

Lignier Michelot

リニエ・ミシュロ

Bio

フランス ブルゴーニュ、モレ・サン・ドニ



コート・ドールで最も洗練されたスタイルで、モレ・サン・ドニのトップ生産者に登り詰めた。ブルゴーニュに求められる『フィネス』、『美しさ』を探究し続けたどり着いた、究極的にエレガントな味わい。

ドメーヌの当主は、1970年生まれのヴィルジル・リニエ。ヴィルジルの祖父が1920年代に畑を開墾して以来、ブドウ栽培家としてネゴシアンにブドウを売っていたが、父親の代の1974年にアン・ラ・リュド・ヴェルジエの畑を購入してドメーヌとしてワイン造りもスタート。現在では約4万5千本(ネゴシアン『ヴィルジル・リニエ』も含む)を瓶詰している。ちなみにモレ村にある『リニエ(Lignier)』の名前がつく所はユベール・リニエをはじめ全て親戚関係にある。



ヴィルジルは1990年からドメーヌの仕事に携わっており、2000年に父親から完全に当主を引き継いだと同時に、ブドウ栽培をリュット・レゾネ(減農薬栽培)に切り替え、段階的に有機農法に移行し、何よりも畑での仕事に時間を割いてきた。非常に真面目な性格の持ち主で、常に試行錯誤しながら経験を積み重ねてきたことによって、2003年ヴィンテージ頃から安定して彼の思い通りのワイン造りが出来るようになった。

父親の時代のワインはヴァン・ド・ガルド(長熟ワイン)タイプの、固く、タンニンの強い、10年~15年経って飲むものだったが、ヴィルジルは瓶詰後最初の5年間の美しさを大切に、早くからでも飲めるスタイルのワインを造ることを心がけている。更によりエレガントなスタイルを求め、2006年よりデュジャックやDRCと同じく一部除梗せず全房発酵を取り入れている。

ヴィルジルはロベール・グロフィエ、ダヴィッド・デュヴァン等と親交が深く、頻りに集まっては意見交換を行い、更なる品質向上の為に日々努力している。その仲間の1人、デュジャックの醸造担当アレックス・セイスは彼の実力を認める一人だ。Le Classman誌の2007年度版では、ブルゴーニュ全体でも5軒しかない“Nouveau domaine et Domaine a suivre(初掲載かつ注目すべき生産者)”として紹介されており、2009年度版では、デュジャック、フレデリック・マニヤン等に並ぶ1つ星評価を獲得。また、Bettane+DesseauveのLe Grand Guide des Vins de France誌2011年度版では3つ星に昇格するなど、現在のブルゴーニュのライジング・スターとして注目を集める造り手である。

キュヴェ・アクセル 2023 Cuvee Axelle

限定	希望小売価格 ¥8,200
●産地:	Coteaux Bourguignons
●品種:	シャルドネ100%
●熟成:	450L大樽12ヶ月&ステンレスタンク4ヶ月
●評価:	—
●アルコール度数:	12.5%

グランクリュ以上の手間をかけて造られるこだわりの白。シトラスやリンゴのフレッシュな香りに深みと厚みある果実。通常このアペラシオンではありえないリッチさが楽しめる。キュヴェ名はヴィルジルの愛娘の名に因む。

ジュヴレ・シャンベルタン キュヴェ・ベルタン 2023 Gevrey Chambertin Cuvee Bertin

限定	希望小売価格 ¥16,000
●産地:	Gevrey Chambertin
●品種:	ピノ・ノワール100%
●熟成:	バリック12ヶ月(新樽20%)
●評価:	Vinous90-92, JM90-91, AM89-92
●アルコール度数:	13%

平均樹齢50年以上。モレ・サン・ドニに隣接するスヴレと村の東側にあるミュロの2区画のブレンド。ブラックベリーやタバコ、土の香り。旨みがたっぷり詰まった果実をしっかりと骨格が縁取るその姿にはアペラシオンの特徴がよく表現されている。(全房発酵率100%)

モレ・サン・ドニ ヴィエイユ・ヴィーニュ 2023 Morey St. Denis V.V.

