

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 ムッスイ村

造り手：Antonin Michel アントナン・ミシェル

HP: <https://www.instagram.com/champagnejosemichel/>



【ワイナリーと造り手について】

1847年以來、エペルネの街の南のムッスイ村で5世代にわたりシャンパーニュ造りを行う。現在の当主アントナン・ミシエルの祖父であるジョゼ・ミシェルは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、しっとりとした味わいと長命に恵まれるシャンパーニュを生み出し続けた。レコルタン・マニピュランと品質志向の生産者クラブ（クラブ・トレゾール・ド・シャンパーニュ）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だ。2019年11月ジョゼは亡くなりアントナン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いだ。アントナンが本格的にワイナリー運営へと参画した矢先に、ジョゼは亡くなってしまったが、2人で醸造をした2019VTはアントナンにとってかけがえのない、忘れられないVTとなる。

ピノ・ムニエが劣等品種だとみなされていたジョゼの代の頃とは打って変わり、2020年以降グロワール・シャンパーニュ市場も成熟し小規模生産、バイオロジック栽培、土着品種によるシャンパーニュを生産するシャンパーニュ・メゾンも複数世代に渡る。若き造り手たちとも深く共感するアントナンは受け継いだものと自身の感覚とを信じ、新たなジョゼ・ミシエルのシャンパーニュ造りに直往邁進する。

バイオロジック栽培へと転換し（一部バイオダイナミックの調合材も使用）、木製樽の割合を増やし、エチケットも一新（2019年ベースのシャンパーニュから）した。ルドルフ・シュタイナー、福岡正信、クロード&リディア・ブルギニョンの原則と仕事を大いに参考にしながら、着実にシャンパーニュ・ジョゼ・ミシエルを進化させている。エチケットの変更は流通業者や消費者にとってメゾンのイメージも大きく変えてしまう大きな変化ではあるが、祖父の代とはまた違うシャンパーニュ造りをしていこうと決めたアントナンにとっては、どうしても必要なことだった。



JOSÉ MICHEL

CHAMPAGNE

【畑と栽培について】

所有する 7ha の畑は 2 つのテロワールにまたがっており、エペルネ近郊の畑（ムッスイ村、ブリュニ村、ヴィネイ村）とヴァレ・ド・ラ・マルヌに半分ずつ所有。45%のシャルドネ、45%のムニエ、10%のピノ・ノワールがワイナリーの畑を構成する。

耕作の頻度を減らし、緑肥の導入、馬での工作（トラクターで入れない一部の畑）、羊たちの畑内への放牧、ハーブの煎じ薬、エッセンシャルオイルの散布なども用い、ブドウ樹自身の防御機能を刺激し、ボルドー液などの農薬の使用量を抑えるなど、以前のワイナリーでは行ってこなかった多くのことを試している。下草を多く残した、仕立てをあえて高く（150～160cm）することで畑の日陰を多くすることは、気候の変動による温暖化と水不足への畑の適応を助ける。などなど挙げればキリがないのだが、新しい挑戦について話すアントナンは生き活きとした表情だ。



JOSÉ MICHEL

CHAMPAGNE

【セラーと醸造について】

収穫はブドウの最適な成熟を狙って意図的に時間をかけて行うそうだ。各畑、品種ごとに醸造し野生酵母により醗酵。マロラクティック発酵は行わず、濾過や清澄はなし。収穫時のブドウの様子、搾汁の質により職人的、感覚的に醸造容器を選ぶ。

珧瑯タンクは上品な苦みを、ステンレスタンクはニュートラルな果実味の表現、セメントタンクと木製樽（400-600L）によるマイクロオキシジェネーションは醗酵後のワインに複雑なアロマを与える。熟成期間中は澱引きをせず春になるとブレンドを行い瓶詰。

アントナンの考える品質向上へ向かい、ブドウ果汁への過度な介入を避け、必要な時は感覚と出来るだけの手仕事、職人的なアプローチを大事にしている。

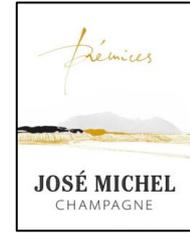


JOSÉ MICHEL CHAMPAGNE

【キュヴェ名とエチケットの変更】

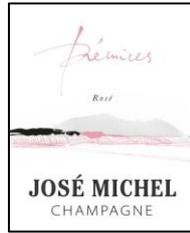
◆キュヴェ・トラディション

->プレミス



◆ブリュット・ロゼ

->プレミス・ロゼ



◇エクストラ・ブリュット

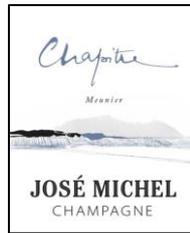
->プレファス・ヴィエイスマン・プロロンジェ ラシーヌ現在取り扱いなし。

◇ブラン・ド・ブラン

->シャピートル シャルドネ ラシーヌ現在取り扱いなし。

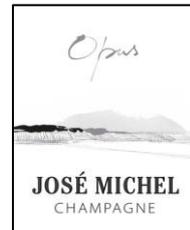
◆ムニエ・エクストラ・ブリュット

->シャピートル ムニエ



◆グラン・ヴィンテッジ

->オーパス



・クロ・サン・ジャン、スペシャル・クラブ、パール・ウダールの今後のキュヴェ名、エチケット変更については未定。

JOSÉ MICHEL

CHAMPAGNE

【ジョゼ・ミシェル逝去の報を受けて】

シャンパーニュのジョゼ・ミシェルさんが2019年11月に88歳で亡くなりました。私たちのお付き合いは、1997年、シャンパーニュのスペシャリストであるマイケル・エドワードさんにご案内いただき、お取り引きいただくようになりました。ムニエの理想郷、ムッシー村で1952年以来長きにわたって、シャンパーニュ造りに携わってこられました。

ジェローム・プレヴォー、シャルトーニュ・タイエの造る100%ピノ・ムニエは現在、世界的に高く評価されるようになりました。が、20年以上前のピノ・ムニエ種は、ベースワインのクオリティを落とす単調な劣等品種だとみなされてきました。しかしながら、ジョゼさんが造った1950年代と1960年代の100%ピノ・ムニエは、時間をかけて複雑で美しく熟成します。多くの人はその偉大さに驚き、ピノ・ムニエ種の素晴らしさを初めて知ることになりました。

ジョゼさんとは長くお付き合いいただいたおかげで、幸いにも訪問の都度、「私が、すべて醸造した最初のヴィンテージです」と言いながら、私の誕生年1955年をあけていただきました。静かな語り口で、日本から多くのプロフェッショナルが訪ねてくださることをとても喜んでおられました。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して踏まえる諸作品は、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ージとなった2019年は、孫のアントナンも加わり、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。

そのアントナンは次のように語ります。

「祖父は、『セロスのようなシャンパーニュはもちろん素晴らしい。だが、私たちのような、瓶熟成と樽熟成に時間をかけつつも価格を抑え、多くの人手に届くシャンパーニュも必要だ』と話していた。」

ジョゼさんのご冥福をお祈りするとともに、アントナンの造る新生ジョゼ・ミシエルの今後に期待し、どうぞ暖かくご声援ください。

合田泰子