

MMM

ムムム



" Se spécialise dans les
différentes expressions de nos
divers terroirs "
「多様なテロワールごとの異なる表
現に特化する」

「ムムム」は、ロワール・サンセール地区の名門メゾン「フルニエ・ペール・エ・フィス」が提供する、ヴァン・ド・ペイ（ヴァン・ド・フランス）シリーズの上級ブランドです。

サンセール村から北西に3kmのヴェルディニー村に所在するこのメゾンは、ネゴシアンとしての活動のみならず、傘下に「ドメヌ・フルニエ」「ドメヌ・ド・サン・ロンブル」「ドメヌ・デ・ベルティエ」の3つのドメヌを擁し、合計70haの自社畑から、サンセール、プイィ・フェメ、ムヌトゥ・サロンなどを生産しています。

1970年に継承したクロードとジャックのフルニエ兄弟の下で大いに発展を遂げ、今日、サンセールで2番目に大きいメゾンに数えられるまでになりました。極めて近代的かつ清潔な醸造所で生まれる彼らのワインは、仏ミシュラン3つ星の「ランズブル」をはじめとする多数の高級レストランやピストロ、ホテルなどにオンリストされ、輸出先は58ヶ国（！）を数えます。また、国内外の錚々たるワインメディアからも高い評価を獲得し続けており、高品質なロワールワインの代名詞的なメゾンとして、名声を確立しております。

「ムムム・・・美味しい！」という意味のこのブランドは、フルニエ兄弟が「ヴァン・ド・ペイの最高品質を目指したもの」です。

3作品とも、自然に次のグラスに手が伸びるような見事なバランスで、特にソーヴィニオンは、実際にこのカテゴリーの頂点を極めて高い可能性が高いことを、メディアの評価等が示唆しています。

所在村	Verdigny
所有畑面積	70ha
醸造家	Jacques Fournier
趣味	テロワールの探求
継承年	1970年
栽培	厳格なリュット・レゾネ栽培（化学肥料は一切使用しない）
醸造	除梗100%。天然酵母のみで発酵。ステンレスタンクによる極めて清潔な醸造
販売先	輸出70%（58ヶ国）、フランス国内30%（ミシュラン3つ星「ランズブル」をはじめとする多数の高級レストラン、ピストロ、ホテル、ワインショップ）
掲載実績	「Guide Hachette」、「La Revue du Vin de France」、「Decanter」、「Wine Advocate」、「Wine & S spirits」、「Harpers Wine & Spirit」、「Wine Spectator」等多数
Web	https://www.fournier-pere-fils.com/



Pinot Noir

ピノ・ノワール

Vin de France。トゥーレーヌ産とオー・ポワトゥー産のピノ・ノワール100%。いずれも粘土石灰質土壌で、平均樹齢は40年。ステンレスタンクで12ヶ月間の熟成。「ヴァン・ド・フランスとしてのベストのピノ・ノワールを長年追求し続けて、このブレンドに辿り着きました。果実味たっぷりの南仏のピノ・ノワールと、色合いも淡く繊細なロワールのピノ・ノワールは、見事な補完関係にあります」（クロード・フルニエ）。



Sauvignon Blanc

ソーヴィニオン・ブラン

Vin de Pays (IGP) du Val de Loire。トゥーレーヌ地区のソーヴィニオン・ブラン100%。キンメリッジアン混じりの粘土石灰質土壌で、平均樹齢は35年。ステンレスタンクで12ヶ月間の熟成。2009年ヴィンテージは、「2011年度ギド・アシェット」で「クー・ド・クール」に選ばれ、また、2010年ヴィンテージは、イギリスの「Harpers Wine & Spirit」の「Top 10 0 IGP wines」特集で、ソーヴィニオン部門のトロフィー（大賞）を受賞しました。



Chenin Blanc

シュナン・ブラン

Vin de Pays (IGP) du Val de Loire。トゥーレーヌ地区のシュナン・ブラン100%。粘土石灰質・シレックス土壌。平均樹齢30年。ステンレスタンクで発酵後、228リットルの樽で6ヶ月間熟成。