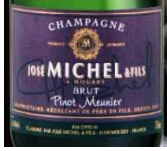




José Michel & Fils
 ジョゼ・ミシェル・エ・フィス



ミシェル家はムースイ村の4ha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た。1955年からジョゼ・ミシェル氏がメゾンの責任者となり、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、素晴らしい長命で例えば、2009年に抜栓した1959年は、まだまだ活き活きとした生命感と美しい香り高さを保っていた。「ブリュット スペシャル・クラブ」は1920年代植樹の古木から。「ブリュット シャンパーニュ・コレクション1990」は、26年間 (!) 澱と共に瓶内熟成後にデゴルジュ。70年代80年代などの6つのヴィンテージをブレンドした野心的大作「ヴェー・ミレジメ」もリリースする。レコルトン・マニュピュランの先駆でもあり、ピノ・ムニエの価値を世に知らしめたことも、忘れてはならない彼の功績だ。2019年惜しまれながらジョゼ氏は他界してしまいましたが、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ージとなった2019年は、彼の孫であるアントナンとともに、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。同世代のレコルトン・マニュピュランの造り手たちとも親交のあるアントナンは、まずはビオロジック栽培への転換を進めているそうだ。これからの期待したい。

	◎ Brut - Tradition ブリュット トラディション		リザーヴワイン：40% ドザージュ：9g 備考 ジョゼ・ミッシェル氏は、熟成型の優雅なピノムニエ種を主体にしたレコルトン・マニュピュラン（自社畑・自社醸造）の生産者。樹齢の高いブドウから造られ、クリーミーで強烈な味わいと熟成香による奥行きが自慢です。
	◎ Extra Brut エクストラ・ブリュット		ドザージュ：2g/L 外観：美しい輝きの緑色の光沢のある薄黄色。極上かつ強めの泡。 香り：トースト、白い花の魅力的な香り 味わい：滑らかな口当たり、マルメロの砂糖煮と大麦糖のアロマに酸味。とても魅力的な余韻。 理想はオマールエビ、イセエビなどの甲殻類、牡蠣やお寿司とともにアペリティフにも最適。 ステンレスタンクで発酵させる。輝きのある黄金色で白い花のような香り。
	◎ Brut - Blanc de Blancs ブリュット ブラン・ド・ブラン		外観：美しい輝きの金色の光沢のある薄黄色。細い紐状の泡。 香り：魅力的、桃や杏などの黄色い果実のアロマを多く放つ。 味わい：フレッシュ、香りと同じく余韻は長く複雑。 理想はオマールエビ、イセエビなどの甲殻類、牡蠣やお寿司とともにアペリティフにも最適。
	◎ Brut - Blanc de Blancs - Clos Saint Jean ブリュット ブラン・ド・ブラン クロ・サン・ジャン		備考 ミシェル家が1971年に、ヴァレ・ド・ラ・マルヌのサン・タニャンに購入した、シャルドネの区画。粘土の混じった石灰質土壌はシャルドネに向いており、真南向きで日当たりが良く、健全なブドウが収穫しやすい。果実がしっかりと熟するため、マロラクティック発酵はせず、ドザージュは通常8mg/L。
	◎ Brut - Grand Vintage ブリュット グランド・ヴィンテージ		外観：麦わら色、細かく生き生きとした泡。 香り：気品があり、美しいアロマ。白い花とトースト香を思わせる。 味わい：魅力的、アーモンドとフレッシュなノワゼットをベースに上品な口当たり。アロマと際立った新鮮さがとてもよいバランスをとる。 上品なこのミレジメは昼食のご馳走、焼き魚、ヒラメ、調理された白身の肉のクリームソース合えと相性がよい。
	◎ Brut - Special Club ブリュット スペシャル・クラブ		備考 良年のみ造られる特別キュヴェ。 外観：輝かしい黄色、細かく生き生きとした泡。 香り：素晴らしい美しさと上品で複雑なアロマ。ノワゼット、焼きアーモンドと花（バラ）を思わせる香り。 味わい：グリルしたパン、黄色い果実のコンポート、かすかな花のアロマに加え、素晴らしい美しい厚みのあるヴォリューム、良質で滑らかな口当たり。

	◎ Brut - Pinot Meunier ブリュット ピノ・ムニエ		備考 外観：薄い金色、細かい泡 香り：キャンディーと、心地よいエキゾチックフルーツ 味わい：フレッシュで香りがある。エキゾチック、柑橘系フルーツの香りが正確に現れている。 意外にもマンゴー、パパイヤのようなエキゾチックフルーツのデザートに合う。 勿論アペリティフや食事にも合わせやすい。
	畑 品種：ピノ・ムニエ100%	醸造 ステンレスタンクで発酵・熟成	備考 古いミレジムは全て瓶内2次醗酵後のボトルを、瓶口を下にした状態で保管されている。栓はコルクや、カプセルなど様々。醸造時は、それらのボトルを全て一度、ステンレスタンクに空けて、その年のヴァン・クレールとブレンドする。数ヶ月落ち着かせてから、瓶詰めをして改めて瓶内二次発酵をする。2~3年後にデゴルジュマンをして、また数年寝かせてからリリース。 琥珀色の艶と透明感のある色合い。飛びぬけて複雑な香りと、トースト香。熟成感も持たせつつ見事なまでに滑らかで余韻は長く、若めのVTからのフレッシュな印象もある。 ドザージュ：4g/L デゴルジュマン：2014年3月12日
	◎ Brut - Rosé ブリュット ロゼ		備考 リザーヴワイン：10%~30%+9%赤ワイン ドザージュ：9g/L 外観：赤いバラの花びら色 香り：表情豊かな開いたブーケ-カシス、ホイチゴ、ブラックベリーの赤い果実、キャンディーにスパイス。 味わい：良質で気品がある。ホイチゴ、カシスの芽などの赤い果実。ニワトリ、アヒルなどの家禽や赤系果実のデザートとの相性がよい。
畑 品種：ピノ・ムニエ40%、ピノ・ノワール40%、シャルドネ20%	醸造 ステンレスタンクで発酵 ステンレスタンクで熟成 その後タンク内でアッサンブラージュ		
畑 品種：ピノ・ムニエ50%、ピノ・ノワール50% 植樹：1982年 位置：231m 土壌：粘土・石灰質	醸造 ステンレスタンクで数時間マセレーション(セニエ式) ステンレスタンクで6ヶ月間熟成しアッサンブラージュ。その後2年間瓶内蔵上熟成。		