

Domaine Armelle et Jean-Michel Molin (Fixin)

ドメーヌ・アルメル・エ・ジャン・ミシェル・モラン (フィサン)



詳細・歴史

1987年、アルメルとジャン・ミシェル夫妻によってフィサンに創業された家族経営のドメーヌです。「フィサン」の他に「マルサネ」や「マジ・シャンベルタン」などのグランクリュを含む、全6.8ヘクタールの自社畑を所有し、持続可能性を追求したビオロジックとビオディナミで畑管理を行い、伝統的な方法を用いて白、ロゼ、赤ワインを造っています。

Fixin/フィサン

赤ワインは濃く深いルビー色で、果実味が豊かで骨組みがしっかりしており、若いうちはタンニンが強く引き締まったスタイルですが、熟成するほどに豊かで芳醇なアロマが生まれタンニンが滑らかになり、素晴らしく繊細なワインへと変化していきます。「フィサン」はほとんどが赤の生産ですが、全体で108ヘクタールある畑の中で、わずか3ヘクタールのみ白ブドウが植えられています。

栽培・畑

もともとリュット・レゾネで栽培してきましたが、環境への影響と持続可能性を考慮し、畑をより良い状態で長持ちさせるため2007年にビオロジックと一部をビオディナミに転換し、2010年に法的認定を受けました。この転換によって、ブドウはテロワールをより一層表現できるようになり、素晴らしい凝縮感をワインにもたらしました。また土壌は主に粘土石灰質で、まさにブルゴーニュにおける素晴らしい品質のワインを生み出す好条件がそろっています。

醸造

【白ワイン】果汁の繊細さを損なわぬよう空気圧でプレスします。約10°Cにてデブルバージュを行い、底に溜まった滓を取り除きます。マストと共に樽に移し発酵を促し、マロラクティック発酵を経て、樽(一部新樽使用)にて6か月熟成させます。

【赤ワイン】収穫時は手摘みにて行い、ブドウの酸化を防ぐ為に少量ずつバスケットに入れて運びます。慎重に選別して除梗し、約10°Cにて7日間デブルバージュを行います。発酵中はピジャージュ、ルモンターージュを行い、空気圧にてプレスします。樽(一部新樽使用)にて18か月熟成させます。

商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

参考上代(税抜)

21711119

Bourgogne Aligote

ブルゴーニュ・アリゴテ

2019

¥3,000



【品種】アリゴテ 100%

【産地】フィサン村 【畑名】「Aux Azelerois / オー・アザレロワ」 【区画面積】30a 【土壌】粘土石灰質

【植樹】1978年 【剪定方法】ギュイヨ・サンプル 【収量】72hl/ha 【全房使用率】0% (除梗100%)

【発酵】ステンレスタンクにて6か月間、野生酵母による自然発酵 【マロラクティック発酵】あり

【熟成】ステンレスタンクにて9か月間

【生産量】2500本

【アルコール度数】13.5%

JAN なし

完売・次回入荷未定



