





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% 植樹：1970～2000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発酵 ステンレスタンクと木製樽で8か月間熟成 シアッサンブラージュして瓶詰 15か月以上瓶内シュール・リー熟成 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% 植樹：1960～2000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 54%はステンレスタンク、46%は600Lの木樽で熟成 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。 2021VTベースはリザーヴ・ワイン10% 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% 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>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 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>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>

		◎ Special Club スペシャル・クラブ				
	畑	品種：ピノ・ムニエ、シャルドネ 植樹：1920年代 土壌：粘土・石灰質	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	備考	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。 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。
		◎ La Cuvée du Père Houdart / Assemblage 71/75/82/84/11 ラ・キュヴェ・デュ・ペール・ウダール / アッサンブラージュ				
	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	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。 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
		◎ La Cuvée Hommage / Assemblage 71/75/76/82/84/95/05/10/19 ラ・キュヴェ・オマージュ / アッサンブラージュ				
	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	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。 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
		◎ Premices Rosé プレミス・ロゼ				
	畑	品種：ピノ・ムニエ50%、ピノ・ノワール30%、シャルドネ20% 植樹：1970年代 土壌：粘土・石灰質	醸造	ステンレスタンクと木製樽で発酵 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%	備考	ベースとなるワインは、プレミスと同じ。瓶詰の前に、赤醸造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。

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		
	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	備考 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タン・マニユピラン（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。
	畑	品種：ピノ・ムニエ100%	醸造	備考 ドザーージュ：9g 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：ふくよかな香りに、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。
	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	備考 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。