

Domaine Moingeon André et Fils

ドメーヌ・モワンジョン・アンドレ・エ・フィス
Saint-Aubin

DoMaine
Moingeon André
& Fils



ブルゴーニュ

現在コート・ド・ボーヌで注目を集めるAOC「サン・トーバン」の造り手です。
サン・トーバンは今までは、周囲の銘醸村の陰に隠れた存在でしたが、
新世代による品質の向上と、コストパフォーマンスの高さが高く評価されています。



栽培農家からドメーヌ元詰めへ

コート・ド・ボーヌ、サン・トーバン村のドメーヌです。1世紀以上に渡りサン・トーバンを中心として、ピュリニエ・モンラッシュェやシャサーニュ・モンラッシュェに畑を所有しています。一部の畑は150年以上前から父から子へと代々受け継がれてきました。現当主の父アンドレが畑を引き継いだ1950年代にドメーヌは大きく成長しました。しかし当時は収穫したブドウを全てネゴシアンへ販売していました。その後1978年に現当主ミッシェルが跡を継ぎ、1983年に弟のジェラルドと一緒に「ドメーヌ・アンドレ・モワンジョン・エ・フィス」を設立。少しずつドメーヌでの元詰め販売を開始すると共に、畑も拡大していきました。2003年にはサン・トーバン著名畑のひとつ「ラ・シャテニエール」を手に入れ、本格的にドメーヌとして販売できるワインのラインナップが揃いました。現在10ha程を自社所有しており、年間約27,000本を生産しています。



現当主ミッシェル（右）
息子のフローラン夫婦（左）



■サン・トーバン・プルミエ・クリュ
ヴィエイユ・ヴィーニュ
「シュール・ガメイ」区画の樹齢45年
以上のピノ・ノワールを使用。

赤の最良1級畑「シュール・ガメイ」

赤・白の両方を産出するAOCサン・トーバンは、複数の丘が組み合わさって形成されています。ドメーヌ・モワンジョンは複数の1級畑を所有していますが、中でも特にサン・トーバン赤の最良畑とされるのが「シュール・ガメイ」畑です。白の最良畑「アン・レミイ」「ミュルジュ・デ・ダン・ド・シャン」と同様に、ピュリニエ・モンラッシュェと同じ丘の上部に位置しています。標高は400m程の南向きの斜面の区画です。以前にガメイ種が多く植えられていた為につけられた「ガメイ」地区にある為、「シュール・ガメイ」という畑名ですが、もちろん使用品種はピノ・ノワールです。モワンジョンは品種としてのガメイとの混同を避ける為に、畑名を敢えて記載せず「サン・トーバン・プルミエ・クリュ・ヴィエイユ・ヴィーニュ」としてリリースしています。

また「ピュリニエ・モンラッシュェ・ル・トレザン」は、ピュリニエ・モンラッシュェの村名区画の中でも最も高地に位置する「トレザン」区画のブドウのみを使用しています。両側を1級畑に囲まれた、樹齢60年の優良区画です。

新世代の技術も積極的に導入

2009年には、ミッシェルの息子フローランがボーヌの醸造学校を卒業した後にドメーヌへ加わりました。2011年以降はフローランが全ての醸造を担当しています。彼は最新の技術を積極的に取り入れ、タンクや圧搾機など醸造設備への投資を行いました。2015年には発酵時の温度管理が可能なステンレスタンクを導入。またブドウを冷却する設備を購入した事で、収穫後のブドウの鮮度を保ったまま、醸造を進められるようになりました。一方でハード面だけではなく、栽培・醸造手法も変化させています。フローランは除草剤の使用を中止。発酵には天然酵母を使用し、以前より亜硫酸の使用量も少なくしています。父ミッシェルの時代は熟成を重視したスタイルのワインでしたが、現在では果実味が主体のピュアな味わいのワインに仕上がっています。



コルトン・シャルルマーニュ・グラン・クリュ・ブラン

Corton Charlemagne Grand Cru Blanc (negoce)



ブルゴーニュを代表する白のグラン・クリュ。ペルナン・ヴェルジュレス村にある、石灰質を非常に多く含む粘土石灰質土壌の畑。天然酵母を使用して、木樽で発酵。その後12ヶ月木樽（新樽率25%）で熟成。さらにステンレスタンクで6ヶ月熟成後に壺詰しています。生産本数は僅か600本のみ。

品種：Chardonnay
タイプ：白
ビンテージ：2017
バーコード：
ケース入数：750ml×12
商品コード：AMCC17B
小売価格：¥25,000（税抜）

ピュリニー・モンラッシェ・プルミエ・クリュ・ブラン・ラ・ガレンヌ

Puligny Montrachet 1er Cru Blanc La Garenne



丘の上部に位置し、小石が多い粘土石灰質土壌で育つピノ・ノワールから造られます。平均樹齢は約50年。土壌に由来するミネラルが豊富で、酸とのバランスに優れています。木樽でアルコール発酵及びマロラクティック発酵。その後10ヶ月木樽（新樽率25%）で熟成。さらにステンレスタンクで6ヶ月熟成後に壺詰しています。

品種：Chardonnay
タイプ：白
ビンテージ：2020
バーコード：
ケース入数：750ml×6
商品コード：AMGR20B
小売価格：¥12,000（税抜）

サン・トーバン・プルミエ・クリュ・ルージュ VV

Saint Aubin 1er Cru Rouge Vieilles Vignes



サン・トーバン赤の最良区画と言われる1級畑「シュール・ガメイ」のブドウのみを使用しています。樹齢は45年以上。畑名の記載が可能ですが、品種の「ガメイ」との混同を避ける為に、プルミエ・クリュとのみ記載しています。ステンレスタンクで20°C・4日間のマセラシオン。発酵後に木樽（新樽率10%）へ移し15ヶ月熟成。さらにステンレスタンクで3ヶ月熟成後に壺詰。

品種：Pinot Noir
タイプ：赤
ビンテージ：2020
バーコード：
ケース入数：750ml×6
商品コード：AMSA20
小売価格：¥5,000（税抜）

サン・トーバン・プルミエ・クリュ・ルージュ

Saint Aubin 1er Cru Rouge



サン・トーバン赤の最良区画と言われる1級畑「シュール・ガメイ」及び「アン・モンソー」（En Montceau）の2区画のブドウを使用。平均樹齢35年。ステンレスタンクで20°C・4日間のマセラシオン。発酵後に木樽（新樽率10%）へ移し15ヶ月熟成。さらにステンレスタンクで3ヶ月熟成後に壺詰。

品種：Pinot Noir
タイプ：赤
ビンテージ：2016
バーコード：
ケース入数：750ml×6
商品コード：AMSA16
小売価格：¥3,800（税抜）