





ミシェル家はエペルネ南部のムースイ村で1847年から続くブドウ農家で、自社での元詰めを始めたのは1912年のこと。1955年から5代目にあたるジョゼ・ミシェルが責任者となり、以来、伝統手法と古典原理を堅守して長命なシャンパーニュを生産してきた。レコルタン・マニピュランの先駆者でもあり、ピノ・ムニエの価値を世に知らしめたことは、忘れてはならない彼の功績だ。2019年11月にジョゼが逝去してしまうが、同年8月に各地でのワインビジネスと造りの勉強を終え、ワイナリーへと戻ってきていた7代目のアントナン・ミシェルが、以降ワイナリーの運営と醸造を担う。隣村に住むオーレリアン・ラエルトを始め同世代のオーガニック・シャンパーニュの造り手たちとより共感を深くするアントナンは、まずはピオロジック栽培への転換に着手。受け継いだものと、自身の感性を合わせてどのようにシャンパーニュ造りをしていくのか。「祖父の残してくれたものが大きいからね。考えること、やるべきことが山ほどあるよ」とアントナン。

◎ Brut - Tradition ブリュット トラディション				
	<p>煙</p> <p>品種：ピノ・ムニエ70%、シャルドネ30% 植樹：1970年代 土壌：粘土・石灰質</p>	<p>醸造</p> <p>ステンレスタンクで発酵 ステンレスタンクで6か月間熟成し アッサンブラージュ その後2年間瓶内澱上熟成</p>	<p>備考</p> <p>リザーヴワイン比率40%の、エントリーレベルのシャンパーニュ。 ジョゼ・ミシェル氏は、熟成型の優雅なピノムニエ種を主体にしたレコルタン・マニピュラン（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。</p>	
◎ Extra Brut - Chapitre - Meunier エクストラ・ブリュット シャピートル ムニエ				
	<p>煙</p> <p>品種：ピノ・ムニエ100%</p>	<p>醸造</p> <p>ステンレスタンクで発酵 54%はステンレスタンク、46%は600Lの木樽で熟成</p>	<p>備考</p> <p>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：ふよやかな香りに、キレのある酸。余韻も長い。過度な果実香が無いため、ペアリングの幅が広い。 2021VTベースのリリース分から、キュヴェ名とエチケットを一新した。</p>	
◎ Extra Brut - Blanc de Blancs - Clos Saint Jean エクストラ・ブリュット ブラン・ド・ブラン クロ・サン・ジャン				
	<p>煙</p> <p>品種：シャルドネ100% 位置：真南 土壌：粘土・石灰質</p>	<p>醸造</p> <p>ステンレスタンクで醗酵 木樽で半年間熟成</p>	<p>備考</p> <p>2014VTより、BrutではなくExtra Brutでリリース。2000年代までと比べ、糖度はより上がり酸度がより低くなる傾向にあることから、本ワイナリーらしい味わいのバランスを取るためドザージュの量を減らした。 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なし。</p>	
◎ Extra Brut - Grand Vintage エクストラ・ブリュット グランド・ヴィンテッジ				
	<p>煙</p> <p>品種：シャルドネ、ピノ・ムニエ 植樹：1953年（シャルドネ）、1955年（ピノ・ムニエ） 土壌：粘土・石灰質</p>	<p>醸造</p> <p>ステンレスタンクで6日間醗酵 小樽熟成させたワインをアッサンブラージュし、さらにゆっくりとステンレスタンクで熟成 その後瓶内澱上熟成</p>	<p>備考</p> <p>2014VTより、BrutではなくExtra Brutでリリース。2000年代までと比べ、糖度はより上がり酸度がより低くなる傾向にあることから、本ワイナリーらしい味わいのバランスを取るためドザージュの量を減らした。 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。 上品なこのミレジムは昼食のご馳走、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。</p>	

	<p align="center"><b>◎Extra Brut - Special Club</b> エクストラ・ブリュット スペシャル・クラブ</p>		備考	<p>2014VTより、BrutではなくExtra Brutでリリース。2000年代までと比べ、糖度はより上がり酸度がより低くなる傾向にあることから、本ワイナリーらしい味わいのバランスを取るためドザージュの量を減らした。ジョゼ・ミシエルの所有する畑の中でも、高樹齢のブドウ樹セクションのプレスティージ・キュヴェ。長期熟成の見込める年のみ造られ、瓶内シュールリー熟成期間が長い。1970年代に高品質志向のレコルタン・マニピュランの生産者でのクラブを立ち上げた。ヴァン・クレール（瓶内2次醗酵前のワイン）の段階で、上質なものをだけをスペシャル・クラブ統一のボトルに瓶詰め。</p>
畑	<p>品種：ピノ・ムニエ、シャルドネ 植樹：1920年代 土壌：粘土・石灰質</p>	醸造 ステンレスタンクにて醗酵（一部樽発酵）、樽熟成ワインをアッサンブラージュする ステンレスタンクとバリック樽で6か月間熟成 その後瓶内澱上熟成		
	<p align="center"><b>◎La Cuvée du Père Houdart/Brut assemblage 71/75/82/84/11</b> ラ・キュヴェ・デュ・ペール・ウダール / ブリュット・アッサンブラージュ</p>		備考	<p>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。数か月落ち着かせてから瓶詰めをして、改めて瓶内二次醗酵をする。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</p>
畑	<p>品種：ピノ・ムニエ40%、ピノ・ノワール40%、シャルドネ20%</p>	醸造 ステンレスタンクで醗酵 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		
	<p align="center"><b>◎La Cuvée Hommage/Extra Brut assemblage 71/75/76/82/84/95/05/10/19</b> ラ・キュヴェ・オマージュ / エクストラ・ブリュット・アッサンブラージュ</p>		備考	<p>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。数か月落ち着かせてから瓶詰めをして、改めて瓶内二次醗酵をする。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。アントナンの祖父ジョゼへのオマージュとして造ったキュヴェ。ドザージュ：4g/L</p>
畑	<p>品種：ピノ・ムニエ40%、ピノ・ノワール40%、シャルドネ20%</p>	醸造 ステンレスタンクで醗酵 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		
	<p align="center"><b>◎Brut - Rosé</b> ブリュット ロゼ</p>		備考	<p>リザーヴワイン：10%~30%+9%赤ワイン 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。 ニフトリ、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。</p>
畑	<p>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</p>	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か月間熟成しアッサンブラージュ その後2年間瓶内澱上熟成		