

**ド**  
domaine Pellé

日本ワイン/ブラジルワイン/ボルドー/プリムール

Wineart n°83  
été 2016 - summer 2016  
wine guide page 15

Wineart The Magazine for Wine Lovers

no. 83  
summer 2016  
300yen + 税

新連載

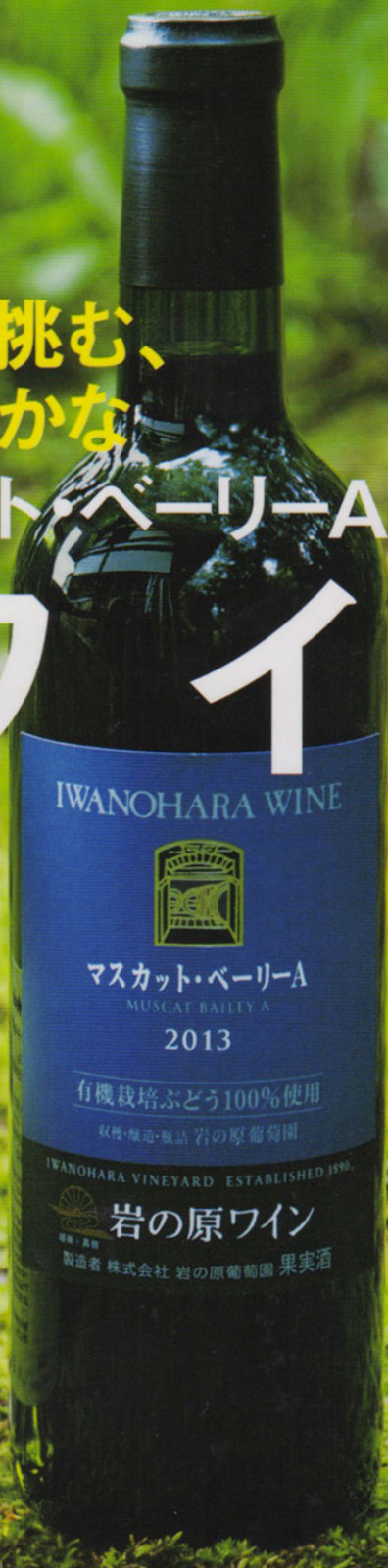
日本酒醸し人  
ナムライ、  
ブルゴーニュで  
ワインに挑む

世界に挑む、  
個性豊かな

甲州とマスカット・ベリーA

特集

# 日本ワイン



南米が  
ニューウェーブ襲来  
ブラジルワイン

偉大なヴィンテージも  
新たなステージ  
ボルドー  
プリムール2016

ワインガ

マルサネ・クロ・デュ・ロワ・ブラン 2013  
Marsannay Clos du Roy Blanc 2013

comment

レモンを思わせる柑橘系の爽やかさにハチミツ、バニラが混じる。凝縮した果実味と緊張感。現時点では樽香がやや強めに感じられるものの、過剰なほどではない。飲み頃:Now~2020(6,123円)

data

Ch100%。0.47haの区画で樹齢は37~38年。620ℓのドゥミミュイで醸造。新樽25%。(輸入元:エイ・エム・ズィー、ラック・コーポレーション ※記載の価格はエイ・エム・ズィーでの参考上代)



◦ フランス France / ブルゴーニュ Bourgogne

ドメーヌ・ヌ・モンジャール・ミュニユレ

Domaine Mongeard-Mugneret  
Text & Photo : Tadayuki Yanagi

ヴォーヌ・ロマネの造り手、ドメーヌ・モンジャール・ミュニユレから、現当主のヴァンサン・モンジャールと、末娘の夫で近い将来、ドメーヌを継ぐアレクサンドル・カルミナティが来日した。ドメーヌの規模は今や30ha。北はマルサネ、南はボーヌまで35のアペラシオンを数える。2009年に購入したオート・コート・ド・ニュイが最新の畑だ。「ポテンシャルがあり、管理の状態でよければ、どんなアペラシオンでも欲しい」とヴァンサン。

08年にラインナップに加わったマルサネ・クロ・デュ・ロワは、このアペラシオンでは珍しくシャルドネ100%の白。マルサネといえばブルミエ・クリュへの昇格運動が進んでいるが、「今年の末には決まるでしょう。クロ・デュ・ロワとロンジュロワは確実。エシェゾーはむずかしい」とのこと。

