

フランスブルゴーニュ、モレ・サン・ドニ

Didier Amiot

ディディエ・アミオ

兄と共に長年ピエール・アミオを支えた大黒柱が自らの理想のワインを目指し独立。
クロ・ド・ラ・ロッシュをはじめとした名門出身ならではの恵まれた畑を引継ぎ、
DRC コンサルタント ピエール・ミレマンと共に表現する注目の新星ドメヌ。




1975年に設立した名門ドメヌ・ピエール・アミオは、看板クロ・ド・ラ・ロッシュをはじめとした約8haの魅力的な畑をモレ・サン・ドニ中心に所有している。ピエールには5人の子供達があり、ドメヌは1992年に長男のジャン・ルイに引き継がれた。五男ディディエは主に栽培担当として長きにわたり兄と共にドメヌを支えてきた。兄弟の中で、次男クリスチャンは現在アミオ・セルヴェルを運営している。


ディディエは2020年に畑を一部引き継ぎ、新たに自身の想いを100%表現できるドメヌを設立する夢を果たした。引き継いだ約3.1haの畑は、グランクリュのクロ・ド・ラ・ロッシュの他、モレ・サン・ドニやジュヴレ・シャンベルタンのブルミエ・クリュなど非常に贅沢なラインナップである。「テロワールの表情を感じられるワイン」を理想とし、2023年にはオーガニック認証を取得予定。地表を有益な植物で覆い、土壌の浸食を防ぐカバークロープを採用し、ほとんどのキュヴェで無濾過・無清澄を実践するなど、自由に自らの理想のワインを追い求めている。醸造コンサルタントはアミオ・セルヴェルと同様にピエール・ミレマンに依頼している。ピエールはDRCで10年以上コンサルタントを務めており、その豊かな経験を活かしてディディエの理想のワイン造りを支えている。

一部で全房を使用しており、その割合はキュヴェ毎に変えている。発酵ではコンクリートタンクと木製発酵槽、ステンレスタンクを使い分け、熟成に関しても、新樽の比率を細かに変化させる徹底ぶりだ。「モレ・サン・ドニのテロワールは、しっかりしているがまろやかなタンニンとテクスチャーであると考えている。新樽や全房発酵の比率を調整したとしても、このモレ・サン・ドニの特徴が損なわれないように気を付けている。」とディディエは語る。

スタートしたばかりの新星ドメヌであるため、評価誌のコメントはおろか彼のワインに対する海外での反応も現時点でほとんど見つけることは困難だが、間もなく世界中で評判となっていくだろう。



