

# Monthélie-Douhairet-Porcheret

## モンテリー・ドゥエレ・ポルシュレ



" Tous les vins sont bons tant  
qu'ils ne sont pas bu avec des  
cons "

「馬鹿な者と一緒に飲まない限り、  
すべてのワインは美味しい」

モンテリー＝ドゥエレ家は、300年間以上に及ぶワイン造りの歴史を誇る、モンテリー随一の名家です。中興の祖として現在のドメヌの礎を築いた3代目当主アルマンド・ドゥエレ女史は、生涯独身を貫いた後の1989年、かのアンリ・ジャイエ翁とも並び称される伝説の醸造家、アンドレ・ポルシュレ（写真右）を養子に迎え入れることを決断、ここに、「ドメヌ・モンテリー・ドゥエレ・ポルシュレ」が誕生しました。

1937年生まれのポルシュレ氏は、「オスピス・ド・ポーヌ」の醸造長（1976～1988年）、「ドメヌ・ルロワ」の醸造長（1988～1993年）、再び「オスピス・ド・ポーヌ」の醸造長（1994～1999年）を歴任し、氏が手がけたオスピス・ド・ポーヌは、多くのネゴシアンが（オスピス・ド・ポーヌであることを伏せ、自社が造ったものとして）通常の自社ラベルで販売したという逸話が今に伝えられています。

氏は並行して、自身のドメヌ「モンテリー・ドゥエレ・ポルシュレ」にて後継者の育成に心血を注ぎ、1989年から2005年まで醸造長を務めたフランシス・ルショヴ、及び2004年に4代目当主としてドメヌを正式継承した自身の孫娘、カタルディーナ・リポ（写真左）の2人が、ポルシュレ氏の秘技を授かる幸運に恵まれました。（尚、氏は、カタルディーナがすべての秘技を自家薬籠中のものとした2014年頃以降、悠々自適の生活を送っていらっしゃいましたが、2020年10月に天国へ旅立たれました）。

「祖父からは、栽培・醸造両面におけるあらゆる技法に加え、仕事そのものに対する心構えを教わりました。そのすべてを胸に刻みながら、誇りを持ってワイン造りを続けてまいります。年中、畑で、カーヴで、全身全霊を捧げて仕事に打ち込んでおります。ただひとつのご褒美は、私のワインを飲んでくださった方の笑顔です」（カタルディーナ・リポ）。

所在村	Monthélie
所有畑面積	6.5ha
醸造家	Cataldina Lippo
趣味	食文化全般、農林業
継承年	2004年
栽培	厳格なリュット・レズネ栽培（化学肥料、除草剤は一切使用しない）。2018年に「HVE（Haute Valeur Environnementale）」の最高段階「レベル3」の認証取得
醸造	赤は100%除梗し、白は除梗しない。天然酵母のみで発酵。2019年ヴィンテージより赤のアルコール発酵は木製発酵槽からステンレスタンクに全面移行。赤はノンフィルターで瓶詰め
販売先	輸出50%（EU各国、アメリカ）、フランス国内50%（多数のトップレストラン、個人のワイン愛好家）
掲載実績	「Guide Hachette」、「Decanter」、「Wine Spectator」等
Web	<a href="https://www.domainemontheliedouhairet.com/">https://www.domainemontheliedouhairet.com/</a>



### Bourgogne Aligoté

ブルゴーニュ アリゴテ

モンテリー村内の区画「Combe Danay」より。0.19ha。粘土石灰質土壌。樹齢60年以上のVV。樽でアルコール発酵後、新樽率10%で18ヶ月間熟成。



### Bourgogne Rouge

ブルゴーニュ ルージュ

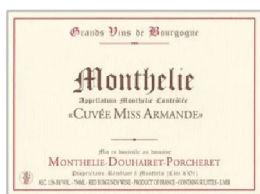
ヴォルネイ村内の区画「Longbois」より。0.19ha。ピノ・ノワール50%、ピノ・ファン50%。粘土石灰質土壌。樹齢約40年。ステンレスタンクでアルコール発酵後、新樽率10%でマロラクティック発酵&15ヶ月間樽熟成。



