

Domaine Bachelet Monnot

<ドメヌ バシユレ モノ>



【ドメヌ・バシユレ・モノ】はドゥズィーズ・レ・マランジュ村に本拠を置く。1976年ジャン・フランソワ・バシユレが3人の兄弟とともにシャサーニュ出身の先代が設立した【ドメヌ・ベルナル・バシユレ・エ・フィス】を引き継いだ。2005年ジャン・フランソワは若い息子達マルクとアレクサンドル兄弟とともに独立。ジャン・フランソワは【ドメヌ・ジャン・フランソワ・バシユレ】を、二人の息子は【ドメヌ・バシユレ・モノ】を設立した。2013年ブランドを統一し【ドメヌ・バシユレ・モノ】として1本化することとなった。ポートフォリオは祖父母の出身地の関係でムルソー、ピュリニー・モンラッシェ、シャサーニュ・モンラッシェ、サントーバンなどコート・ド・ボヌの白ワインのラインナップが中心だが、フランソワがマンラジェやサントネーの畑を増やし、一時は27ヘクタールまで拡大した。現在は品質を追求するため23ヘクタールまで縮小。栽培については、除草剤を使わずに畑を耕すリュット・レゾネを採用し、耕耘、除葉等はすべて自らが設けた基準に則して行い、収穫の1ヶ月半前から早生栽培。平均収量を35～45ヘクトリットルに抑えるために畑によって仕立て方を変えるなど細心の注意を払っている。手摘みによる収穫、丹念な選果に始まり、木樽による熟成に至るまで、これまでの伝統に則して行なっている。張り詰めた緊張感のある印象の白ワインは圧搾後デブルバージュし、樽発酵（新樽約率25%）。12ヶ月の樽熟成の後の6ヶ月ステンレス熟成。熟成期間中一切バトナージュを行わない。赤ワインは100%除梗の後7～10日間低温マセレーション。新樽率平均25%で1年樽熟成後ステンレスで寝かされる。フラッグシップは、バトル・モンラッシェ。ピュリニーモンラッシェ村の畑を中心に所有しており、ピュリニーモンラッシェ・V.V、ピュリニー・モンラッシェ 1 級オム・ド・ブラン、ピュリニー・モンラッシェ 1 級レ・ルフェール、ピュリニー・モンラッシェ 1 級レ・フォラティエールを所有。デズィーズ・レ・マランジェの他、サントネー、シャサーニュ・モンラッシェ、ムルソーそしてポマールに渡っている。ブルゴーニュ・ブランもピュリニー・モンラッシェ村の区画から生産される。

Maranges 1er Cru La Fossiere マランジェ プルミエ クリュ ラ フュシエール

ブドウ品種：ピノワール 樹齢：40～60年

畑/土壌：南向き斜面/石灰粘土質 面積：2.2ha 収量：35hl/L

醸造：収穫は全て手摘み、除梗後、5～8日間の低温浸漬。26～32℃の温度管理のもと10日間発酵。25%の新樽と古樽のミックスで12か月のエルバージュ。その後ラッキングしてセメントタンクで6か月寝かせられる。

味わい：フレッシュなベリー系の風味、ペッパーのニュアンス。ソフトで凝縮した味わい。非常にポーヌらしいスタイルで、軽快なタンニンときっちりした酸味が支えている。

Santenay Les prarrons Rouge サントネイ レ プラロン ルージュ

ブドウ品種：ピノワール 樹齢：45~70年

畑/土壌：南向き半斜面/石灰粘土質 収量：35hl/L

醸造：収穫は全て手摘み、除梗後、5~8日間の低温浸漬。26~32℃の温度管理のもと10日間発酵。30%の新樽で熟成。

味わい：明るいいびーカラー。スグリの実やたばこのニュアンス。下をコーティングするような滑らかなタンニン。美しい質感で気難しさはみじんもない。若いうちから楽しめるスタイル。10年以上熟成させてもよい。

お料理：ジビエのマリネ、スパイシーなお料理や熟成したチーズ。

Santenay Blanc サントネイ

ブドウ品種：シャルドネ 樹齢：20~50年

土壌：石灰粘土質 収量：35hl/L

醸造：収穫は全て手摘み、除梗せずに空気圧式搾機で軽く搾る。

その後、低温で24~36時間ほどデブラバージュ（不純物などを沈殿させる）した後、樽にてアルコール発酵を行う。

新樽比率30%で樽にて12ヶ月熟成される。

味わい：エキゾチックで芳醇な味わい。ジャンボンパセリやグリエした魚と好相性。

Puligny Montrachet ピュリニー・モンラッシェ

ブドウ品種：シャルドネ 樹齢：20~50年

土壌：石灰粘土質 収量：40~50hl/ha

醸造：収穫は全て手摘み、除梗せずに空気圧式搾機で軽く搾る。低温で24~36時間ほどデブラバージュ（不純物などを沈殿させる）した後、樽にてアルコール発酵。新樽比率30%で樽にて12ヶ月熟成される。

味わい：とても豊かで繊細でやわらかみのあるワイン。また、シダやエキゾチックなフルーツの香り、白い花の香りなどが印象的である。クリームソースを使った魚・肉料理、またオマール海老やフォワグラ、チーズなどとの相性が良い。とても綺麗な花の香り、口いっぱいにふくよかな果実味が広がります。

Puligny Montrachet 1er Cru Hameau de Blagny ピュリニー・モンラッシェ 1級 アモー ド ブラニー

ブドウ品種：シャルドネ 樹齢：20~50年

畑/土壌：標高340m/石灰粘土質 収量：40~50hl/ha

醸造：収穫は全て手摘み、除梗せずに空気圧式搾機で軽く搾る。低温で24~36時間ほどデブラバージュ（不純物などを沈殿させる）した後、樽にてアルコール発酵。新樽比率50%で樽にて12ヶ月熟成される。

味わい：華やかさとミネラル感豊かな素晴らしいワインを造り出しています。石灰質の強いアモー・ドゥ・ブラニーは、彼ら曰く『石と花』を連想させるワインです。フローラルな香りと、タイトでミネラリーな酒質、豊富な酸で縦に伸びる味わいです

■ 輸入元 ■ Vin X Co., Ltd. / 株式会社ヴァンクロス

〒150-0012 東京都渋谷区広尾5-23-5 第一長谷部ビル5F

TEL : 03-6450-3687 FAX : 03-6450-3688 Email : info@vin-x.jp