ブルゴーニュ アリゴテ
2022 Bourgogne Aligote




限定希望小売価格 ¥4,100


- 産地: Bourgogne Aligote
- 品種: アリゴテ100%
- 熟成: バリック1/3&ステンレスタンク2/3で13ヶ月
- 評価: ー

●アルコール度数: 11.5%

レモンやグレープフルーツなどのかんきつ系の新鮮なアロマが感じられるワイン。活き活きとしたピュアな果実感が楽しめる。



モレ・サン・ドニ ブラン
2022 Morey Saint Denis Blanc




限定希望小売価格 ¥16,700


- 産地: Morey Saint Denis
- 品種: シャルドネ100%
- 熟成: バリック14ヶ月(新樽25%)
- 評価: ー

●アルコール度数: 13.5%

フレッシュな柑橘系の風味を中心に持ちながら、良く熟したアプリコットや黄桃などの熟度の高い有核系果実が感じられるワイン。



コトー・ブルギニヨン ルージュ
2022 Coteaux Bourguignons Rouge




限定希望小売価格 ¥5,300


- 産地: Bourgogne
- 品種: ピノ・ノワール100%
- 熟成: バリック18ヶ月
- 評価: ー

●アルコール度数: 13%

モレ・サン・ドニのアペラシオン境界外の低い東向きの斜面に位置する「Aux Aires」のブドウ。ピュアなクランベリーやラズベリーの赤果実を中心に構成される



ブルゴーニュ コート・ドール ルージュ アン・ポワゾ
2022 Bourgogne Cote d'Or Rouge En Poisot




限定希望小売価格 ¥6,500


- 産地: Bourgogne
- 品種: ピノ・ノワール100%
- 熟成: バリック18ヶ月
- 評価: ー

●アルコール度数: 13%

チャーミングな赤果実のアロマを中心に、熟した黒果実のアロマまで感じられる。柔らかでソフトなタンニンがあり、フレッシュでいきいきとした果実のフレーバーを楽しめる。



モレ・サン・ドニ
2022 Morey Saint Denis




限定希望小売価格 ¥12,300


- 産地: Morey Saint Denis
- 品種: ピノ・ノワール100%
- 熟成: バリック18ヶ月(新樽10%)
- 評価: ー

●アルコール度数: 14%

赤果実、黒果実の両方の果実のアロマに加えて、はっきりとした土のニュアンスとスパイシーさを感じる。フレッシュでエネルギー感、果実の甘やかさと旨味が渾然一体となって口いっぱいに広がる。



ジュヴレ・シャンベルタン シャン・シュニ
2022 Gevrey Chambertin Champs Chenys




限定希望小売価格 ¥13,800


- 産地: Gevrey Chambertin
- 品種: ピノ・ノワール100%
- 熟成: バリック18ヶ月(新樽30%)
- 評価: ー

●アルコール度数: 13.5%

シャルム・シャンベルタンの真下に位置するレ・シャン・シュニ。完熟したレッドベリーやレッドチェリーなどを中心に厚みがあり濃縮された果実感が感じられる。



モレ・サン・ドニ プルミエ・クリュ シェヌヴリー
2022 Morey Saint Denis 1er Cru Chenevery




限定希望小売価格 ¥21,000


- 産地: Morey Saint Denis 1er Cru
- 品種: ピノ・ノワール100%
- 熟成: バリック18ヶ月(新樽30%)
- 評価: ー

●アルコール度数: 13.5%

凝縮した黒系果実やスミレのアロマに、スパイスや木のニュアンスがフランスよく感じられる。良く熟した密度のあるタンニンがしっかりとストラクチャーを形成している。果実のフレーバーには集中度があり、長く複雑な余韻を楽しめる。



モレ・サン・ドニ プルミエ・クリュ シャルム
2022 Morey Saint Denis 1er Cru Charmes




限定希望小売価格 ¥21,000


- 産地: Morey Saint Denis 1er Cru
- 品種: ピノ・ノワール100%
- 熟成: バリック18ヶ月(新樽30%)
- 評価: ー

●アルコール度数: 13.5%

ブラム、ダークラズベリー、スミレのエlegantなアロマに、スパイスや木のニュアンスがしっかりと感じられる。丸みのあるミディアムウェイトのフレーバーには、熟した果実由来の甘みがある。エネルギー感で持続性のあるフィニッシュ。



ジュヴレ・シャンベルタン プルミエ・クリュ コンボット
2022 Gevrey Chambertin 1er Cru Combottes




限定希望小売価格 ¥30,000


- 産地: Gevrey Chambertin 1er Cru
- 品種: ピノ・ノワール100%
- 熟成: バリック18ヶ月(新樽30%)
- 評価: ー

●アルコール度数: 13.5%

熟した黒果実と、赤果実の可憐でエアリーなアロマに、花、スパイス、オーク由来の木のニュアンスが重なる。しなやかなミドルウェイトのフレーバーは、しっかりとしたきめの細かいタンニンによって支えられている。力強くも非常にスタイリッシュな構成のブルミエ・クリュ。



クロ・ド・ラ・ロッシュ
2022 Clos de la Roche



限定希望小売価格 ¥43,500

- 産地: Clos de la Roche Grand Cru
- 品種: ピノ・ノワール100%
- 熟成: バリック18ヶ月(新樽50%)
- 評価: ー

●アルコール度数: 14%

熟したブラムリキュール、アニス、土の香りが交じり合う複雑なアロマが、オークのニュアンスと調和している。繊細なボリュームと密度があり、口当たりは滑らか。ミネラルを伴ったまろやかな風味が非常に長い余韻として続いていく。