

# 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

「フィサン」はヌイ・サン・ジョルジュの北に位置し、ヴィラーージュとブルミエ・クリュの畑で構成されています。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めました。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℃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℃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

税別参考上代

21701318 Fixin Blanc  
フィサン・ブラン

2018

¥6,000



【品種】シャルドネ 100%  
【畑名】「レ・シャンシオン」 【土壌】粘土石灰質 【植樹】2006年 【剪定方法】ギュイヨ・サンプル  
【収量】50hl/ha 【全房使用率】0%（除梗100%）  
【発酵】オーク製の開放槽にて90日間 【マロラクティック発酵】あり  
【熟成】小樽にて12か月間  
【生産量】1200本  
【テイステイングノート】Fixinの白は生産量が非常に少ない為ACとしても認知度は高くありませんが、このワインはアロマにエキゾチックなタイプのフルーツやヘーゼルナッツなどが感じられる華やかで印象的なシャルドネです。味わいは果実味がとても豊かで美しい酸とのバランスが良く、魚やエスカルゴなどよく合います。あと5年くらいが飲み頃です。12℃でのサービスが好ましいでしょう。  
【アルコール度数】13.5%

JAN

21720117 **Bourgogne Rouge** 2017 ¥3,600  
ブルゴーニュ・ルージュ



【品種】ピノ・ノワール 100%  
【畑名】「レ・ラヴリル」 【土壌】粘土質 【植樹】1972年 【剪定方法】ギユイヨ・サンプル  
【収量】40hl/ha 【全房使用率】0% (除梗100%)  
【発酵】コンクリートタンクにて温度を35℃以下に制御しながら15日間発酵を促し、スキンコンタクトを行う。  
【マロラクティック発酵】あり  
【熟成】小樽にて12カ月間 【瓶詰時期】2018年12月  
【生産量】3000本  
【アルコール度数】12.5%

JAN なし

21720417 **Fixin Rouge** 2017 ¥5,300  
フィサン・ルージュ



【品種】ピノ・ノワール 100%  
【畑面積】2.34ha 【土壌】粘土石灰質 【植樹】1967年 【剪定方法】ギユイヨ・サンプル  
【収量】40hl/ha 【全房使用率】0% (除梗100%)  
【発酵】コンクリートタンクにて温度を35℃以下に制御しながら15日間発酵を促し、スキンコンタクトを行う。  
【マロラクティック発酵】あり  
【熟成】小樽にて12カ月間 【瓶詰時期】2018年12月  
【テイastingノート】鮮やかで濃いめのルビー色で、豊かな果実由来のアロマが魅力的で、芳醇な果実味と引き締まったタンニンのバランスが良く、長い余韻が楽しめ、熟成による更なる変化が期待できます。  
特に、ソースの絡んだ肉、ジビエ、ポーチドエッグとよく合います。2年から15年の熟成が可能です。  
16℃でのサーブが好ましいでしょう。  
【生産量】3000本  
【アルコール度数】13.0%

JAN なし

21720717 **Fixin Rouge Les Chenevières** 2017 ¥6,000  
フィサン・ルージュ・レ・シュヌヴィエール



【品種】ピノ・ノワール 100%  
【畑名】「レ・シュヌヴィエール」 【畑面積】0.65ha 【土壌】砂礫質 【植樹】1982年  
【剪定方法】ギユイヨ・サンプル 【収量】40hl/ha 【全房使用率】0% (除梗100%)  
【発酵】コンクリートタンクにて温度を35℃以下に制御しながら15日間発酵を促し、スキンコンタクトを行う。  
【マロラクティック発酵】あり  
【熟成】小樽にて12カ月間 【瓶詰時期】2018年12月  
【テイastingノート】砂利の混ざった土壌(砂礫質)から生まれるこのワインは、非常にアロマが豊かで魅力的です。  
赤身のお肉やチーによく合います。通常のヴィラージュ・ワインよりも早く熟成による変化が現れるでしょう。  
2年から8年の熟成が可能です。17℃でのサーブが好ましいでしょう。  
【生産量】3000本  
【アルコール度数】13.0%

JAN なし

