

Gaëlle & Jérôme Meunier

ガエル&ジェローム・ムニエ



"Juste faire son travail du mieux possible"

「仕事に最善を尽くすのみ」

もともとプロのエノログとして50社程度のドメーヌのコンサルティングに従事していたジェローム・ムニエは、同じくエノログとして活躍していたガエルさんと共に、ゼロからドメーヌを立ち上げることを決意。2004年、0.75haのブズロンの畑をフェルマージュによって賃借できる好機を得て、ぶどう栽培を開始しました。翌年の2人の結婚を経て、2007年にはコート・シャロネーズのバリゼイ村に醸造所も購入し、試験的に自社ビン詰めを開始。畑も、少しずつ増やしていきました。

この間、ジェロームはエノログの職を辞し、当時ピュリニー・モンラッシュェ村に所在したドメーヌ、「マロスラヴァック・トレモー」のレジスール（栽培・醸造すべての総責任者）に就任。都合7年間にわたって職責を全うしながら、己の腕を極限まで高めていきました。（私たちとはこの時代に知り合いました）。

そして2011年、完全独立を決意。これに対し、跡取りに恵まれなかった「マロスラヴァック・トレモー」のオーナーは、それまでの仕事ぶりへの感謝の気持ちを込めて、同ドメーヌの全所有畑をジェロームにフェルマージュすることを決断。ここに、ピュリニー・モンラッシュェを白眉とする超新星ドメーヌ、「ガエル&ジェローム・ムニエ」が誕生しました。

「なによりも、ミネラルを重視しています。若いうちから美味しく飲めること。熟成させるとより一層美味しくなること。素晴らしい料理とのマリージュ。すべての鍵がミネラルにあります」。

まず、ミッシェル・ベタンヌが注目しました。フランス・ミシュラン3つ星の「ラ・コート・サン・ジャック」をはじめとするレストランのソムリエたちが、それに続きました。

2014年ヴィンテージからラベルデザインも一新し、各作品少量ずつとはいえ、輸出ができる体制も整いました。満を持して、ご紹介いたします。

| | |
|-------|--|
| 所在村 | Barizey |
| 所有畑面積 | 12ha |
| 醸造家 | Gaëlle & Jérôme Meunier |
| 趣味 | ガーデニング、保存食を作ること、動物たち（犬、鶏、羊など）の世話、ハイキング |
| 継承年 | 2011年 |
| 栽培 | 実質ビオロジックの極めて厳格なリュット・レゾネ栽培（化学肥料、除草剤、殺虫剤等は一切使用しない） |
| 醸造 | 赤は除梗100%、白は除梗しない。天然酵母のみで発酵 |
| 販売先 | フランス国内80%（仏ミシュラン3つ星「ラ・コート・サン・ジャック」をはじめとするレストラン、ワインショップ、個人のワイン愛好家）、輸出30%（イギリス、オランダ） |
| 掲載実績 | 「Bettane & Desseuve」、「La Revue du Vin de France」、「Guide Hachette」、「Decanter」等 |



Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs

クレマン・ド・ブルゴーニュ ブラン・ド・ブラン

メルキュレ村内のACブルゴーニュのシャルドネ100%。平均樹齢50年のVV。ドザージュは8g/l。



Bourgogne Rouge

ブルゴーニュ ルージュ

メルキュレ村内のACブルゴーニュ区画より。0.2ha。平均樹齢35年。ステンレスタンクで発酵&10ヶ月間熟成。



Bourgogne Blanc

ブルゴーニュ ブラン

メルキュレ村内のACブルゴーニュ区画より。0.3ha。平均樹齢45年のVV。1~3回使用樽で発酵&10ヶ月間熟成。



Bourgogne Côte d'Or Blanc

ブルゴーニュ コート・ドール ブラン

いずれもピュリニー・モンラッシェ村内に位置するリウ・ディ「シャン・ペリエ」および「パルティ」からのブレンド。合計0.75ha。収量は55hl/ha。平均樹齢35年のVV。50%をステンレスタンクで、50%を樽で発酵&10ヶ月間熟成。



Puligny-Montrachet

ピュリニー・モンラッシェ

「レ・ノロワイエ」と「レ・プティット・ノロワイエ」の2区画合計で0.9ha。平均樹齢50年のVV。新樽率30%で14ヶ月間熟成。



Puligny-Montrachet 1er Cru Champs Gain

ピュリニー・モンラッシェ プルミエ・クリュ シャン・ガン

1.4ha。平均樹齢40年。新樽率50%で14ヶ月間熟成。



Rully Blanc

リュリー ブラン

リュリー村内のリウ・ディ「クルー・ルヴリエ」に0.33ha。平均樹齢45年のVV。収量は40hl/ha。樽で発酵&10ヶ月間熟成。新樽率は30%。