

Daniel Moreau

ダニエル・モロー



" Il faut toujours avoir un temps
d'avance! "

「常に一步先を行くべきである！」

「ヴァレ・ド・ラ・マルヌ」のヴァンディエール村に1875年から続くぶどう栽培家で、1978年に3代目ダニエル・モローが協同組合を脱退してRMを設立。1994年に息子のバステアン（写真）が継承しました。

翌1995年からリュット・レゾネ（減農薬）栽培を開始し、早2005年には「Ampelos」の認証を取得。その後も環境に優しいシャンパン造りを追求し続け、「Haute Valeur Environnementale（高い環境価値）」の最高段階「レベル3」や「Viticulture Durable en Champagne（シャンパーニュにおける持続可能な栽培）」を修めた後、2016年より完全ビオロジック栽培に移行。2020年に「Certipac BIO」の認証を取得しました。

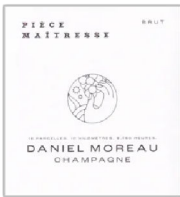
「親父と共に働き始めた1988年から今日まで、人生のほとんどの時間を畑で過ごしてきました。畑では、「過剰な仕事」は存在しません。一見無駄に思えることでも、手を入れれば入れるほど、ぶどうはその分必ず品質をもって応えてくれます」。

「そして、最高度のぶどうの品質＝シャンパンの品質にするために最も重要な醸造工程が「圧搾」です。いかにぶどうに負荷をかけずに、果汁だけを抜き出すか。魔法はありませんが、魔法に限りなく近づけることを目指す職人企業「コカール」社の作品「傾斜式自動圧搾機」を愛用しています」。<https://www.coquardpresses.com/fr/nos-produits/presseoir-a-plateau-incline-pai>

「長期ビン熟成によるメイラード反応を楽しむ「コート・デ・ブラン」のブラン・ド・ブランなどとは異なり、「ヴァレ・ド・ラ・マルヌ」のテロワールから生まれるシャンパンの醍醐味は、美しい果実味にあります。私が手塩にかけて育てたぶどうの美味しさを堪能していただけるよう、ビン熟成期間は敢えて短めに設計しています」。

「芸術の年輪は軽やかさを極める」－ この道一筋35年の名工が魂を込めた、透き通るような「果実味の結晶」。ここに、軽やかでありながら深奥を極めた「シャンパンの美味」の真実があります。

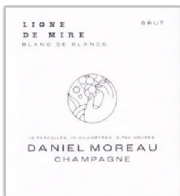
所在村	Vandières
所有畑面積	6.9ha
醸造家	Bastien Moreau
趣味	バイク、機械いじり
継承年	1994年
栽培	2016年よりビオロジック栽培（2020年に「Certipac Bio」の認証取得）
醸造	コカール社製の傾斜式自動圧搾機を使用。一部228リットルの樽で醸造。ドザージュにMCR（濃縮果汁）を使用
販売先	フランス国内95%（レストラン、個人のシャンパン愛好家）、輸出5%（EU各国）
掲載実績	「Guide Hachette」等
Web	https://www.champagne-daniel-moreau.fr/



Pièce Maîtresse

ピエス・メトレス

ピノ・ノワール37%、ピノ・ムニエ37%、シャルドネ26%のブレンド。地元ヴァンディエール村の合計1.5haの区画より。平均樹齢25年。ステンレスタンクでアルコール発酵後、228リットルの樽でマロラクティック発酵&5ヶ月間熟成。15～24ヵ月間ビン熟成。ドザージュは5g/l。作品名の「ピエス・メトレス」は「マスターピース（代表作）」の意味で、この作品が、バステアンのフィロソフィーの結晶としてのスタンダード作品であることを表したものです。



Ligne de Mire

リーニュ・ド・ミール

シャルドネ100%のブラン・ド・ブラン。地元ヴァンディエール村の1haの区画より。平均樹齢25年。ステンレスタンクで醸造。15～24ヵ月間ビン熟成。ドザージュは5g/l。作品名の「リーニュ・ド・ミール」は「まっすぐな視線」の意味で、よそ見をしたり他に惑わされることなく、本当に大事なものを真っすぐに見つめ続けるというバステアンの信念を表したものです。