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。破砕・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。低温でデ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　上代価格 ￥7,500(税抜)

ブルゴーニュ コート ドール ブラン　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% Alc.;13%前後 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≫

2023 Bourgogne Côte d'Or Blanc Malpoiriers　上代価格 ￥7,800(税抜)

ブルゴーニュ コート ドール ブラン マルポワリエ　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% Alc.;13%前後 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 年間が飲み頃。

担当: @millesimes.co.jp 株式会社ミレジム Tel.03-3233-3801 Fax.03-3295-5619

2022 Meursault Affiné en Grès　上代価格　￥28,000（税抜）

ムルソー　アフィネ　アン　グレ　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げています。
※「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％　Alc.;13%前後　畑面積：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 年間が飲み頃

2023 Meursault Les Grands Charrons　上代価格　￥22,000（税抜）

ムルソー　レ　グラン　シャロン　JAN コード：4543190189064



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と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し、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がなく、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％　Alc.;13%前後　畑：グラン・シャロン　畑面積：0.85ha　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
☆おすすめのペアリング：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。

2023 Meursault Les Narvaux　上代価格　￥23,000（税抜）

ムルソー　レ　ナルヴォー　JAN コード：4543190189071



このナルヴォーの区画は、一級畑ジュヌヴリエールのちょうど真上にあたる斜面上方に位置しています。粘土・石灰岩質の土壌は、割れ目の入った非常に硬い白い石灰岩から成る下層土を持ちます。このため、この区画に育つブドウは、この白い石灰岩の割れ目を張り巡るように根をおろします。畑は南東向きで 20％の勾配を持つ風通しの良い斜面で、よく熟れた健康的なブドウを実らせます。この区画のブドウからは、砂糖漬けのオレンジや柑橘系果実の風味

【辛口/白】 品種：シャルドネ 100％　Alc.;13%前後　畑：ナルヴォー　畑面積：0.79ha　畑の向き：南東向き
標高：300m　樹齢：40-70 年　土壌：硬い白色石灰岩から成る下層土を持つ粘度・石灰岩土壌）
☆おすすめのペアリング：フォアグラや白身の肉、チーズ（特にモンドールと最高の相性）　瓶詰から 3～10 年間が飲み頃。

2017VT★ヴィノス 88-90 点　：外観は鮮やかなライトイエロー。白桃やクローブ、ムスクのニュアンスを帯びたミネラルのアロマに高貴な還元香が感じられる。しなやかでジューシーな味わいで、ドライフルーツやアーモンドペースト、スパイスの風味に甘やかな印象が感じられる。しかしワインは残糖分を残さない完全な辛口である。微かな塩味とほろ苦い切れ味を伴う立体感のある余韻の長い後味が広がる。
≪2018/9 掲載≫

2023 Meursault 1er Cru Charmes　上代価格　￥33,000（税抜）

ムルソー　プルミエ クリュ　シャルム　JAN コード：4543190189088



この一級畑は、ムルソーとピュリニィ・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％　Alc.;13%前後　畑：1 級畑シャルム　畑面積：1.04ha　標高：225-250m
樹齢：50-60 年　土壌：粘土・石灰岩・赤土・火山岩
☆おすすめのペアリング：魚貝類やフォアグラ。瓶詰から 4～8 年間が飲み頃。年により 15 年以上熟成可。

担当：　@millesimes.co.jp　株式会社ミレジム　Tel.03-3233-3801　Fax.03-3295-5619

2023 Meursault 1er Cru Genevrières　上代価格 ￥35,000(税抜)

ムルソー プルミエ クリュ ジュヌヴリエール　JAN コード:4543190189095



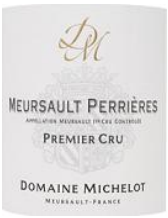
このワインには、丘陵地の中央及びムルソー・プルミエ・クリュ・ポリュゾの西側の境界に位置する区画で栽培されています。この区画は、平均斜度が 10-25%あり、日当たりが良く、土壌は、粘土石灰質土壌から成り、下層土は岩屑、溶岩、石灰岩等で構成されています。ジュヌヴリエールは、ムルソーの特徴が顕著に表れたワインで、フィネス、ミネラル感、豊かな風味を湛え、美しい余韻がどこまでも続きます。

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% Alc.;13%前後 畑:1 級畑ジュヌヴリエール 畑面積:0.77ha 畑の向き:南南東
標高:250-275m 樹齢:20-55 年
☆おすすめのペアリング: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 年間が飲み頃。

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。**≪2018/9 掲載≫**

2022 Meursault 1er Cru Perrières　上代価格 ※オープン
2023 Meursault 1er Cru Perrières　上代価格 ￥45,000(税抜)

ムルソー プルミエ クリュ ペリエール　JAN コード:4543190182225(2022VT), 4543190189101(2023T)



このワインに使用されるブドウは、ムルソーとピュリニィ・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スティングすると、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% Alc.;13%前後 畑:1 級畑ペリエール 畑面積:0.49ha 畑の向き:南向き
標高:250-300m 樹齢:12-28 年
☆おすすめのペアリング:魚や貝、熟成の効いたワインはフォアグラや子羊の膵臓と抜群の相性。瓶詰後 5～10 年間が飲み頃。

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。**≪2018/6 掲載≫**

担当: @millesimes.co.jp 株式会社ミレジム Tel.03-3233-3801 Fax.03-3295-5619