

Domaine de Montille

ドメヌ ド モンティエユ



ドメヌ・ド・モンティエユは、力強さや濃密さよりもバランスとエレガンスを重視し、素晴らしくピュアなアロマを持つワインを生み出すブルゴーニュ屈指の作り手として知られています。ドメヌの起源は 1730 年代に遡りますが、今日のモンティエユをモンティエユならしめているドメヌの現代の歴史は、ユベール・ド・モンティエユが亡き父の後を継いで齢わずか 17 にしてドメヌでワイン造りを始めた 1947 年に始まります。

その 4 年後よりドメヌのワイン造りの全責任を一手に引き受けようになったユベールは、定年を迎えるまでディジョンで弁護士を続けながらワイン造り続け、ユベールの息子エティエンヌと娘のアリクス(ジャン・マルク・ルーロと結婚)もドメヌの仕事を手伝うようになります。当時、ドメヌの自社畑は総面積わずか 2.5 ヘクタール程でしたが、1990 年以降、銀行家として働いていた息子のエティエンヌがドメヌでより責任のある仕事を担うようになるにつれて、コート・ドールでも格付けの高いブドウ畑を次々に買い足してゆきます。

1993 年にピュリニエのカイユレ、2004 年にコルトン・シャルルマーニュ、2005 年にマルコンソールとクロ・ヴージュを含むトマ・モワラルの自社畑の一部を買い取り、2012 年にはシャトー・ド・ピュリニエ・モンラッシェを吸収合併し、シュヴァリエ・モンラッシェやピュリニエのフロラティエール、ムルソー・ポリュゾ、サン・トバン・アン・ルミリエ、クロ・デュ・シャトー・モンラッシェなど計 14 ヘクタールの名高い銘醸畑を手中に収めました。現在ドメヌは、総面積 37 ヘクタールの自社畑を所有しています。またエティエンヌは、妹のアリクスと共に白ワインに特化した「レ・ドゥー・モンティエユ」というネゴシアン事業を 2003 年に立ち上げました。エティエンヌがドメヌにもたらした最大の改革と功績は、1995 年から有機栽培を始め(有機認証機関 Ecocert の認証取得済)、2005 年から全ての自社畑のブドウ栽培をビオディナミ栽培へ移行させたことです。

【醸造】 白ワインは、軽くダブルバージュした後、600L 及び 228L の樽でアルコール発酵及びマロラクティック発酵を行う。アリエ産の樽(ゆっくりと時間をかけて軽めにトーストしたもの)を使用。澱とともに樽で 1 年程寝かせた後に澱引きし、フレッシュ感と緊張感のある味わいを保持するためステンレスタンクで 4~6 ヶ月熟成。赤ワインは、力強さやエキスの抽出よりもバランスとエレガンスを追求。大容量の樽で全房発酵(全房使用率は年によって異なる)。228L の樽で熟成。

■2022 ヴィンテージ情報■ 高品質かつ豊作であった 2022 年は、理想的な天候に恵まれ、活気に満ち、非常に魅力的な果実味を備えたワインが出来ました。秋と冬は、例年に比べて穏やかな気候で、降水量は少なめでした。以降は、さらに気温が上がり、4 回以上熱波に見舞われるなど記録的なレベルまで達しました。雨量は少なかったものの、ブドウの樹は素晴らしい条件下で成長しました。収穫は 8 月の最終週に開始しました。健全なブドウが収穫でき、8 月中旬に少し雨が降ったおかげでバランスも申し分ありませんでした。

■2022 ヴィンテージ情報<バークハウンド/2024 年 4 月 10 日掲載記事より抜粋>■
ブライアン・シーヴ(醸造長)「2022 年は非常に暑く、稀に見る乾燥した年でしたが、幸運なことにタイミング良く雨が降り、十分な雨量に恵まれました。とはいえ、雨量にばらつきがあり、コート・ド・ニュイでは、コート・ド・ボヌよりも多く降りました。シーズン初めはかなり乾燥していて、4 月にトラクターを使って耕運した際は、土埃が舞うほどでした！6 月末の嵐は、ジュヴレやフィクサンでは激しかったものの、他の地域ではもっと穏やかでした。8 月 26 日から収穫を開始し、非常にきれいな果実が収穫できましたが、2021 年の収量よりはるかに多いものの、2023 年の収量には遠く及びませんでした。シャルドネの収量は 45~60hl/ha で、ワインの多くは平均 50hl/ha でした。一方、ピノ・ノワールの収量は 38~45hl/ha でした。潜在アルコール度は、両方の品種ともにほぼ同じ 12.7~13.2%と完璧でした。全房の使用比率は、最低 33~100%と様々で、発酵は問題なく完了しました。ワインは時間が経つにつれて、着実に進化していて、比較的厳しい生育シーズンにも関わらず、白も赤も同じくらいクオリティの高いものができました。コート・ド・ニュイとコート・ド・ボヌのクオリティに大きな差異は見られません。おそらくコート・ド・ボヌの赤は、より凝縮感がありますが、それ以外はほぼ同等のクオリティです」
スコアやワインのコメントが示すように卓越したワインがいくつもある。モンティエユの 2022 年はぜひお薦めしたい。

