

José Michel & Fils

ジョゼ・ミシェル・エ・フィス

地域：Champagne シャンパーニュ

地区、村：Moussy ムッスイ

造り手：Antonin Michel アントナン・ミシェル

HP：<http://www.champagne-jose-michel.com/home/index.php>



【ワイナリーと造り手について】

◆年譜

- ・ 1847 年ブドウ農家として創業。
- ・ ポール・ミシェル（1860-1936）が 1912 年に、最初の元詰め販売を行う。
- ・ レイモン・ミシェル（1902-1971）が、醸造方法を改善し、シャンパーニュの生産量を少しずつ増やしていく。
- ・ ジョゼ・ミシェルが 1955 年にメゾンの責任者となり、土壌や理想の表現においてシャンパーニュの 3 つの各セパージュを適合させた品質作りに腐心した。また、高品質志向の生産者達だけによる、クラブ・トレゾール・ド・シャンパーニュを設立し、地域全体の意識の向上にも努めた。
- ・ 2019 年 11 月ジョゼ・ミシェル逝去。彼の孫にあたるアントナン・ミシェルが各地でのワイン造りとワインビジネスの研修を終え、ワイナリーを引き継ぐ。

シャンパーニュ・ジョゼ・ミシェルはエペルネの南、ムースイ村の 21ha の畑を 1847 年から所有しており、1912 年に自社瓶詰めを開始しました。1955 年にジョゼ・ミシェル氏がメゾンの責任者となって以来、伝統手法と古典原理を堅守して生むシャンパーニュは、しっとりとした味わいと長命に恵まれます。レコルタン・マニピュランと品質志向の生産者クラブの先駆者でもあり、ピノ・ムニエの真価をいち早く世に知らしめたことも、忘れてはならない彼の功績です。

2019 年、惜しまれながらジョゼ氏は他界しました。60 年を超えるシャンパーニュ造りの知見を盤石の土台とする彼の諸作は生半でない魅力と底力を秘め、まさに匠の技そのものでした。ジョゼ氏の最後のヴィンテッジとなった 2019 年には、彼の孫にあたるアントナンがチームに加わり、現在ではアントナンがメゾンの運営とシャンパーニュの醸造を担っています。

アントナンは醸造学校を卒業後、ワイン販売営業としてワインビジネスを経験し、ブルゴーニュやシャンパーニュのワイナリーで研修を積み、2019 年の 8 月にの経験の為同世代のレコルタン・マニピュランの造り



手たちとも親交があり、これからの成り行きが楽しみなシャンパーニュです。

栽培品種：ピノ・ムニエ 10ha,シャルドネ 8ha,ピノ・ノワール 3ha

自社畑面積：21ha

土壌：粘土石灰質

平均樹齢：30 年、区画によっては 50 年に達するところもある。

醸造：木製の樽およびステンレス・タンクを用いた伝統的な製法

年間平均生産量 :90000 本

60 年を越えるシャンパーニュ造りの知見を盤石の土台として踏まえる彼の諸作品は、まさに匠の技そのものであった。

ジョゼ氏の最後のヴィンテッジとなった 2019 年は、彼の孫であるアントナンとともに行き、現在はアントナンがメゾンの運営とシャンパーニュの醸造を担う。

【スペシャル・クラブとは（公式説明）】

シャンパーニュ地方の旧家出身である 12 人のワイン醸造家が集い、彼らの上級キュヴェを通じてシャンパーニュの独創性をより深く知ってもらうため、〈クラブ・トレゾール・ド・シャンパーニュ〉が、1971 年に設立された。当クラブは現在、特別なワイン—すなわち素晴らしいヴィンテッジのシャンパーニュ—のみを入念に作り上げることに情熱を注ぐブドウ栽培家たちだけ、に限られた会を招集している。

この優れた会に所属するために、クラブの会員は規約や厳しい規則の要求に喜んで従わなければならない、完全に独立した手法で、入念に育てたブドウからキュヴェを丹精に造りあげ、また、テロワールへの敬意を払うため、定められたワイン醸造憲章に従わなければならない。

「スペシャル・クラブ」のボトルを開ければ、非凡なるシャンパーニュ——すなわち、素晴らしいテロワールに位置するドメーヌの、独立したブドウ畑所有者によって醸造され、熱心な作業によって情熱を注がれた「最高級品」——を味わえることが、保証される。それは、〈造り手の家族〉〈テロワール〉と〈情熱〉を映す偉大なるシャンパーニュを生み出す、類まれな感覚的な衝撃を発見することである。

「優れたテロワールから優れた成果を得るのは、当然至極なことである。だが、非常によい成果を得ることとはそれ以上に特筆すべきことであって、常に達成しがたい。しかしながら、それこそ我々のキュヴェ《スペシャル・クラブ》が目指すところなのである。」