現在、ドメーヌでは熟成に使用する樽材を、2年~2年半の間、自家乾燥させており、樽の製作についてはクシェイのトネルリー・ルソーに依頼しているという。

ヴァンサン・モンジャール  
(左)、アレクサンドル・カルミナティ(右)

Vincent Mongeard,  
Alexandre Carminat

アレクサンドルはヴァンサンの三女、ジュスティヌの夫。6年前からヴァンサンと働き、ドメーヌの哲学を学ぶ。ヴァンサンの父ジャンも存命(87歳)。



ヴォーヌ・ロマネ・ブルミエ・クリュ・レ・ゾルヴォー 2010

Vosne-Romanée 1er Cru Les Orveaux 2010

comment

中心に深みのあるガーネット。バラのようなフローラルなノートにダーズリン紅茶。マチエールのしっかりした凝縮度があり、タンニンはキメが細かくなめらかな舌触り。奥行き深く、余韻の長さに惚れ惚れする。飲み頃:Now~2030(参考品)

data

フラジエ村に属するクリマで、1.8haのうち1.08haを所有。50%を全房で醸造。新樽率30~40%で熟成。(輸入元:エイ・エム・ズィー、ラック・コーポレーション)



◦ フランス France / ロワール Loire

ドメーヌ ペレ

Domaine Pellé

Text & Photo : Eriko Yoshida

ロワール東部のモローグ村にあり、メヌトゥー・サロン、サンセール、プイ・フェメ合わせて42haを所有。ドメーヌの歴史は20世紀初頭に遡る。メヌトゥー・サロン AOCは東西2地区に分かれるが、西側に位置するメヌトゥー村は粘土質土壌であり、比較的平坦な土地が続く。一方、東側のモローグ村はシャブリと同じキンメリッジャン(石灰粘土質)土壌で、標高300mほどと高く、畑の傾斜が強い。そのため同じAOCとはいえ、ふたつの地区で造られる

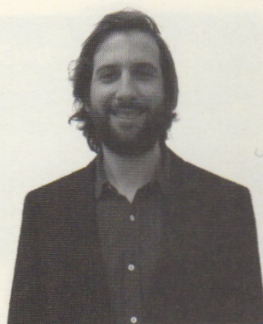
ワインのキャラクターは大きく違う。モローグの特徴は、土壌と冷涼な気候が生むミネラルリティにあるといえるだろう。ドメーヌ・ペレではテロワールの違いを示すため、エチケット上にAOCメヌトゥー・サロンの後にモローグと明記している。

2007年に現当主のポール=アンリ・ペレに代替わりしてからは、ビオロジック農法に転換。また、12年ヴィンテージからはすべてのワインに木樽を使用しており、より印象の強いワインを生み出している。

ポール=アンリ・ペレ

Paul-Henry Pellé

ブルゴーニュのドメーヌで修行後、2007年に当主に。3代目のアンリの時代にモローグのテロワールの可能性に着目した結果、同家は大いに発展した。



メヌトゥー・サロン モローグ ブラン  
ヴィーニュ・ドゥ・ラティエ 2013

Menetou-Salon Morogou Blanc  
Vignes de Ratier 2013

comment

ライチ、洋梨、シロップ漬けの黄桃、リンゴ、カリン。ほのかにミントのようなハーブが香る。やさしいミネラル。熟れたレモンの酸。ふくよかなボディ。飲み頃Now~2020(3,600円)

data

SB100%。空圧式プレス機で圧搾後、冷温でダブルパーージュ。ステンレスタンクと木樽で発酵後、澱とともに1600ℓと400ℓの木樽で6カ月間熟成。無濾過で瓶詰め。



メヌトゥー・サロン モローグ  
ルージュ・クリ 2011

Menetou-Salon Morogou  
Rougeles Cris 2011

comment

明るいいび色。ラズベリー、サワーチェリーの果実味。ほのかなバニラ香。グロセイユのようなイキイキした酸。重すぎず、やさしい飲み心地。余韻は長い。飲み頃2018~2023(5,000円)

data

PN100%。レ・クリはペレ家の単独所有畑で、キンメリッジャン土壌。平均樹齢50年。木樽で3~4週間の醸し発酵。400ℓの木樽で7~11カ月熟成。新樽20%。(輸入元:ともに木下インターナショナル)