~White Wines~

2022 Meursault 1er Cru Les Porusots

上代価格 ※オープン

ムルソー プルミエ クリュレ ポリュゾ

JAN: 4543190183253

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% Alc.:12.5% 畑面積:0.63ha 土壌:泥灰土や石灰質の小石等新樽率:30% 生産本数:4,200 本

ポリュゾは、「石の多い場所」を意味するラテン語 Petrosa に由来しています。ジュヌヴィエールに隣接し、ややエキゾチックなスタイルのワインを生みます。ドメヌでは、早い時期に収穫することで、凛とした緊張感のあるワインに仕上げられています。

★ヴィンズ 92-94 点:少し香りは控えめだが、パイナップルや柑橘類の果皮のアロマにハチの巣のようなニュアンスが仄かに香る。口に含むと輪郭のはっきりとした、蠟を思わせるテクスチャーが広がる。非常にバランスの良い味わい。上質な酸を備えたややスモーキーなスタイルのムルソーで、終盤にかけて仄かにスパイスの風味が漂う。もう少酸があってもいいかもしれない。あと少し躍動感が欲しいところだが、素晴らしいムルソーになることが期待できる。瓶詰される頃には、進化しているかもしれない。<飲み頃:2026-2040 年 | 2023/10 掲載> 他誌評価:★バークハウンド 90-93 点



2022 Meursault 1er Cru Les Perrières

ムルソー プルミエ クリュ レ ペリエール

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% Alc.:12.5% 畑面積:0.45ha 新樽率:30% 生産本数:3,000本

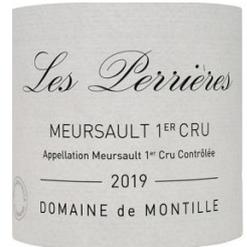
ムルソー三大プルミエクリュの一つ、レ・ペリエール。その畑名から石や石採場を想起させるペリエールの土壌は、石灰質の小石や砂利から成り、ミネラル感と緊張感にあふれた秀逸な白ワイン生み出しています。

★ヴィノス 92-94 点:ミネラルと張りを感じるノーズ。バランスの良い味わいで、キリッとした直線的な酸を備え、試飲した他のペリエールと比べるとミネラル感が強い。エレガントで持続性のある余韻。卓越したワイン。

《飲み頃:2025-2045年 | 2023/10 掲載》 他誌評価:★バークハウンド 91-93 点

上代価格 ※オープン

JAN: 4543190183260



2022 Puligny-Montrachet 1er Cru Le Cailleret

ピュリニー モンラッシェ プルミエ クリュ ル カイユレ

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% Alc.:13% 畑面積:0.85ha 新樽率:30% 生産本数:5,000本

ル・カイユレは、偉大なるモンラッシェの北側に位置し、シュヴァリエ・モンラッシェとレ・ピュセルに挟まれた理想的な場所に位置しています。この区画のワインは、洗練された気品溢れる味わいを特徴としています。

★ヴィノス 93-95 点:フォラティエールに比べて、ややリンゴの香りが強く、より直線的で石のニュアンスが豊かに香る。より典型的なアロマと言えるだろう。バランスの良い味わいは、爽やかで緊張感があり、砕石を思わせる香りが顕著に感じられ、終盤にかけて複雑味を帯びていく。このピュリニーには優れた重みを感じる。瓶の中で、素晴らしく発展していきだろう。《飲み頃:2026-2048年 | 2023/10 掲載》

他誌評価:★バークハウンド 92-94 点

上代価格 ※オープン

JAN: 4543190183277



2022 Corton-Charlemagne Grand Cru

コルトン シャルルマーニュ グラン クリュ

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% Alc.:13% 畑面積:1.02ha 新樽率:40% 生産本数:6,000本

2004年にこの区画を購入した当時は、コルトン・プジェのアペラシオンでピノ・ノワールが栽培されていました。ドメヌ・モンティエユでは、黄色の泥灰土、茶色の粘土、細かい砂利から成る土壌が偉大な白ワインを生むと確信し、2005年に樹齢35年以上の台木にシャルドネを接ぎ木することを決めました。

