



Domaine Mee Godard

ドメーヌ・ミー・ゴダール



国・地域 : France, Beaujolais フランス、ボジョレ

地区、村 : Morgon モルゴン

醸造・栽培責任者 : Mee Godard ミー・ゴダール

HP / SNS : <https://www.meegodard.com/>

<https://www.instagram.com/domaine.meegodard>

もう一人の「革命家ゴダール」、ワイン界に登場

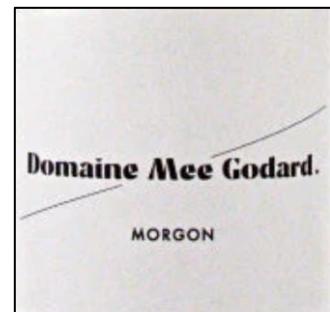
あくまで純真で翳りなき知性の持ち主であるミー・ゴダールは、まごうかたなき天才であり、その意味でワイン界の革命家である。ボジョレ地域はかつてビオディナミ発祥の地であったばかりでなく、別種の個性と生氣溢れる醸造栽培家を誕生させることができる、あらたな可能性の地でもあった。ドメーヌ・ミー・ゴダールの出現はボジョレ地域における未曾有の現象であるにとどまらず、ブルゴーニュを含むフランス全土のワイン産地における、比類ない快挙である。ワイン産地としてのフランスに残された未来は、ここにあるかもしれない、と胸を高まらせるのは、決して性急に過ぎることはないであろう。— 2025年12月 塚原正章



ワイナリーと造り手について

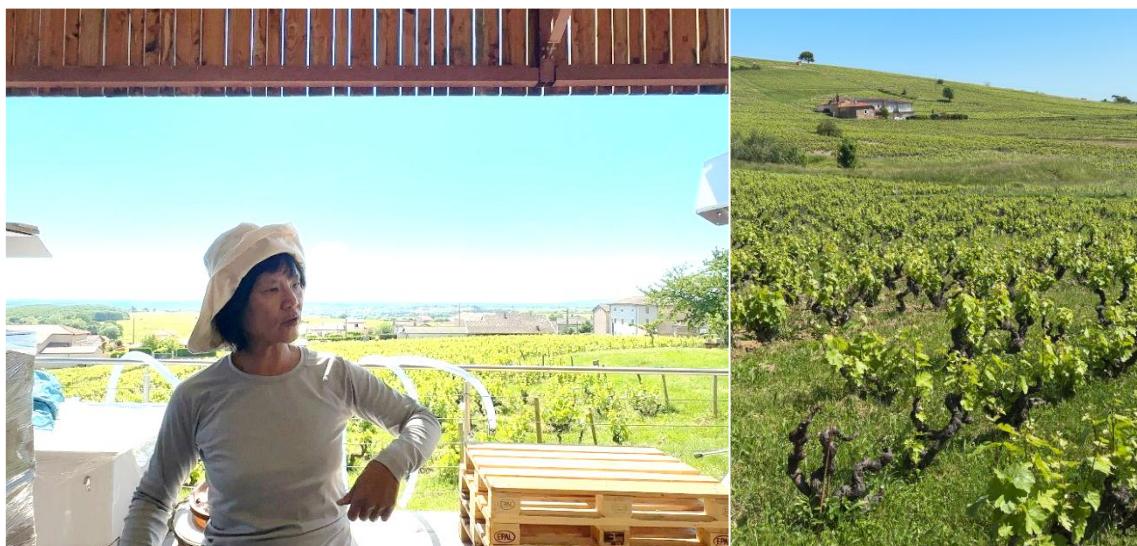
ミー・ゴダールは韓国にルーツをもつが、幼少期にフランス人夫婦に養子として迎えられ、リヨンで育った。ワイン造りへの興味から、国家公認醸造士資格の取得を目指し大学で生化学の専攻を開始。その過程でオレゴン州立大学にて交換留学をして知見を広め、大学からは修士課程に進むことを提案されたので、ワイン科学と植物生理学をオレゴンにて学んだ。2003年に帰国後、当初の目標どおりモンペリエでフランス国家公認醸造士のコースに入り、学位を取得。修学後はボーヌに移り、ドメーヌ・シャンソン、コルトン・アンドレ、ドミニク・ラフォンでの研修や、醸造関連製品の販売など、約10年間ブルゴーニュで様々な経験を積んだ。さまざまなワインに触れた結果、ボジョレはもっと評価されるべきAOCだと悟り、ボーヌに住んでいる時から、もしワインをつくるのならばボジョレと心に決めていた、と振り返る。

2012年末にボジョレで幸運にも売り出されていたドメーヌを見つけ、何とか購入することができた。ドメーヌには樹齢70年もの古木が植わるブドウ畠も含まれていた。2013VTからワイン造りを開始し、ドメーヌが始動した。