限定	希望小売価格 ¥16,000
●産地:	Morey Saint Denis
●品種:	ピノ・ノワール100%
●熟成:	バリック12ヶ月(新樽20%)
●評価:	JM90-92, AM89-91, Vinous88-90
●アルコール度数:	13%

モレの集落の東側に広がる3つの区画(トレ・ジラル、コニエ、シュヌヴリ)の平均樹齢65年の古樹のブドウを使用。黒系果実の凝縮感のある香り。丸みのあるリッチな味わいは規範的なモレ・サン・ドニ。複雑なスパインーさをもたぬ骨格の良さに、長期熟成でもその魅力を楽しむことができる。(全房発酵率80%)

ブルゴーニュ・ルージュ 2023 Bourgogne Rouge

限定	希望小売価格 ¥10,000
●産地:	Bourgogne
●品種:	ピノ・ノワール100%
●熟成:	バリック12ヶ月(新樽20%)
●評価:	—
●アルコール度数:	12.5%

平均樹齢50年。シャンボール・ミュジニーにあるボン・バトンの古樹の区画ブドウを使用した贅沢なブルゴーニュ・ルージュ。ピノ・ノワールの魅力が詰まった赤いベリー系の果実のチャーミングな香りが豊かに広がる生き生きとした味わい。(全房発酵率70%)

シャンボール・ミュジニー ヴィエイユ・ヴィーニュ 2023 Chambolle Musigny V.V.

限定	希望小売価格 ¥16,000
●産地:	Chambolle Musigny
●品種:	ピノ・ノワール100%
●熟成:	バリック12ヶ月(新樽20%)
●評価:	JM91-92, Vinous89-91, AM88-91
●アルコール度数:	13%

シャンボールのブルミエクリュ、サンティエに隣接する区画で樹齢は60年を超える。バラや赤い果実を思わせる香りには一点の曇りもなく、エレガントかつ洗練されている。華のある美しさをあふれるシャンボール。(全房発酵率70%)

モレ・サン・ドニ アン・ラ・リュド・ヴェルジー 2023 Morey St. Denis en la Rue de Vergy

限定	希望小売価格 ¥16,000
●産地:	Morey Saint Denis
●品種:	ピノ・ノワール100%
●熟成:	バリック12ヶ月(新樽20%)
●評価:	Vinous90-92, JM90-91, AM89-91
●アルコール度数:	13.5%

グランクリュ(ボンヌ・マール、クロ・ド・タール、クロ・デ・ランブレイ)に囲まれ、表土が薄い石灰含む泥灰質土壌と標高の高い涼しい気候がブルゴーニュのピノ・ノワールらしいフィネスを生む。ピュアな果実味が溢れる表情豊かなミディアムボディで、上品な余韻の長さが印象的。(全房発酵率70%)

モレ・サン・ドニ プルミエ・クリュ シャルム 2023 Morey St. Denis 1er Cru Charmes

限定	希望小売価格 ¥29,000
●産地:	Morey Saint Denis 1er Cru
●品種:	ピノ・ノワール100%
●熟成:	バリック12ヶ月(新樽20%)
●評価:	JM91-94, AM90-93, Vinous89-91
●アルコール度数:	13%

畑はモレ・サン・ドニの谷の最後に位置する水はけの良い石灰質土壌。冷涼な年でもブドウがよく熟するため、他のモレのプルミエと比べるとリッチな印象がある。白檀、すみれ、赤系果実のエlegantなアロマ。豊かな果実味と心地よい塩気のミネラルが見事に調和し、優しくなるようなフィニッシュへとつながっていく。(全房発酵率50%)

シャンボール・ミュジニー キュヴェ・ジュール 2023 Chambolle Musigny 1er Cru Cuvee Jules

限定	希望小売価格 ¥38,000
●産地:	Chambolle Musigny 1er Cru
●品種:	ピノ・ノワール100%
●熟成:	バリック12ヶ月(新樽30%)
●評価:	Vinous91-93, JM91-93
●アルコール度数:	13%

