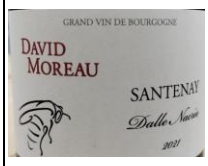
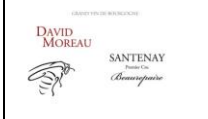
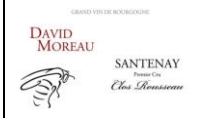
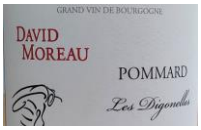
David Moreau /S.C.E.A Jean Moreau
ダヴィッド・モロー

サントネのピノ・ノワールのイメージを覆すほどの力量を持つドメーヌ。1984年生まれのダヴィッド・モローは、若くして叡智に輝き常に前進している。2009年に祖父の畑を受け継ぎ、ドメーヌをスタート。すでにディジョンのブルゴーニュ大学でエノロゴ資格を取得していた。ボーカステル、ユベール・ラミー、DRCのほか、ニュージーランドでも経験を積んでいる。栽培はリュット・レゾネではあるが、「より自然な畑に戻すことが自分たちの使命」と語り、ダヴィッドなりに納得のいく栽培方法を模索中。サントネに所有する三つのプルミエ・クリュのうち二つは1964年植樹、マランジュは1943年と47年植樹の貴重な古木のみ。醸造初期には６日前後、13℃前後の低温浸漬を経て、バリックの新樽を１／３ほど使用するが、不自然に造り込まれたトーンは皆無。ヴィンテッジによりサントネの１級が、上質なシャンボール・ミュジニーかモレ・サン・ドニの１級を思わせる、純粋で洗練され、きめ細かな質感と優美なニュアンスを帯びることは、この造り手では珍しくない。2014年VT以降の毎年の品質向上は特に目覚ましい。

	○Bourgogne Aligoté - Les Tilles ブルゴーニュ　アリゴテ　レ・ティル				備考	ステンレスタンクの比率は約80%で、シュールリー熟成をしている。
	畑	品種：アリゴテ100% 植樹：1999年 位置：斜面の麓 土壌：沖積土	醸造	ステンレスタンクで醗酵 ステンレスタンクと古樽で12カ月熟成		
	○Santenay Blanc - Les Prarons サントネ・ブラン　レ・プラロン				備考	ステンレスタンクの比率は約80%で、シュールリー熟成をしている。マサルセレクションの畑。
	畑	品種：シャルドネ100% 植樹：1965年 位置：標高219m、南東向き 土壌：石灰質粘土	醸造	ステンレスタンクで醗酵 ステンレスタンクと古樽で12カ月熟成		
	○Santenay 1er Cru - Beaurepaire サントネ・プルミエ・クリュ　ボールペール				備考	サントネ地区のほぼ中心に位置する、比較的急斜面の畑で、南向きの区画も多く、果実も良く熟す。岩がちな土壌で、排水も良い。
	畑	品種：シャルドネ100% 植樹：1991年・1998年 位置：標高270m、南向き 土壌：小石で覆われた、ジュラ紀(オックスフォード階)の泥炭岩	醸造	ステンレスタンクで醗酵 ステンレスタンクと古樽で12カ月熟成		
	○Meursault - Les Pellans ムルソー　レ・ペラン				備考	2/3を300Lの木樽(うち新樽が3割)、1/3をステンレスタンクで17ヶ月熟成。斜面下部の区画で、ピュリニー・モンラシェのコルヴェ・デ・ヴィーニュの区画と道路を挟んで隣接する。
	畑	品種：シャルドネ100% 植樹：1950年頃 位置：南東向きの斜面の麓 土壌：白泥灰岩	醸造	12時間をかけて全房プレス。3週間の発酵後、20%を300Lの木樽で、80%をタンクで12ヶ月間熟成		
	●Bourgogne Pinot Noir Sous Montot ブルゴーニュ　ピノ・ノワール　スー・モント				備考	
	畑	品種：ピノ･ノワール100% 植樹：1976～1977年 位置：標高250m、西向き 土壌：石灰質泥灰岩	醸造	発酵初期に低温(12-15℃)で7日間のマセレーション タンクで11ヶ月の熟成		
	●Cote de Beaune Villages コート・ド・ボーヌ・ヴィラージュ				備考	2021VTよりダヴィッドはサントネ・ルージュ ダル・ナクレとして瓶詰することを決めた。
	畑	品種：ピノ･ノワール100% 植樹：1964年、1985年 位置：標高220~225m、南東向き 土壌：石灰質	醸造	15%を228L新樽、85%を228Lの旧樽で12ヶ月、タンクで4ヵ月の熟成		

