

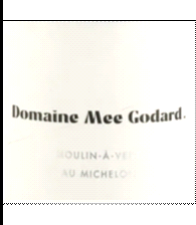



Domaine Mee Godard
ドメーヌ・ミー・ゴダール



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年にバイオロジックへ転換。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ではないであろう。

○Beaujolais Blanc ボジョレ・ブラン			
	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一本。
●Morgon モルゴン			
	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 複数のリューディ（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、ベルベットのような質感とエレガントなタンニンが調和する、モルゴンのテロワールを端正に表現したバランスのよいワイン。
●Morgon - Corcelette モルゴン・コルスレット			
	畑 品種：ガメ100% 樹齢：1940年代 位置：標高350m、南東向き 土壌：花崗岩、沖積性の砂質土壌	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 南東向き斜面に位置する3つの区画のガメから。平均樹齢が80年と高く、標高も彼女の所有する畑の中では350m前後と高め。土壌構成はグラン・クラと近い。
●Morgon Grand Cras モルゴン グラン・クラ			
	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：花崗岩、沖積性の砂質土壌	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 黒い果実やスミレ、ミネラルが重なる複雑な香り。エレガンスとしなやかな構造を併せ持つワイン。コート・ド・ピエの麓の南東向きの崩積斜面に植わる古樹。
●Morgon - Côte du Py モルゴン コート・デュ・ピエ			
	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発酵 木樽で11か月間熟成	備考 黒系～赤系果実と花の明瞭なアロマ、しなやかで細いタンニン、活力ある酸を軸に、長く伸びるエレガントな余韻を示し、コート・デュ・ピエ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。

	<p align="center">● Moulin à vent - Au Michelons ムーラン・ア・ヴァン オー・ミシュロン</p>		<p>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、軽やかで個性のワイン。</p>
畑	<p>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</p>	醸造 コンクリートタンクで発酵 木樽で11か月間熟成	
	<p align="center">● Morgon - Cuvée Passerelle 577 モルゴン キュヴェ・パッサレル・577</p>		<p>コート・デュ・ピイの区画のブドウを使用。 ラズベリーや花の香りを持ち、軽快で親しみやすいワインとしてリラックスした時間に最適です。 Passerelleと名付けられ、577は区画番号などではないようだ。</p>
畑	<p>品種：ガメ 100% 樹齢：1940年代 位置：標高270m、南東向き 土壌：シストなどの青い色合いの火成岩</p>	醸造 ステンレスタンクおよびセメントタンクで17日間マセレーション 木樽で11か月間熟成	