### Monthélie Rouge

モンテリー ルージュ

「Les Plantes」（0.43ha）の樹齢10年未満の区画より。ステンレスタンクでアルコール発酵、新樽率10%でマロラクティック発酵&5ヶ月間熟成の後、ステンレスタンクで10ヶ月間熟成。



## Monthélie Rouge Cuvée Miss Armande

モンテリールージュキュヴェ・ミス・アルマンド

区画は「Les Plantes」(0.43ha)と「Les Longènes」(0.37ha)。粘土石灰質土壌。樹齢約60年のVV。ステンレスタンクでアルコール発酵後、新樽率10%でマロラクティック発酵&15ヶ月間樽熟成。



## Monthélie Blanc Cuvée Miss Armande

モンテリールブランキュヴェ・ミス・アルマンド

区画は「Les Combe Danay」(0.9ha)と「Les Darnées」(0.11ha)。樹齢約15~90年(平均約45年)。樽でアルコール発酵後、新樽率50%で15ヶ月間熟成。



## Monthélie Rouge Clos du Meix Garnier MONOPOL

モンテリールージュクロ・デュ・メ・ガルニエモノポール

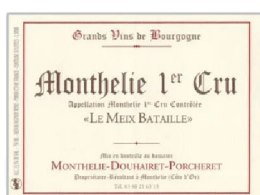
1.36ha。粘土石灰質土壌。平均樹齢60年のVV。ステンレスタンクでアルコール発酵後、新樽率10%でマロラクティック発酵&15ヶ月間樽熟成。



## Monthélie Rouge Clos du Meix Garnier MONOPOLE Parcelleire 28

モンテリールージュクロ・デュ・メ・ガルニエモノポールパルセルール28

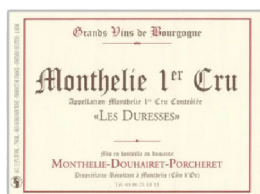
モノポール「クロ・デュ・メ・ガルニエ」より、樹齢約90年のぶどうのみを使用した特別作品。ステンレスタンクで発酵後、新樽率3分の1で18ヶ月間熟成。ラベルの写真左は、ベルギー代表のサッカー選手で現在はドイツの「ドルトムント」に所属する、アクセル・ヴィツェル。写真右は、カタルディーナのダンナさんヴァンサンとの昔からの友人で、ヴァンサンとヴィツェル選手の出身地であるベルギーのリージュでレストランを営むマルク・カルネヴァルさんです。ヴィツェル選手が「モンテリール・ドゥエレ・ポルシュレ」のワインの大ファンだったことから、2017年にドメーヌに集合して意気投合し、特別なワインを造ろう、ということになって誕生した作品です。作品名の「区画28番」というのはユーモアで、「ドルトムント」におけるヴィツェル選手の背番号を付けたものです。



## Monthélie 1er Cru Rouge Le Meix Bataille

モンテリールプルミエ・クリュルージュル・メ・バタイユ

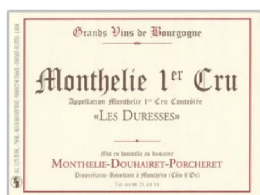
0.41ha。粘土質土壌。樹齢約45年のVV。ステンレスタンクでアルコール発酵後、新樽率10%でマロラクティック発酵&15ヶ月間樽熟成。



## Monthélie 1er Cru Rouge Les Duresses

モンテリールプルミエ・クリュルージュル・デュレス

0.25ha。岩質土壌。樹齢約45年のVV。ステンレスタンクでアルコール発酵後、新樽率10%でマロラクティック発酵&15ヶ月間樽熟成。



## Monthélie 1er Cru Blanc Les Duresses

モンテリールプルミエ・クリュブランレ・デュレス

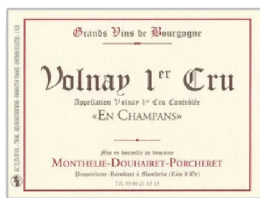
0.23ha。石灰質・岩質土壌。樹齢約30年。樽でアルコール発酵後、新樽率50%で15ヶ月間熟成。



