

## 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

造り手 : José Michel

HP : <http://www.champagne-jose-michel.com/home/index.php>



**創業年 :** 1847 年

**歴史 :**

- ◆ ポール・ミシェル (1860-1936) が 1912 年に、ブドウを収穫して最初のビン詰めを行う。
- ◆ レイモン・ミシェル (1902-1971) が、醸造方法を開発し、シャンパーニュの生産量を増やした。
- ◆ ジョゼ・ミシェルは「1955 年からのワインの造り手」で、土壌や理想の表現においてシャンパーニュの 3 つの各セバージュを適合させた品質作りに腐心した。したがって、11 の畑と完璧なブドウの木によって、彼が耕した 21ha の畑だけで収穫されるブドウから作られるワインは、その質を高められている。
- ◆ ジョゼ・ミシェルは、4 世代のやり方から得たノウハウを持つ「ワイン醸造の責任者」であり、現在は息子のブルーノ (1980 年よりワイン造りに携わる) がサポートしている。ジョゼは、不変かつ申し分のない品質をもたらす上で、伝統的な手法によって、シャンパーニュを作り上げている。

**ドメーヌ解説:**

エペルネから 4km 離れた「ムッスイ」に 1847 年からブドウ畑を所有しているメゾン、ジョゼ・ミシェル・エ・フィスの醸造元はあります。70 代半ばになるジョゼ・ミシェルは熟成型の優雅なピノ・ムニエをベースにしたシャンパーニュを造り続けています。「シャンパーニュの伝説的な人物」と地元のセラーマスターの間で敬われ、自らは「シンプルな古典的原理を応用する職人」と考えています。惜しまれながら 2019 年 11 月にジョゼ氏が逝去。ジョゼ氏の最後のヴィンテッジとなった 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。同世代のレコルタン・マニ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ようだ。これからの期待したい。



**栽培品種** : ピノ・ムニエ 10ha,シャルドネ 8ha,ピノ・ノワール 3ha

**自社畑面積**: 21ha

**土壌** : 粘土石灰質

**平均樹齢** : 30 年、区画によっては 50 年に達するところもある。

**醸造** : 木製の樽およびステンレス・タンクを用いた伝統的な製法

**年間平均生産量** : 90000 本

### **スペシャル・クラブとは**

(公式説明)

シャンパーニュ地方の旧家出身である 12 人のワイン醸造家が集い、彼らの上級キュヴェを通じてシャンパーニュの独創性をより深く知ってもらうため、〈**クラブ・トレゾール・ド・シャンパーニュ**〉が、1971 年に設立された。当クラブは現在、特別なワイン——すなわち素晴らしいヴィンテッジのシャンパーニュ——のみを入念に作り上げることに情熱を注ぐブドウ栽培家たちだけ、に限られた会を招集している(注)。

この優れた会に所属するために、クラブの会員は規約や厳しい規則の要求に喜んで従わなければならない、完全に独立した手法で、入念に育てたブドウからキュヴェを丹精に造りあげ、また、テロワールへの敬意を払うため、定められたワイン醸造憲章に従わなければならない。

「スペシャル・クラブ」のボトルを開ければ、非凡なるシャンパーニュ——すなわち、素晴らしいテロワールに位置するドメーヌの、独立したブドウ畑所有者によって醸造され、熱心な作業によって情熱を注がれた「最高級品」——を味わえることが、保証される。それは、〈造り手の家族〉〈テロワール〉と〈情熱〉を映す偉大なるシャンパーニュを生み出す、類まれな感覚的な衝撃を発見することである。

「優れたテロワールから優れた成果を得るのは、当然至極なことである。だが、非常によい成果を得ることはそれ以上に特筆すべきことであって、常に達成しがたい。しかしながら、それこそ我々のキュヴェ《スペシャル・クラブ》が目指すところなのである。」