


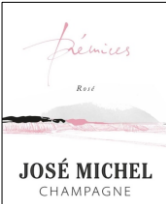



ミシェル家はエベルネ南部のムースイ村で1847年から続くブドウ農家で、1955年から5代目にあたるジョゼ・ミシェルが責任者となり、以来、伝統手法と古典原理を堅守して長命なシャンパーニュを生産してきた。レコルタン・マニュピュランの先駆者でもあり、ピノ・ムニエの価値を世に知らしめたことは、忘れてはならない彼の功績だ。2019年11月にジョゼが亡くなり、孫のアントナン・ミシェルへと世代交代した。祖父から受け継いだ伝統を敬意を払いつつも、同世代のグローワー・シャンパーニュの生産者達から多くの影響を受けているアントナンは、バイオロジック栽培の転換や醸造設備への投資を行い、2021年の収穫をベースとするシャンパーニュからエチケットを一新。エチケットの変更はメゾンのイメージも大きく変えてしまう変化ではあるがアントナンにとっては、どうしても必要なことで、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。

◎Prémices プレミス			
	<p>煙</p> <p>品種：ピノ・ムニエ70%、シャルドネ30%</p> <p>植樹：1970~2000年代</p> <p>土壌：粘土・石灰質</p>	<p>醸造</p> <p>ステンレスタンクと木製樽で発酵</p> <p>ステンレスタンクと木製樽で8か月間熟成</p> <p>しアッサンブラージュして瓶詰</p> <p>15か月以上瓶内シュール・リー熟成</p> <p>リザーヴ・ワイン：30-50%</p>	<p>備考</p> <p>旧ブリュット・トラディションと同格である、メゾンのエントリーレベルのシャンパーニュ。エベルネ近郊、ヴァレ・ド・ラ・マルヌからの畑のブドウを使用。細身で伸びやかな、新生シャンパーニュ・ジョゼ・ミシエルの名刺代わりのシャンパーニュ。世代交代とともに、新しいキュヴェ名とエチケットに変更。</p>
◎Chapitre Meunier シャピートル ムニエ			
	<p>煙</p> <p>品種：ピノ・ムニエ100%</p> <p>植樹：1960~2000年代</p> <p>土壌：粘土・石灰質</p>	<p>醸造</p> <p>ステンレスタンクで発酵</p> <p>54%はステンレスタンク、46%は600Lの木樽で熟成</p> <p>リザーヴ・ワイン：0-10%</p>	<p>備考</p> <p>リザーヴ・ワインを不使用、もしくはほとんど使用せず、単一品種の単一年（モノ・アネ）の表現に絞ったシャピートルシリーズのピノ・ムニエ。世代交代とともに、新しいキュヴェ名とエチケットに変更。</p> <p>2021VTベースはリザーヴ・ワイン10%</p> <p>2022VTベースはリザーヴ・ワイン0%</p>
◎Blanc de Blancs - Clos Saint Jean 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%</p> <p>位置：真南</p> <p>土壌：粘土・石灰質</p>	<p>醸造</p> <p>ステンレスタンクで醗酵</p> <p>木樽で半年間熟成</p>	<p>備考</p> <p>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>
◎Grand Vintage 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</p> <p>植樹：1953年（シャルドネ）、1955年（ピノ・ムニエ）</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>その後瓶内澱上熟成</p>	<p>備考</p> <p>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。</p> <p>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>

	◎ Special Club スペシャル・クラブ		<p>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レ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。</p> <p>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>
	<p>畑</p> <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>	<p>醸造</p> <p>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>	<p>備考</p> <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。醗造時は、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2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。</p> <p>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。</p> <p>ドザージュ：4g/L デゴルジュマン：2014年3月12日</p>
	<p>畑</p> <p>品種：ピノ・ムニエ40%、ピノ・ノワール40%、シャルドネ20%</p>	<p>醸造</p> <p>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>	<p>備考</p> <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。醗造時は、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2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。</p> <p>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。</p> <p>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>
	◎ Prémices Rosé プレミス・ロゼ		<p>備考</p> <p>ベースとなるワインは、プレミスと同じ。瓶詰の前に、赤醗造1-2年熟成させたピノ・ムニエをブレンドした、ロゼ・ド・アッサンブラージュ。果実味が味わいの中心ではなく、スリムで垂直的なボディーを目指したロゼ・シャンパーニュ。世代交代とともに、新しいキュヴェ名とエチケットに変更。</p>
<p>畑</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>ステンレスタンクと木製樽で醗酵 ステンレスタンクと木製樽で8か月間熟成し赤ワイン10%とアッサンブラージュして瓶詰 24か月以上瓶内シュール・リー熟成 リザーヴ・ワイン：30-50%</p>		

エチケット変更以前のキュヴェ、参考まで

		◎ Tradition トラディション		備考
畑	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	醸造	ステンレスタンクで発酵 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年間瓶内澱上熟成。	
		◎ Pinot Meunier ピノ・ムニエ		備考
畑	品種：ピノ・ムニエ100%	醸造	ステンレスタンクで発酵・熟成	
		◎ Rosé ロゼ		備考
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醗酵 ステンレスタンクと木製樽で8か月間熟成し赤ワイン10%とアッサンブラージュして瓶詰 その後2年間瓶内澱上熟成	