## Volnay Les Serpens

ヴォルネイレ・セルパン

0.14ha。ピノ・ファン100%。粘土石灰質土壌。樹齢約45年のVV。ステンレスタンクでアルコール発酵後、新樽率10%でマロラクティック発酵&15ヶ月間樽熟成。



## Volnay 1er Cru En Champans

ヴォルネイ プルミエ・クリュアン・シャンパン

0.59ha。ピノ・ノワール50%、ピノ・ファン50%。石がちな粘土石灰質土壌。樹齢60年以上のVV。ステンレスタンクでアルコール発酵後、新樽率10%でマロラクティック発酵&15ヶ月間樽熟成。



## Pommard 1er Cru Les Premiers

ポマール プルミエ・クリュレ・フルミエ

0.19ha。岩質土壌。2016年に総植え替えを実施。ステンレスタンクでアルコール発酵後、新樽率10%でマロラクティック発酵&18ヶ月間樽熟成。



## Pommard 1er Cru Les Chanlins

ポマール プルミエ・クリュレ・シャンラン

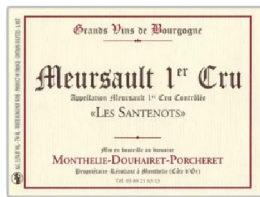
0.38ha。粘土石灰質土壌。樹齢50年~90年のVV。ステンレスタンクでアルコール発酵後、新樽率10%でマロラクティック発酵&15ヶ月間樽熟成。



## Meursault Le Pré de Manche

ムルソー ル・プレ・ド・マンシュ

0.18ha。泥土質土壌。樹齢約45年のVV。樽でアルコール発酵後、新樽率50%で15ヶ月間熟成。



## Meursault 1er Cru Les Santenots

ムルソー プルミエ・クリュレ・サントノ

0.3ha。泥土質土壌。樹齢55年以上のVV。樽でアルコール発酵後、新樽率50%で15ヶ月間熟成。



## Cataldina Vincent Bourgogne Blanc Cuvée On Passe au Rouge

カタルディーナ・ヴァンサン ブルゴーニュ・ブラン キュヴェ オン・パス・オー・ルージュ

ドメヌを二人三脚で運営している、醸造家カタルディーナとそのパートナーであるヴァンサン・モンフォールの名を冠した「カタルディーナ・ヴァンサン」は、ぶどうを購入して自家醸造するネゴシアン・レンジです。ファースト・リリースの「ブルゴーニュ・ブラン2016」は、マコン・ヴィラージュをデクラセしたもの。泥土石灰質土壌。樹齢30~50年のVV。ステンレスタンクで発酵&11ヶ月間熟成。「お客様からブルゴーニュ・ブランを造ってほしいというご要望が多く、もともと私が愛飲しているマコン地区のシャルドネを採用しました。コート・ドールのシャルドネにはない、華やかな香りが大好きなのです」。「モンテリー村には、生産者たちが集まってワイワイできるレストランやバーがありません。そこで、祖父の義母（アルマンド・ドゥエレ女史）が、自身のアパートの一室をみんなに開放しました。ある時、飲みに来ていた友人がヴァンサンに、この場所の名前をつけてよと言ったところ、ヴァンサンが「(すぐに思いつかないから) On Passe au Rouge. (赤ワインに移ろうぜ)」と答え、「それいいね!」となってそのままこの憩いの場所の名前になりました。私たちのワインはみんな楽しく飲んでほしいという意味を込めて、これをキュヴェ名にしました(以上カタルディーナ・リポ)。ラベル右側の詩は、フランスの詩人ポール・クローデルが詠んだものです。“ワインで大事なことは、名声を求めるのではなく、楽しむことである”。



## Cataldina Vincent Mercurey Blanc

カタルディーナ・ヴァンサン メルキュレブラン

粘土石灰質土壌。平均樹齢35年のVV。ステンレスタンクでアルコール発酵後、樽（新樽率30%）でマロラクティック発酵&10ヶ月間熟成。