樹齢平均45年。ブルミエクリュであるサンティエ、アムルーズに隣接するシャピオとシャンボールの真ん中に位置するシャトロのブレンド。キュヴェ名はリニエ夫妻の息子の名前にちなんでいる。レッドカラントやブラックチェリーのアロマ。ボリュームのあるリッチなフレーバーは口の中で素晴らしい凝縮感を保ち、ミネラルがしっかりと溶け込んだ長い余韻につながる。(全房発酵率100%)

クロ・サン・ドニ 2023 Clos St. Denis

限定	希望小売価格 ¥90,000
●産地:	Clos St. Denis Grand Cru
●品種:	ピノ・ノワール100%
●熟成:	バリック12ヶ月(新樽無し)
●評価:	JM94-96, Vinous92-94, AM93-96
●アルコール度数:	13.5%

わずか0.23haという限られた区画から造られる希少なキュヴェ。オレンジピール、セビリア、キルツシュやボイスンベリーのアロマがあり、口に含むと豊かな果実味と果梗に由来する力強い味わいを感じる。実に見事なストラクチャーを持ち、フィニッシュに煙草のヒントを感じさせる男性的なクロ・サン・ドニ。(全房発酵率100%)

モレ・サン・ドニ プルミエ・クリュ ファコニエール 2023 Morey St. Denis 1er Cru Faconnieres

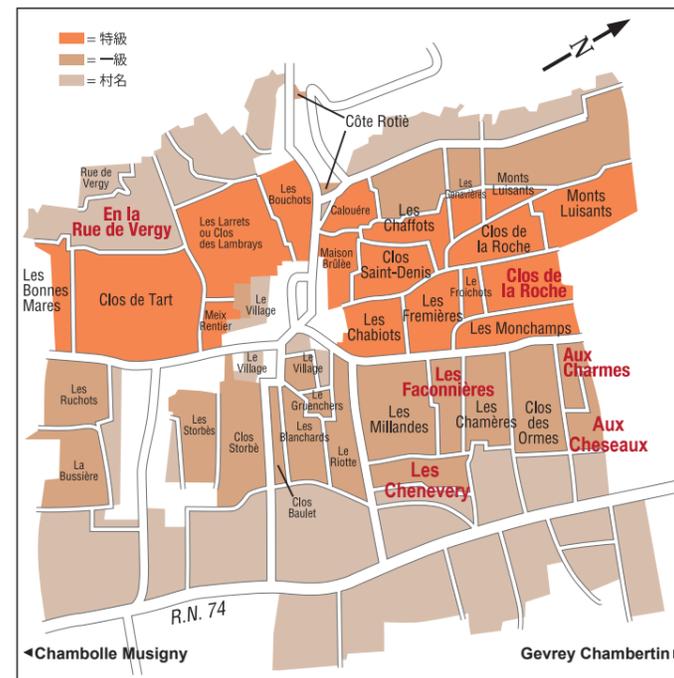
限定	希望小売価格 ¥29,000
●産地:	Morey Saint Denis 1er Cru
●品種:	ピノ・ノワール100%
●熟成:	バリック12ヶ月(新樽20%)
●評価:	Vinous92-94, JM92-94, AM90-93
●アルコール度数:	13.5%

クロ・ド・ラ・ロッシュのすぐ下に位置し、樹齢は平均70年。ヴィルジルの祖父の代に小さな実をつける株をセクション・マッサールで植樹したため、毎年エキスが凝縮した粒の小さなブドウが得られる。口いっぱいに広がるボリューム、熟した果実、とろけるタンニン、深みのある『甘美さ』を堪能したい。(全房発酵率80%)

クロ・ド・ラ・ロッシュ 2023 Clos de la Roche

限定	希望小売価格 ¥79,500
●産地:	Clos de la Roche Grand Cru
●品種:	ピノ・ノワール100%
●熟成:	バリック12ヶ月(新樽20%)
●評価:	JM96-98, Vinous95-97, AM92-95
●アルコール度数:	13.5%

斜面上部のモン・リュイザンを中心に複数の区画をブレンド。偉大な畑であることを改めて感じさせる素晴らしいミネラル感にエレガンス。複雑で熟した香りは力強く、いくつもの層になって立ち上る。凝縮感と力強いタンニンが口蓋を締め付けるが、時間と共に繊細かつエレガントな表情を見せる。(全房発酵率80%)



MOREY SAINT DENIS

France