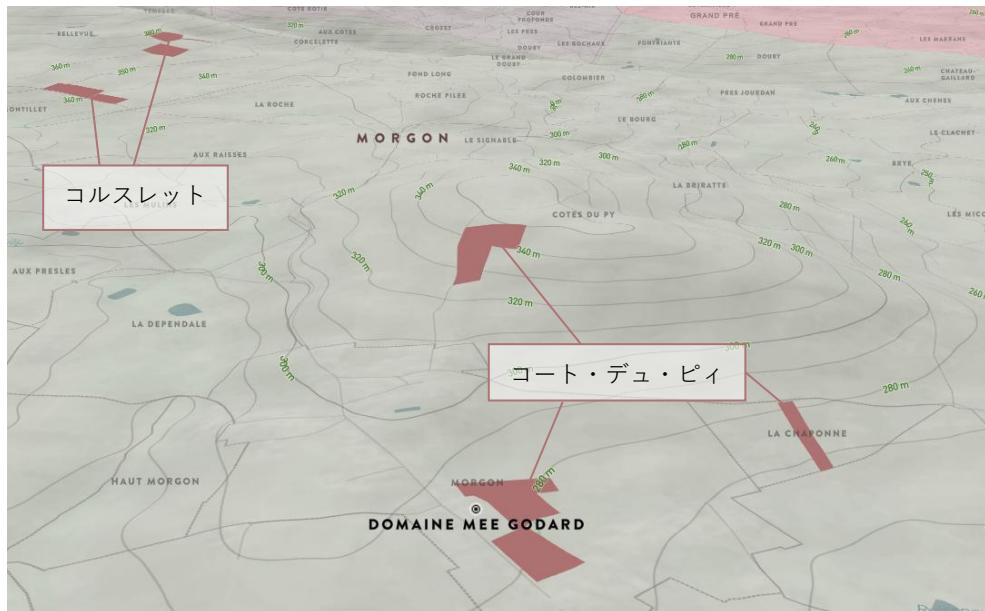


畠と栽培について

セラーはコート・デュ・ピイの南端に位置しており、ワイナリーからはコート・デュ・ピイのなだらかな小高い丘を見上げる。(下の写真右)



ミーのHPには立体マップが公開されており、自社畠はエンジ色でハイライトされている箇所が所有する畠。コルスレット内の区画と、コート・デュ・ピイ内のドメーヌの畠の場所を示す。



ミー・ゴダールはAOCモルゴンに3つのクリマの畠を所有するが、それら3か所はそれぞれ土壌タイプが異なる。「モルゴンの異なる土壌のワインを造り、味わうことができてとても幸運」と述懐する。その土壌は、【ピンク花崗岩の風化による砂質(サプロライト)】、【沖積土】と【火山岩】で、2025年時点で合計約6.1(+α)に達する。

- モルゴン コート・デュ・ピイ - 1.7 ha 【火山岩】
- モルゴン コルスレット - 2.3 ha 【花崗岩、砂質】
- モルゴン グラン・クラ - 1 ha 【沖積土】
- ムーラン・ナ・ヴァン - レ・ミシュロン - 1.1 ha (2017年取得)
- ムーラン・ナ・ヴァン - デ・シャン (広さ不明, 2023年初リリース)

ムーラン・ナ・ヴァンはそもそも、この村で3haほどの畠が手に入れば、と探していたほどミーはこの地のガメに惚れ込んでいる。モルゴンのコルスレットの区画と土壌構成は似ているが、凝縮感のあるコルスレットに比べ、レ・ミシュロンの区画には穏やかなタンニンと軽やかさ、後味まで長く感じられるテクスチャーがある。2017年の畠の購入当時にはモルゴンにすでに5haの畠を持ち、さらに管理する畠を広げることに二の足を踏んでいたが、購入に踏み切った。

ワイナリー創業当初の栽培はリュット・レゾネであったが、2016年には有機栽培に移行し、その後はバイオダイナミック農法も一部導入。

セラーと醸造について

地下に設けられた縦長の熟成室は広く、ブルゴーニュ樽と複数のフードルが並ぶ。外気温は、5月の訪問時すでに真夏日のような暑さにも関わらず、セラー内はひんやりしており、昔ながらの地下セラーという趣がある。

手作業で収穫したブドウはセラーで選果後、コンクリートタンクで発酵させてから、木樽やコンクリートタンクで熟成させる。特筆すべきは、区画ごとに醸造容器を分けて醸造すること。各区画のワインを適宜テイスティングし、考え、必要なことを実行するのが、彼女の原則である。

マセレーションは2~3週間。228Lから600Lと少しのフードル(18HLと30HL)。9~12か月樽熟成。ブルゴーニュ的なアプローチと言われるかもしれないが、自分自身で良いと思った手法を選択。小さい樽はワインに密度を与えると考えているので、228Lの樽と同時に500Lや600Lの樽も使うことによってバランスをとり、ワインを軽やかにすることを狙っている。



ミーとセラー内部の様子

【ワイン造りにおける考え方】

彼女が目指すワインのスタイルは「ヴァン・ド・ガルド」、すなわち熟成させて飲むことを前提とするワインである。自身で名言しているとおり、ミーは自然派ワインなるものを造ろうとは目指さず、熟成に必要な亜硫酸塩の添加はおこない、ワインが長熟する努力をするようはたらきかける。タンニンはワインを酸化から守ると考え、タンニンの多いヴィンテッジでは亜硫酸塩の添加量を減らし、タンニンの少ないヴィンテッジでは添加量を増やす、という具合だ。

酵母の使用についても柔軟な姿勢を取っており、野生酵母での醸酵が適切でないと判断した場合には、選別酵母で醸酵を始める。