Mousse

ムッセ Bio

ダイナミックなエネルギーと繊細さを併せ持つ、洗練されたムニエを生み出す。 今後のポテンシャルに大きな注目が集まる期待の星。



ヴァレ・ド・ラ・マルヌ右岸、キュイル村に居を構えるムッセは、17世紀から続 く歴史あるブドウ栽培農家である。1923年、現当主の曾祖父ウジェーヌ・ムッ セが、この地区で最初の1人としてシャンパーニュ造りを開始したことからワイ ナリーとしての歴史が始まった。ウジェーヌは事業の基盤を築くとともに、村の 発展に大きく貢献し、村の中心的人物として尊敬を集めた。その功績はキュイ ル村の「ウジェーヌ・ムッセ通り」と名付けられた通りに今も刻まれている。 2013年からは現当主セドリック・ムッセが指揮を執り、曾祖父、そしてキュイル 村の村長を25年務めた父の思いを受け継ぎながら、ワイナリーを更なる高み に導いている。

ムッセが所有する17haの畑は、キュイル村を中心に3つの村にまたがり、南 向きの斜面に広がっている。この地域には、シャンパーニュの他の地域では あまり見られない「イライト (Illit)」と呼ばれる緑色の粘土層が広がる。セドリッ クはこの粘土こそがムッセのテロワールのDNAであるとし、暑く乾燥した夏で も土壌の湿度を保つ性質があること、また酸化鉄やマグネシウムを豊富に含 むことが、ムニエに柑橘類、白い果実、白桃のアロマを与え、味わいにほのか な苦みと長い余韻をもたらすと語る。2020年以降は、農法をリュット・レゾネか らビオディナミに移行し、除草剤不使用、エコ・パスチャー(鶏、羊、豚の活用)、 カバークロップやプレパラシオン、エッセンシャルオイルの導入など、より豊か な環境の維持に取り組んでいる。これらの畑から「ピュアでナチュラル、そして 緊張感のあるムニエ」を造り出すことがセドリックのポリシーだ。

セドリックが目指すスタイルは「最小限の介入と明確な目的を持つ醸造アプ ローチ」によって実現される。2017年以降、ドサージュ量を下げ、新樽不使 用、ステンレスタンクへの切り替え、酸化リスクの除去など様々な改革を図り、 さらにジャック・セロスやベレッシュでも導入されている最新の傾斜式コカール プレス(PAI)も2台導入した。酸化防止のため、収穫時には使用するケースを 従来の45kgから17kgの小型サイズに切り替え、プレス後の果汁を保管するタ ンク内を発酵時に発生したCO2で満たすなど、徹底した管理を行っている。

また、"テロワールをマスクしないニュートラルな醸造"の理念から、ステンレ スタンクでの一次発酵・熟成中は、頻繁に澱引きを行い、澱由来の風味がワ インに影響を与えないよう注意を払っている。

ムッセの独自性は使用するSO2にも表れている。一般的に使用されている 石油中来のSO2は環境やテロワールの表現に悪影響を与えるとして、ムッセ ではポーランドの鉱山から採掘・精製された硫黄を燃焼させることで自家製の SO2を生成している。このプロセスで得られる液体SO2溶液は業界標準より 30%効率的であり、酸化リスクを出来る限り排除した醸造フローと合わさって、 SO2使用量を最小限に留めることが可能になったとセドリックは胸を張って語 る。事実、瓶詰め後の総亜硫酸量は各キュヴェ10~15mg/L程度と非常に低 く、バックラベルにはその情報が誇らしげに記され、彼らのシャンパーニュが 他に類を見ない純粋さを備えていることを飲み手に訴えかけている。

セドリックはこれらの改革に50万ユーロを投資すると同時に、ゼロ・カーボン の目標も掲げ、軽量ボトルやリサイクル可能な紙キャプセル、ソーラーパネル の導入、湧き水の使用、剪定枝を暖房に活用するなど、環境保護と品質向上 の両立に高い意識で取り組んでいる。

ムニエを中心に構成される彼のポートフォリオは、以前に比べ、よりフレッ シュで引き締まったものへと進化しており、SO2添加量が低いにも関わらず、 熟成ポテンシャルも大幅に向上している。その品質は著名評価誌でも高く評 価されており、Decanter誌は「セドリック・ムッセはマルヌ・ヴァレーで最も洗練 されたチャーミングなムニエを造っている」、Vinous誌は「ムッセのシャンパー ニュは、ダイナミックなエネルギーと繊細さによって特徴づけられている。注目 すべきドメーヌであり、今後も大きなポテンシャルを秘めている」と称替を送っ ている。



レスキス N.V. L'Esquisse



限定 希望小売価格 ¥7,600

● 産地: Champagne

品種: ムニエ70%、ピノ・ノワール30%

●熟成: ステンレスタンク熟成後、瓶熟15ヶ月

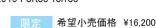
● 評価:

●アルコール度数: 12.7% ● ドサージュ: 1g/L

キュイル、ジョンクリー、シャティヨンの3つの村のブドウをブレンド。タイ ユの比率が高いため親しみやすく飲みやすい仕上がり。有核系果実や 青りんごのフルーティーでフレッシュなアロマとチャーミングな果実味が 楽しめる軽快なワイン。



フォルト・テール 2019 Fortes Terres



●産地: Champagne

●品種: ムニエ100%

●熟成: ステンレスタンク熟成後、瓶熟45ヶ月

● 評価 :

●アルコール度数: 12.3% ● ドサージュ: 3g/L

キュイル村のフォルト・テールという区画に植わるムニエを使用。熟した リンゴや洋梨の豊かな果実味に、フィニッシュまで一貫して感じられる チョークのヒントがワインに力強さと緊張感を与えている。果実の凝縮 感が格段に高く、ムニエの表現力が際立つエネルギッシュなワイン。



ウジェーヌ N.V. Eugene



限定 希望小売価格 ¥8,900

●産地: Champagne

● 品種: ムニエ80%、ピノ・ノワール20%

●熟成: ステンレスタンク熟成後、瓶熟15ヶ月

● 評価:

●アルコール度数: 12.3% ●ドサージュ: 0g/L

創始者Eugene Mousseよって造られた特別なキュヴェは、現在では一族 の歴史を象徴する1本となっている。キュイル、ジョンクリー、シャティヨ ンの3つの村のブドウをブレンドし、2003年からのパーペチュアル・リ ザーブを使用。リンゴやアプリコットを思わせるアロマとリザーブ由来の 熟成感が楽しめる。高い酸がバランスを取り、ドライな味わいの中にも 果実の甘さが感じられる、柔らかな印象のワイン。



ウジェーヌ・ロゼ N.V. Eugene Rose

限定 希望小売価格 ¥9,800

● 産地: Champagne

● 品種: ムニエ82%、ピノ・ノワール18%

●熟成: ステンレスタンク熟成後、瓶熟15ヶ月

●アルコール度数: 12.7% ●ドサージュ: 0g/L