	**●Santenay Rouge - Dalle Nacrée** サントネ・ルージュ　ダル・ナクレ				備考	ダル・ナクレDalle Nacrée とはリュー・ディではなく、石灰質土壌のタイプを示す言葉。 ディジョンからコルトンにある石灰質土壌の一種で、貝殻や化石の小片が散在する薄い層が何層も重なっている。 コート・ド・ボーヌ・ヴィラージュとして瓶詰していたキュヴェであるが、2021VTよりダヴィッドはサントネとして瓶詰することを決めた。
	畑	品種：ピノ･ノワール100% 植樹：1964年、1985年 位置：標高220~225m、南東向き 土壌：石灰質	醸造	年によるが約90%除梗。 15%を228L新樽、85%を228Lの旧樽で12ヶ月、タンクで4ヵ月の熟成		
	●Maranges Rouge - Aux Gryphées マランジュ・ルージュ オ・グリフェ				備考	コート・ド・ボーヌの中で最南の地区ではあるが、隣接するサントネと比べても、中庸なミディアムボディーの赤。
	畑	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1943年、1947年 位置：標高250～270m、南東向き 土壌：粘土質、砂質、石灰質粘土	醸造	発酵初期に低温(12-15℃)で5日間のマセレーション 15%を228Lの新樽、85%を228Lの旧樽で17ヶ月の熟成		
	●Santenay - Cuvée S サントネ　キュヴェ・エス				備考	ダヴィッドの祖父母が最初に手に入れた、レ・コルニエールと呼ばれる区画。キュヴェ名の"S"は祖母のシモーヌの頭文字にちなんでいる。ミルランダージュ（結実不良）が多く、収量も多くはない畑だけれど、ダヴィッドの思い入れの強い畑の一つ。結実不良のため種の無い果実の比率が多いので、タンニンはスムースで、果実味が前面に出ている。
	畑	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1965年 位置：標高255m、南東向き 土壌：村の中心のやせた土地	醸造	発酵初期に低温(12-15℃)で6日間のマセレーション 25%を228Lの新樽、75%を228Lの旧樽で17ヶ月の熟成		
	●Santenay - Les Hâtes サントネ　レ・アット				備考	1級畑ではないが、クロ・デ・ムーシュに隣接する畑。 1967年にダヴィッドの祖父が植樹した区画。ダヴィッドがドメーヌに戻って来た頃はエネルギーが強すぎて期待通りのバランス落ち着くまで5年間は下草をはやしたままにしておいた。そして2016年に初めて生産した。 ちなみに、キュヴェ名であるHateのHはリエゾンをしないHなので、発音はレ・アットでよい。
	畑	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1966-67年 位置：標高270-300m、真南向き 土壌：崩積土、泥灰土壌、酸化鉄が豊富。	醸造	発酵初期に低温(12-15℃)で6日間のマセレーション 25%を228Lの新樽、75%を228Lの旧樽で17ヶ月の熟成		
	**●Santenay 1er Cru - Beaurepaire** サントネ・プルミエ・クリュ　ボールペール				備考	サントネ地区のほぼ中心に位置する、比較的急斜面の畑で、南向きの区画も多く、果実も良く熟す。岩がちな土壌で、排水も良い。
	畑	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1990年・1991年 位置：斜面の中腹、南向き 土壌： 固い泥灰地層	醸造	一部を全房仕込みでコンクリートタンクで17~23日間発酵。オーク樽で12カ月熟成後（うち新樽が2割）ブレンドしタンクで6カ月熟成。		
	●Santenay 1er Cru - Beauregard サントネ・プルミエ・クリュ　ボールガール				備考	Beau＝良い、regard＝景色、の名の通り小高い丘の上の区画で、サントネとシャサーニュの村を一望できる。
	畑	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1980年 位置：312m、南東向き 土壌： 泥灰土、粘土石灰土壌	醸造	セメントタンクで2週間マセレーション 12カ月樽熟成し、ブレンド ステンレスタンクで6カ月熟成。		
	**●Santenay 1er Cru - Clos Rousseau** サントネ・プルミエ・クリュ　クロ・ルソー				備考	サントネ地区の中でも最も南に位置する、
	畑	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1964年 位置：標高265m、南向き 土壌：酸化鉄を含んだやせた土地、石灰岩	醸造	発酵初期に低温(12-15℃)で7日間のマセレーション 30%を228Lの新樽、70%を228Lの旧樽で17ヶ月の熟成		
	●Santenay 1er Cru - Clos des Mouches サントネ・プルミエ・クリュ　クロ・デ・ムーシュ				備考	畑の名前は、このエリアの花から花粉を集める数千もの蜂（Mouches à Miel＝ミツバチ）に由来。表土の非常に少ない畑。ボーヌの同名の畑に比べて、評価はされてはいないが、表土が薄く、優れた骨格を持つワインが出来る。
	畑	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1964年 位置：標高265m、南東向き 土壌：板状の石灰質基盤、わずか数センチの深さ	醸造	発酵初期に低温(12-15℃)で6日間のマセレーション 30%を228Lの新樽、70%を228Lの旧樽で17ヶ月の熟成		
	**●Pommard - Les Digonelles** ポマール レ・ディゴネル				備考	ダヴィッドの祖父母がすでに所有していた畑。納得するワインができたので2020年に初リリース。
	畑	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1960年代 位置：南東向き 土壌：石灰質	醸造	ステンレスタンクで発酵。 228L樽で12カ月間、その後6ヵ月間ステンレスタンク熟成。		