

Modot-Guyon

モド・ギヨン



世代交代を目にした長男のご不幸によって2004年がラストヴィンテージとなった、シャンボール・ミュジニーの名門「ドメヌ・モド」。長女クリステルは当時2歳の息子アドリアン君を抱え、やむなく畑をフェルマージュ賃貸に出しました。

そして20年の歳月が経ち、「ドメヌ・ド・ラ・ヴァージュレー」等での修行を経て気鋭のヴィニュロンに成長したアドリアンが帰還。時を同じくして畑も続々と返還され、2022年、「ドメヌ・モド・ギヨン」が誕生。名門復活の祝砲が鳴らされました。

「モド家は1820年からぶどう栽培を営んでおり、私は6代目になります。ドメヌの礎を築いてくれた祖父の代まで、200年近くにわたって畑を完璧に手入れし続けており、またフェルマージュ先もそれを継続してくれたため、樹齢60~80年のヴィエイユ・ヴィーニュが理想的な姿で現存しています。ぶどうは茎まで完熟しますので、全房発酵のメリットを完全に享受することができます。また、シャンボール・ミュジニーの命である極めて豊富なミネラルを、ぶどうにたっぷり取り込むことができます。ブルゴーニュトップレベルの栽培・醸造を実践している修行先で、本物のブルゴーニュワインとは何かということについて十分に考える機会を得ました。私は、本物のシャンボール・ミュジニーを造っていきます」。

新規設備投資による資金繰りのため、ひとまずはネゴシアンにぶどうで販売している「シャンボール・ミュジニー プルミエ・クリュレ・シャルム」をはじめとする他のアペラシオンも、早晚ラインナップに加わる予定です。

ファーストヴィンテージも2022年。輸出は日本が第一号となります。困難な時を過ごし2世代移り変わっても、18年前の交友関係を尊重してくれた、ヴィニュロンとしても人間としても一流の家族です。

所在村	Chambolle-Musigny
所有畑面積	4.4ha
醸造家	Adrien Modot-Guyon
継承年	2022年
栽培	リュット・レゾネ栽培（化学肥料は一切使用しない）。一部の畑を馬で耕作
醸造	除梗しない（赤は全房発酵）。天然酵母のみで発酵
販売先	ファーストヴィンテージ（2022年）の販売を開始したばかり
掲載実績	ファーストヴィンテージ（2022年）の販売を開始したばかり



Bourgogne Aligoté

ブルゴーニュ アリゴテ

ジイ・レ・シトー村の0.22haの区画より。樹齢約75年の超VV。収量は55hl/ha。除梗しない。グラスファイバー製タンクでアルコール発酵後、228リットルの3回使用樽でマロラクティック発酵&11ヶ月間熟成。清澄後、ノンフィルターでビン詰め。



Coteaux Bourguignons Aux Batailles Rouge

コトー・ブルギニヨン オー・バタイユルージュ

ピノ・ノワール70%、ガメイ30%。ジイ・レ・シトー村のリウ・ディ「オー・バタイユ」より。0.2ha。樹齢約80年の超VV。収量は50hl/ha。除梗しない（全房発酵）。エナメル製タンクでアルコール発酵後、350リットルの樽でマロラクティック発酵&14ヶ月間熟成。新樽率は40%。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。



Chambolle-Musigny

シャンボール・ミュジニー

「レ・マラディエール」「オー・ゼシャンジュ」「レ・ザルジリエール」の3つのリウ・ディからのブレンド。合計で3.5ha。樹齢約60年のVV。収量は42hl/ha。除梗しない（全房発酵）。コンクリート製タンクでアルコール発酵後、228リットルと350リットルの樽でマロラクティック発酵&14ヶ月間熟成。新樽率は40%。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。