

Quintaine

Domaine Guillemot-Michel

<ドメーヌ・ギユイモ・ミッシェル>

<ドメーヌ>

Viré/ヴィレ村とClessé/クレッセ村の中間に位置する、人口200人あまりの小さな集落Quintaine/カンテーヌ村に本拠を置く。Marc Guillemot /マルク・ギユイモとPierrette Michel/ピエレット・ミッシェル夫妻が、モンペリエ大学で栽培醸造学を修めた後、1982年にカンテーヌ村のピエレットの両親の元へ戻ったことからドメーヌの歴史はスタートする。この年に協同組合から独立し、1985年に二人の姓を冠した「Guillemot-Michel」名義での最初のドメーヌ元詰めワインをリリース。当初から栽培法としてビオロジックを採用し、1991年からはビオディナミへと転換（1992にDEMETER、2018からBIODYVINの認証取得）。2013年より夫妻の娘Sophie/ソフィーとその夫Gautier Roussille/ゴチエールシユが当主を務める。現在はカンテーヌ村周辺に6.5haの畑を耕作中。



<テロワール>



現在耕作中の6.5haの畑は、ソーヌ川沿いの街Tournus/トゥルニユとMâcon/マコンの中間に位置するカンテーヌの丘陵地帯に位置しており、ブルゴーニュの他の多くの畑と同じく、ジュラ紀中期バスター階から後期オクスフォード階（約1億6600万年前～1億5500万年前）の石灰岩を母岩としているが、歴史的にヴィレ村とクレッセ村の間に位置するカンテーヌ村のテロワールは、その母岩に由来するテロワールとは異なる特徴を有している。カンテーヌ周辺の起伏は、夏の嵐を多く発生させ、石灰岩に由来するシルト質（砂質と粘土質の中間の粒径の碎屑物）の脱炭酸作用を促進。これに伴い、ブドウ樹の生理作用と産まれるワインのスタイルに影響を受け、3つの特徴を有するようになる。

- ・夏期に水分が供給されることから、ワインによりよい酸がもたらされる
- ・石灰岩の活性度が低いことから、ブドウ樹への吸収が促進されワインの構造に変化がもたらされる
- ・シルト質には醗酵に寄与するユニークな微生物を育むことから、ワインの香りに変化をもたらす（自然酵母のみで醗酵）

ドメーヌの区画は東向きで、冬と夏を含む、極端な温度変化の影響をソーヌ川が和らげてくれる効果が期待できる。

ドメーヌで最も古いブドウ樹はピエレットの祖父が第一次世界大戦頃に植樹したもので、最も若いブドウ樹でもマルクとピエレットが1980年代初頭にドメーヌに戻った頃に植えられたもの。現在ドメーヌでは、ブドウの引き抜きは行わず、寿命を迎えたブドウの植樹のみにとどめており、平均樹齢は60～65年に及んでいる。密植度は7000～8000本/ha。剪定はGuyot-Poussard/ギユイヨ・プサルを採用。より時間がかかる剪定法ながら、樹液の流れを妨げることがなく、病害を抑制でき、寿命を長くすることができる。



<所有する区画>

Champ-Rond/シャン・ロン (2.5ha)

ドメーヌ最大の区画。森から夫妻の植えた生け垣までなだらかな傾斜で斜面が広がる。斜面中腹に石灰岩の露頭がいくつかあるため、耕耘の際には注意が必要。この区画内にはテロワールと樹齢の不均一性があることから、いくつかのブロックにわけ別している。その中にアンフォアで醸す「Retour à la Terre」のキュヴェのブロックも含まれており、一番最後に収穫される。またこの区画では自根による栽培テストも行っている。

Champ-Choley/シャン・ショレ (1ha)

上記のシャン・ロンに近い区画ながら、斜面のクレッセ側のより上部に位置し、シャン・ロンの特徴の多くを共有している。その丘の頂上には採石場跡があり、露出した母岩石灰岩を見ることができる。ピエレットの家系であるミシェル家は、長きに渡りブドウ畑と採石場で働いていた。カンテーヌの石材は19世紀の終わり頃までは、北はディジョンから南はリヨンに至るまで名声が轟いており、特に暖炉や煙突の材料として珍重されていたという。

Le Chêne/ル・シエヌ (1.5ha)

カンテーヌ村の下部、東向きの斜面にある区画。礫質に富み、非常にアロマティックなワインが生まれ、「カンテーヌ」を特徴づける香りを持つ。一方、痩せた土壌のため、果実の成熟が早いことからフレッシュさを保つ。収穫が数日遅れるとジャムのようなニュアンスを帯びてしまうので、それを避けるために収穫日を慎重に決める必要がある。

Raverettes/ラヴレット (1ha)

ドメヌに最も近い区画。区画はいくつかのブロックに分けられており、mimi, jean, cochet, millatなどと植樹時の責任者の名前に因んで名付けられている。その中の曾祖父によって植えられた100年を超える樹齢の区画の一部は「Charleston」のキュヴェに使用される。

Chapelle Saint-Trivier/シャペル・サン・トリヴィエ (0.5ha)

