックスがけした柑橘類、バニラビーンズ、白い花を思わせるアロマが広がる。《2025/1/31 掲載》

★バークハウンド 88-90 点: 洋ナシやリンゴのピュアなアロマに柑橘類が香る涼やかで繊細なノーズ。石のようなミネラルのニュアンスを伴う緻密な味わいで、程よいボリューム感が印象的。クリーンで引き締まったバランスの良い余韻がどこまでも続く。《飲み頃:2028 年以降 | #99/2025/6/10 掲載》



2023 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 ￥33,000(税抜)

JANコード:4543190186742

マルトロワはシャン・ガンよりも北に位置する区画で、エレガントで直線的なスタイルが特徴。

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% Alc:13.5% 植樹:1981年 土壌:粘土石灰質
醸造:樽(新樽率 15-20%)とタンクで 18-22 カ月熟成。

★ヴィノス 93-95 点:柑橘類に仄かにプラリネが香る魅惑的なノーズ。エネルギーと緊張感に満ちたワイン。非常に透明感のある味わいで、オレンジピールの砂糖漬けの香りにチャイやマジパン、アーモンドのニュアンスが重なる。生き生きとしたワインで、余韻に心地よいミネラル感が残る。秀逸。
《飲み頃:2026-2046年 | 2024/11 掲載》

★ワイン・アドヴォケート 92-94 点:今回試飲した中でも 2022 年同様に優れた出来栄の 2023 年マルトロワ。洋ナシやオレンジの皮、トーストしたナッツ、白い花のアロマが香り立つ。なめらかな質感と躍動感を備えたミディアム〜フルボディの味わい。十分な奥行きとシャープな切れ味を持つワインで、透明感のある塩味を帯びた余韻が印象的。《2025/1/31 掲載》
他誌評価:★バーグハウンド 90-92 点



2023 Chassagne-Montrachet Blanc 1er Cru Les Champs Gains

シャサーニュ モンラッシェ ブラン プルミエ クリュ レ シャン ガン

上代価格 ￥33,000(税抜)

JANコード:4543190186759

シャン・ガンの区画は粘土をより多く含み、しっかりとしたストラクチャーのワインに仕上がります。

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% Alc:13.5% 畑:モルジョ寄り 植樹:1984年 土壌:粘土石灰質
醸造:樽(新樽不使用)とタンクで 18-22 カ月熟成。

★ヴィノス 92-94 点:柑橘類の香りに砕いた石や仄かな火打石のニュアンスが重なる繊細なアロマ。エネルギーに満ちている。アタックは塩味があり、美しい緊張感とフィネスを備えたバランスの良い味わいが広がる。他のモローのキュヴェと比べると控えめな印象だが、余韻に残るほろ苦さが魅力的。縦方向にまっすぐ伸びている。《飲み頃:2026-2048年 | 2024/11 掲載》

★バーグハウンド★Outstanding(傑出したワイン) 91-93 点:白桃やオレンジの皮の香りに魅惑的なクチナシの花のニュアンスが漂うエキゾチックなノーズ。魅力的な質感を伴うミディアムボディの味わいが口中を包み込むように優しく広がる。後味はバランスが良く、クリーンでやや引き締まっていて、余韻が長い。ふくよかさとエレガンスを兼ね備えたワイン。酒齢が若いうちから楽しめる。
《飲み頃:2030年以降 | #99/2025/6/10 掲載》 他誌評価:★ワイン・アドヴォケート 89-91 点



2023 Chassagne-Montrachet Blanc 1er Cru Les Chenevottes

シャサーニュ モンラッシェ ブラン プルミエ クリュ レ シュヌヴォット

上代価格 ￥33,000(税抜)

JANコード:4543190186766

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% Alc:13.5% 畑:一級畑シュヌヴォットとボンデュ 植樹:1979年 土壌:粘土石灰質 醸造:樽(新樽不使用)とタンクで 18-22 カ月熟成。

★ワイン・アドヴォケート 91-93 点:甘やかな木なり果実のアロマにオレンジの皮やバニラビーンズ、ナツメグのニュアンスが重なる。ミディアム〜フルボディの滑らかで生き生きとした味わい。快活な酸と果実の甘味があり、仄かな樽香が余韻に漂う。早熟な区画が生む見事なバランスを備えたワイン。《2025/1/31 掲載》

★ヴィノス 91-93 点:ごくわずかに還元香があるが、クロ・サン・ジャンよりもミネラリーで非常に洗練されたアロマを持つ。オレンジの皮やマンゴーの風味が広がる非常にバランスの良い味わい。かなり引き締まっていて、伸びやか。しっかりとした密度感と爽やかな塩味を伴う余韻が将来を期待させる。有望なワイン。
《飲み頃:2026-2044年 | 2024/11 掲載》 他誌評価:★バーグハウンド 90-93 点



2023 Chassagne-Montrachet Blanc 1er Cru Morgeot

シャサーニュ モンラッシェ ブラン プルミエ クリュ モルジョ

上代価格 ￥35,000(税抜)