★ヴィノス 93-95 点:香りは他のワインよりも洗練されていて、レモンバーベナにチャイティー、アーモンドのニュアンスが溶け合う。バランスの良い味わいで、優しいグリップ感と豊かな風味を持つ。大ぶりのコルトン・シャルルマーニュではないものの、後味に緊張感とフレッシュ感がある。卓越したワイン。

《飲み頃:2026-2045年 | 2023/10 掲載》 他誌評価:★バークハウンド 93-95 点

上代価格 ※オープン

JAN:4543190183284



~Red Wines~

2022 Nuits-Saint-Georges Aux Saints Juliens

ニュイ サンジヨルジュ オー サン ジュリアン

【辛口/赤】 品種:ピノ・ノワール 100% Alc.:12.5% 畑面積:0.58ha 樹齢:55年 土壌:粘土質 全房使用率33% 新樽率:20% 生産本数:3,600本

オー・サン・ジュリアンという区画の名前は、かつて存在した6世紀に建設された礼拝堂に由来しています。ヴォーヌ・ロマネ側の北向きの丘の麓に広がる区画から、フローラルで芳醇なアロマを持つワインが造られています。

★バークハウンド 89 点★Outstanding Top Value(最高のバリューワイン):美しさと心地よいフレッシュ感を備えたワインで、熟したレッドベリーのアロマに土のニュアンスが顕著に香る。ミディアムボディの味わいは、緻密でボリューム感があり、渋みのある野趣に富んだ力強い後味で締めくくられる。クオリティの高いニュイ・ヴィラージュ。

《飲み頃:2030年以降 | #94/2024/4/10 掲載》 他誌評価:★ヴィノス 87-89 点

上代価格 ※オープン

JAN: 4543190183222



2022 Beaune 1er Cru Les Grèves

ボーヌ プルミエ クリュ レ グレーヴ

【辛口/赤】 品種:ピノ・ノワール 100% Alc.:13% 畑面積:1.26ha 土壌:粘土質、砂利 醸造:全房使用率33% 新樽率:20% 生産本数:6,000本

ボーヌで最も素晴らしいプルミエクリュとして知られるレ・グレーヴ。ブシャール・ペール・エ・フィスのモノポール、「ヴィーニュ・ド・ランファン・ジェズ」の南側に位置し、類稀なるフィネスを備えた秀逸なワインを生み出します。

★バークハウンド 91-94 点★Sweet Spot Outstanding(胸を打つ傑出したワイン):香りは複雑だが、やや控えて、温かい土やプラム煮、スマイルのアロマに微かな野趣を感じる。ミディアムボディの味わいは、程良い密度を備えながらも、筋肉質で仄かに石の香りを帯び、力強くパンチが効いている。若々しい渋みが残る後味が極めて長い余韻を生む。素晴らしい熟成ポテンシャル秘めたワイン。《飲み頃:2032年以降 | #94/2024/4/10 掲載》 他誌評価:★ヴィノス 87-89 点

上代価格 ※オープン

JAN: 4543190183239



2022 Nuits-Saint-Georges 1er Cru Aux Thorey

上代価格 ※オープン

ニュイ サン ジョルジュ プルミエ クリュ オー トレイ

JAN: 4543190183246

【辛口/赤】 品種:ピノ・ノワール 100% Alc.:13% 畑面積:0.73ha 土壌:石灰岩、泥灰土
全房使用率 50%

ニュイ・サン・ジョルジュの広大で複雑なテロワールは、北に行くほどヴォーヌを彷彿とさせる繊細で豊かな香りを持つ柔らかな味わいとなり、プリモー寄りの南に行くほど重厚で引き締まった味わいを持つ長期熟成型のワインとなります。モンティエユが所有する 0.73ha のオー・トレイの区画は、このクリュの中で最もヴォーヌに近い区画で、ヴォーヌによく似た香り豊かでフローラルなアロマと瑞々しく柔らかな味わいが楽しめます。

★バークハウンド 91-94 点★Sweet Spot Outstanding (胸を打つ傑出したワイン): 爽やかなレッドベリーやスパイス、紅茶を思わせる芳醇なアロマにフローラルなニュアンスが豊かに香る。見事なテクスチャーを備えたミディアムボディの味わいは、ミネラル感に溢れ、若々しい渋みを伴う焦点の定まった後味を引き立て、極めて長い余韻を生む。繊細で洗練された、お手本とも言うべき、オー・トレイ。 傑出したワイン。《飲み頃:2032 年以降 | #94/2024/4/10 掲載》

