



# Domaine Mee Godard

## ドメーヌ・ミー・ゴダール



ミー・ゴダールは、ボジョレの地に突如現れた“革命家”として近年もっとも強い注目を集めている造り手である。韓国にルーツをもち、フランスで育った彼女は、生化学・ワイン科学・植物生理学を経て国家公認醸造士となり、ブルゴーニュの名だたるドメーヌで研鑽を積んだ。その広い視野と研ぎ澄まされた知性が、ボジョレという土地の価値を見出し、2012年末にモルゴンで古木の残るドメーヌを取得。2013VTから自身のワイン造りを始めた。現在はモルゴンの3つのクリマ（火山岩・花崗岩砂質・沖積土）に加え、ムーラン・ナ・ヴァンにも畑を所有し、多様な土壌を精密に理解したワインを生み出している。栽培は2016年にバイオロジックへ転換。醸造は区画ごとに分け、コンクリート樽と樽を使い分け、2~3週間のマセレーションと9~12か月の熟成を行う。ミーが目指すのは、あくまで「ヴァン・ド・ガルド」、時間に耐える偉大なワインであり、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。

Domaine Mee Godard. BEAUJOLAIS	○Beaujolais Blanc ボジョレー・ブラン				備考
	畠	品種：シャルドネ100% 位置：標高200m	醸造	マセレーションなし コンクリートタンクで発酵 コンクリートタンクで熟成	
Domaine Mee Godard. MORGON	●Morgon モルゴン				備考
	畠	品種：ガメ100% 位置：標高250~300m 向き：東~南東向き 土壌：砂質および火山性岩盤土壌	醸造	コンクリートタンクで発酵 木樽で11か月間熟成	
Domaine Mee Godard. MORGON GRAND CRAS	●Morgon Grand Cras モルゴン グラン・クラ				備考
	畠	品種：ガメ100% 植樹：1940年代、1970年代 位置：標高250m、南東向き 土壌：沖積性の砂質土壌	醸造	コンクリートタンクで18日間マセレーション コンクリートタンクで発酵 木樽で11か月間熟成	
Domaine Mee Godard. MOULIN-À-VENT LES MICHELONS	●Moulin à vent - Les Michelons ムーラン・ア・ヴァン レ・ミシュロン				備考
	畠	品種：ガメ100% 位置：標高400m、南~南西向き 土壌：ピンク花崗岩と砂質土壌	醸造	コンクリートタンクで16日間マセレーション コンクリートタンクで発酵 木樽で11か月間熟成	
Domaine Mee Godard. MORGON CÔTE DU PY	●Morgon - Côte du Py モルゴン コート・デュ・ピイ				備考
	畠	品種：ガメ100% 位置：標高280~340m 南~南東向き 土壌：シストなどの青い色合いの火成岩	醸造	コンクリートタンクでマセレーション コンクリートタンクで発酵 木樽で11か月間熟成	