JANコード:4543190186773

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% Alc:13.5% 畑:フェランド 植樹:1969年 土壌:粘土石灰質
醸造:樽(新樽率 15-20%)とタンクで 18-22 カ月熟成。

★ヴィノス 92-94 点:生き生きとした柑橘類の香りにアーモンドやリンゴ餡のニュアンスが重なる魅惑的なノーズ。すでに魅力的な仕上がりで、マルトロワに似ている。味わいは非常にバランスが良く、口に含むと桃の香りが広がる。ミクレマンティース(ミカン的一种)やイチゴの風味さえも感じられるエレガントな余韻。卓越したワイン。
《飲み頃:2027-2047年 | 2024/11 掲載》

★ワイン・アドヴォケート 91-93 点:洋ナシやリンゴの花、甘やかなシトラスオイル、ナツメグを思わせるアロマ。ミディアム〜フルボディ。肉付きの良い重層的な味わいを柔らかな酸とチャーキーなミネラル感が縁取る。
《2025/1/31 掲載》 他誌評価:★バーグハウンド 90-93 点



2023 Chassagne-Montrachet Blanc 1er Cru Les Grandes Ruchottes

シャサーニュ モンラッシェ ブラン プルミエ クリュ レ グランド リュシヨット

上代価格 ￥53,000(税抜)

JANコード:4543190186780

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% Alc:13.5% 植樹:2014 年頃
土壌:粘土石灰質 醸造:樽(新樽率 15-20%)とタンクで 18-22 カ月熟成。

★ワイン・アドヴォケイト 92-94 点:洋ナシや桃、潰したミント、白い花を思わせるアロマが広がる。ミディアム〜フルボディ。ふくよかで重層的な味わい。豊かな果実味、チョーキーなミネラル感、生き生きとした酸を持つ。
《2025/1/31 掲載》

★ヴィノス 92-94 点:ちょうど澱引きを終えたばかりの 2023 年グラン・リュシヨット。柑橘類やレモンカード、碎石を思わせる表現力豊かな香りがグラスの中で徐々に強まっていく。洗練されたバランスの良い味わいで、余韻に白コショウのニュアンスが仄かに漂う。多彩な表情を見せるシャサーニュ。《飲み頃:2026-2044 年 | 2024/11 掲載》
他誌評価:★バーグハウンド 89-92 点



2023 Batard-Montrachet Grand Cru

バタール モンラッシェ グラン クリュ

上代価格 ￥166,000(税抜)

JANコード:4543190186803

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% Alc:13.5% 畑:クロ・ボワリエ 植樹:2014 年 土壌:粘土石灰質
醸造:樽(新樽不使用)とタンクで 18-22 カ月熟成。

★ヴィノス 93-95 点:白桃やマロングラッセを思わせる官能的なアロマにミネラルや柑橘類のニュアンスが綺麗に重なる。口を含むとトロピカルな風味が広がる。バランスの良い表情豊かなワインで、酒齢が若いうちからその存在感を放つ。これまでテイスティングしたバタール・モンラッシェ中で、最も魅力的な一本と言えるだろう。
《飲み頃:2027-2050 年 | 2024/11 掲載》

★ワイン・アドヴォケイト 92-94 点:オレンジオイルや甘い核果、バニラのさや、ミント、ナツメグを思わせる表現力豊かなアロマを持つ。サテンのように滑らかな質感を備えたボリューム感のあるフルボディの味わい。恰幅が良く、口中で重層的な広がりをみせる。樽香を伴う余韻がどこまでも続く。《2025/1/31 掲載》 他誌評価:★バーグハウンド 91-94 点



~ Red Wine ~

2023 Pommard-Fremiers 1er Cru

ポマール フルミエ プルミエ クリュ

上代価格 ￥22,000(税抜)

JANコード 4543190186865

【辛口/赤】 品種:ピノ・ノワール 100% 植樹:1964 年 土壌:粘土石灰質
醸造:全房使用率 60-80% 15-18 カ月樽熟成

★ヴィノス 91-93 点:生き生きとした力強いアロマを持ち、瑞々しいレッドチェリーやワイルドストロベリー、ベーキングパウダーを思わせる香りが広がる。歯応えのある赤系果実の風味を備えたミディアムボディの味わいで、見事な奥行きとグリップ感を備えている。ややチョーキーなタンニンが徐々に際立ち、張りのある余韻が長く続く。秀逸。《飲み頃:2028- 2044 年 | 2024/11 掲載》

★ワイン・アドヴォケイト 90-92 点:しっかりとしたストラクチャーのワインで、熟したベリーやプラムの香りが広がる。生き生きとしたミディアム〜フルボディの味わいを存在感のあるパウダリーなタンニンが引き締め、スパイシーな余韻へと続く。《2025/1/31 掲載》
他誌評価:★バーグハウンド 89-92 点

