



= 老舗名門ドメーヌを受け継ぐ仲良し兄弟のピオロジーワイン =

■ 生産者について



1645年にジャック・ミュザールがサントネに創業した非常に歴史のあるドメーヌです。

現当主のクロード・ミュザール(1965年生まれ)とエルヴェ・ミュザール(1971年生まれ)の兄弟が、1992年に父リュシアン・ミュザールから正式にドメーヌを引き継ぎました。創業から数えて9代目となります。サッカーの好きなクロードと自転車の好きなエルヴェは、とても仲のよい兄弟です。「ブルゴーニュではすぐ兄弟が分裂してしまうけど、なぜ“力を合わせてドメーヌを盛り上げていこう”“という気にならないのかな？」(クロード)「2人いれば、何の心配もなく(僕は)バカンスに出られるのに。」(エルヴェ)と笑いながら言います。

「ミュザール兄弟はまるで双子のような2人でいつも混同してしまう。なぜなら彼らは価値観や願望を共有しているからなのでしょう。」(LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2011)

そんな兄弟をピオの世界に引き入れたのは、リュリーのヴァンサン・デュルイユ・ジャンティアルとドメーヌ・ルフレヴでした。今でも彼らやドメーヌ・ドウ・ロクル・ルージュのエメリック・ボーフォールとは、栽培や醸造のことなどいろいろなことを情報交換しています。もともと健康や自然環境に興味があり、ピオにも興味を持っていた2人でしたが、実際に畑で試行錯誤を重ねるうちに「テロワールを最大限表現できるのがピオによる栽培だ」と確信するに至りました。2008年に栽培を完全にピオに移行してから、フルーティなアロマこれまで以上に強く最大限に感じられるようになり、「自分たちの決断に間違いはなかった。」と彼らは言います。彼ら兄弟は学校を卒業してすぐに実家のドメーヌに戻り、父を手伝ってきました。自分達で試行錯誤を重ね、またいろいろな人との出会いが今のドメーヌのスタイルを形造っています。そのスタイルはこの兄弟と同じとても誠実で実直なもので、彼らの造るワインにもそれは表れています。

■ 畑・醸造について

サントネとジュヴレの土壌は同様の組成であり、そのテロワールを表現することを彼らは誇りに思っています。所有面積は16haで、平均樹齢は45年。平均収穫量は40hl/ha(VVは35hl/ha)。栽培方法は2008年から完全ピオロジーに移行(それまでは厳格なリュットレゾネ)。2011年にAB認証取得予定。

仕立て:ピノ・ノワールはコルドン・ロワイヤ、シャルドネはギュイヨ・サンプル。

除梗100%。ステンレスとコンクリートタンクで3週間醗酵。天然酵母使用。新樽(アリエ産、ニエール産)率15-20%で12-18か月熟成。マセラシオンは14°Cで6-8日間。ノン・フィルター、ノン・コラーージュ。

■ ワインについて

味わいの各要素のバランスがとれていて、今飲んででも、また熟成させてから飲んで美味しく飲めるスタイルのワインを目指しています。畑からの景観丘の稜線と、Muzardの「M」を彼らは新しいラベルのデザインとしました。彼らのワインは様々なワインガイド誌、コンクール等で高い評価を受けています。

LA REVUE DU VIN DE FRANCE、Gault Millau Les meilleurs vins de France、LE GUIDE HACHETTE DES VINS、BETTANE & DESSEAUVE LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2011 3つ星、BOURGOGNE AUJOURD' HUI

また、多くのミシュラン星付きレストラン、人気レストランでオンリストされています。

★★★3つ星:ALAIN DUCASSE AU PLAZA ATHENE(パリ)、JOEL ROBUCHON(パリ)、GUY SAVOY(パリ)、BERNARD LOISEAU(ブルゴーニュ)、LAMELOISE(ブルゴーニュ)、★★2つ星:SENDERENS(旧LUCAS CARTON)(パリ)、★1つ星:JULES VERNE(RESTAURANT DE LA TOUR EIFFEL)(パリ)、現在パリで話題の大人気レストラン:LE QUINZIEME(CYRIL LIGNAC)(パリ)

◆ Bourgogne Rouge ブルゴーニュ・ルージュ

<品種>ピノ・ノワール100% <面積>0.86ha <平均樹齢>50年 <栽培>ピオロジー <醸造>100%除梗。新樽率15%で12か月熟成。

<生産本数>20000本

いちごなどのチャーミングな風味。きれいでなめらかなワイン。

【Gault Millau Les meilleurs vins de France 2011 2008VT:15】 / 【Le Guide des meilleurs vins à moins de 20€- 2013 2010VT:14.5/20】

◆ Santenay Rouge Vieille Vignes サントネ・ルージュ・ヴィエーユ・ヴィエーニユ

<品種>ピノ・ノワール100% <面積>1.4ha <平均樹齢>70年 <栽培>ピオロジー <醸造>100%除梗。新樽率15-20%で15か月熟成。

甘くてきれいな果実の風味。美しい酸が美味しいワイン。

◆ Santenay 1er Cru Clos de Tavannes Rouge サントネ・ブルミエ・クリュ・クロ・ドゥ・タヴァンヌ・ルージュ

<品種>ピノ・ノワール100% <面積>0.43ha <平均樹齢>70年 <栽培>ピオロジー <醸造>100%除梗。新樽率15-20%で15か月熟成。

【Le Guide des meilleurs vins de France 2013 2010VT:15/20】

【BETTANE & DESSEAUVE LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2013 2010VT:16/20】

◆ Santenay 1er Cru Clos Faubard Rouge サントネ・ブルミエ・クリュ・クロ・フォバル・ルージュ

<品種>ピノ・ノワール100% <面積>2ha <平均樹齢>40年 <栽培>ピオロジー <醸造>100%除梗。新樽率20%で14か月熟成。

【Le Guide des meilleurs vins de France 2013 2010VT:15/20】 / 【BOURGOGNE AUJOURD' HUI (No.94) 2009VT:17/20】

◆ Santenay 1er Cru Clos des Mouches Rouge サントネ・ブルミエ・クリュ・クロ・ドゥ・ムッシュ・ルージュ

<品種>ピノ・ノワール100% <面積>0.6ha <平均樹齢>20年 <栽培>ピオロジー <醸造>100%除梗。新樽率15-20%で15か月熟成。

<生産本数>3000本

ドニ・クレールと、ここの2つのドメーヌのみが所有している畑。非常にクリアで綺麗な液体。しっかりと目が詰まっていて美味しいワイン。

【Le Guide des meilleurs vins de France 2013 2010VT:14/20】 / 【Gault Millau Les meilleurs vins de France 2011 2008VT:15】

【LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2013 2010VT:★★、クー・ド・クール獲得】 / 【BOURGOGNE AUJOURD' HUI (Juin 2009) 2008VT:16】

【BETTANE & DESSEAUVE LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2012 2009VT:15/20】