ドメヌでは通常この区画に属する3つの小区画、Pesselières 0.2ha, Cordonières 0.1ha, そしてLie-Monin 0.2haをそれぞれ区別しており、特にPesselièresはドメヌの畑の中で最も石灰質に富む小区画となっている。白い石灰岩の露頭と風のあたりやすさは、産まれるワインに「厳格」な側面を与えている。Cordonièresは最も樹齢の高い畑のひとつで、毎年植え替えブドウを選抜している畑でもある。Lie-Moninは鉄分に富む赤色粘土質土壌で「Bulle」を産み出す区画でもある。

Viré-Clessé « Quintaine »

セパージュ：シャルドネ 100%

面積：6ha

栽培：ビオダイナミ農法（デメテル認証有り）

醸造：コンクリートタンクで発酵

備考：ドメヌ最初期の1985年から2014年まで、ドメヌで1つしか無かった歴史あるキュヴェ。Quintaineのテロワール、収穫年、そしてドメヌの個性を全て感じられる1本。どの年も異なる個性をもつものの、ドメヌのスタイルを一貫して表現している。



Viré-Clessé « Retour à la Terre »

品種：シャルドネ 100%

区画：Champ-Rond

平均樹齢：65年

栽培：ビオダイナミ農法（デメテル認証有り）

醸造：800Lのアンフォラで発酵

備考：2017年ヴィンテージが初リリースのキュヴェ。ブドウは1880年に入手された台木「Riparia Gloire de Montpellier」に接木されたもので、樹勢が弱く、低収量、素晴らしい色づきをする小さな果粒のブドウを産み出すのが特徴。



Viré-Clessé « Charleston »

品種：シャルドネ 100%

区画：Raverettes

平均樹齢：100年以上

栽培：ビオダイナミ農法（デメテル認証有り）

醸造：ドゥミ・ミュイ（600L樽）の10年以上使用した古樽で発酵

備考：2016年ヴィンテージが初リリースのキュヴェ。曾祖父によって植えられた100年を超える樹齢の区画から。



Méthode Ancestrale « Une Bulle »

品種：シャルドネ 100%

アペラシオン：Mâcon VillageからVin Mousseuxにデクラセ

面積：0.28ha

土壌：粘土と石灰質崩落土による泥土

平均樹齢：約35年

醸造：潜在アルコール度数12度にまで熟したブドウを手摘みで20kg入りのカゴに収穫。全房のまま空圧式圧搾機で優しく圧搾。自然酵母でアルコール発酵。リキュール・ド・ティラージュを添加せず、瓶内二次発酵。最低15ヶ月の熟成。出荷時にデゴルジュマンを行う。ドサーージュなし。

気圧：6.4バール（6.4気圧）（20度）

残糖：11g/L

総酸度：4.1g/L

SO2トータル：24mg/L（遊離SO2としては7mg/L）



Marc de Bourgogne

圧搾後のブドウ(Marc/マール)には、まだ糖分と潜在的なアロマティックさが残されている。そのマールから果梗を除き、ブドウ果のみに。その後、200～250kg入りの樽内で醗酵。秋の間に糖分はアルコールへ。こうして生まれたgène/ジェヌは蒸留へと回される。1932年製と1952年製の年代モノの銅製アランビック蒸留器で蒸留(繊細なアロマを保つ為にガスではなく薪を使用)は1回のみ行う。200kgのジェヌから4時間かけて度数50%のgoutte/グットが10～15L得られる。最良のグットを得る為には、蒸留されたもののうち約半分はこの段階で除かなければならない。その後、白ワインで10年以上使用した木製の古樽にすぐに移される。古樽を使用する理由は、樽材のタンニンが既に消費されてしまっているため、オー・ド・ヴィーは樽の香りと色合いを帯びながらも、本来持っている繊細さを損わずに熟成が可能だから。熟成を経たオー・ド・ヴィーは徐々にその真価を発揮し始め、丸みを帯び、美しい金色の色合いを身にまとう。3～4年に及ぶ入念な熟成後ピークに達し、樽から直接瓶詰めされる。樽熟時のアルコール度数を下げる必要があるため、樽熟最終年に濾過して安全性を確保した雨水を加し、アルコール度数42%で瓶詰め。

Fine de Bourgogne

ワインの熟成過程の最終段階がスタート地点。澱引きの際、ワインとして瓶詰めされる« vin clair »と、醗酵時に活躍した酵母などからなる« liesfines » と呼ばれる澱とに分けられる。この澱はアロマが凝縮したものであり、それを蒸留することで顕在化することができる。1932年製と1952年製の銅製アランビック蒸留器で蒸留は1回のみ行う。200Lの澱から、3時間かけて度数50%のグットが30～35L得られる。白ワインで10年以上使用された木製の古樽« feuillette »にすぐに移される。Fine de Bourgogneがもつアロマを最大限楽しめるよう、度数42%で瓶詰め。



輸入元：株式会社ヴァンクロス

〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 6-25-8 神宮前コーポラス 203

TEL : 03-6451-1030 FAX : 03-6451-1031

