



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年にバイオリジックへ転換。醸造は区画ごとに分け、コンクリートと樽を使い分け、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。

		○Beaujolais Blanc ボジョレ・ブラン			
Domaine Mee Godard. BEAUJOLAIS	畑	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	備考 淡い色調と白い花・柑橘の繊細な香り、軽やかで張りのある味わい、そして澄んだ余韻が特徴のワイン。彼女の赤ワインにも感じる、静かなエレガンスが表現されている。
		●Morgon モルゴン			
Domaine Mee Godard. MORGON	畑	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	備考 複数の区画のブドウをブレンド。熟した赤系果実と花・スパイスの複雑な香りを持ち、ベルベットのよう質感とエレガントなタンニンが調和する。まずは試してほしい、ミー・ゴダールのボジョレ。
		●Morgon Grand Cras モルゴン グラン・クラ			
Domaine Mee Godard. MORGON GRAND CRAS	畑	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	備考 コート・ド・ピイの麓の南東向きの崩積斜面に植わる古樹。彼女の所有する畑の中でも比較的樹齢の高い区画で、しなやかで伸びやかなテクスチャー。
		●Moulin à vent - Les Michelons ムーラン・ア・ヴァン レ・ミシュロン			
Domaine Mee Godard. MOULIN-À-VENT LES MICHELONS	畑	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	備考 レ・ミシュロンはアペラシオンの北側に位置し、南〜南西向きの斜面で、標高は比較的高く400mにある。土壌はピンク・グラナイト（花崗岩）と砂で構成され、軽やかな個性のワイン。
		●Morgon - Côte du Py モルゴン コート・デュ・ピイ			
Domaine Mee Godard. MORGON CÔTE DU PY	畑	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	備考 Chaponne, MorgonとCôte du Pyの3つのクリマから。コート・デュ・ピイのテロワール由来の力強い果実味と、ミーのワイン造りに一貫する緊張感がワインの骨格を形づくる。