

# Château du Moulin-à-Vent / シャトー・デュ・ムーランアヴァン (ボジョレー)



CHÂTEAU DU  
MOULIN-À-VENT

創設は1732年まで遡る。18世紀にはこの蔵元の畠があるトランの丘にちなんで「シャトー・デ・トラン」と呼ばれ、その高品質な酒質で名声を得ていた。19世紀にさらに大きな評価を確立したのは当時の所有者であったマダム・フィリベルテ・ボミエ。1862年のロンドンでの万国博覧会に出品された彼女のワインは当時ゴールドメダルを獲得し大きな名声を得ることになった。ムーランアヴァンというワインを語るときに引き合いに出される「かつてはジュヴレ・シャンベルタンより高額で取引されていた」のは、正にこのシャトー・デュ・ムーランアヴァンのこと。その後遙か時を経て2009年にこのエステートを購入したのはジャン・ジャック・パリネとその息子のエドゥアル。かつてのマダム・ボミエから150年に亘って受け継がれてきた哲学を享受した。2013年からはセンス溢れる若き醸造家ブリス・ラフォンも参画し、エドゥアルとブリスはこの300年近い歴史のある蔵元を短期間で見事に復活させた。2009年の当初から栽培において一切の化学物質を使用しておらず、2022年に完全に機転換を完了した。現在彼らの畠の平均樹齢は50年、ヘクタールあたりの平均収量は35hl/ha以下。所有する最良の3区画を含め、特徴的な6つの区画毎の個性にフォーカスした同社のワインは、毎年このアベラントップの評価を受けている。

WEMV0301B

ムーランアヴァン・クーヴン・デ・トラン 2022

希望小売価格（税抜） ¥4,200

Moulin-à-Vent Couvent des Thorins 2022



[赤] 750ml

ムーランアヴァンの丘にあるあの風車のちょうど下方に位置する東向きの斜面で、ラ・デイラット(la Delatte)、レ・ルーシー(les Rouchaux)、レ・メゾヌーヴ(les Maisonneuves)の3区画に植わるガメイのアッサンブランジュ。あまり風の影響を受けない区画で、"gorrhe"と呼ばれる特徴的な花崗岩土壌。平均樹齢は40年以上。手摘みで収穫後50%全房で圧搾、15-18日間の低温浸漬。85%をステンレスタンク、15%を木樽で醸造され、17ヶ月の熟成の後に瓶詰め。全房比率のバランス良く透明感のある果実味はとても美しい。Alc.13%。

在庫



WEMV0302B

ムーランアヴァン 2022

希望小売価格（税抜） ¥5,800

Moulin-à-Vent 2022



[赤] 750ml

レ・トラン(南向き)、ル・ムーランナヴァン(東向き)、オー・カーヴ(シリカに富み樹齢80年以上の古樹も含む)の3区画に植わるガメイのアッサンブランジュ。いずれも酸化鉄やマンガンを含む花崗岩土壌で平均樹齢は60年以上。手摘みで収穫後35%全房で圧搾、15-18週間のマセラシオンと発酵。75%はステンレスタンク、25%はアリエとヴォージュの木樽で18ヶ月の熟成。2022年は特にエキス感の高さとシルキーさが両立し、赤いフルーツと甘草のような甘苦いスパイク。引き締まったアタックとしなやかで伸びのある酒質。Alc.13%。

在庫



WEMV0304B

ムーランアヴァン レ・ヴェリヤ 2022

希望小売価格（税抜） ¥7,900

Moulin-à-Vent Les Vérellats 2022



[赤] 750ml

シャトーが誇る3つの最良区画の一つで、概ね同社トップになる4.4haの単一畠。標高300m、「風車」のちょうど真上に位置し、その逸なテロワールがムーランアヴァンで最初に認知された区画の一つ。花崗岩の丘の頂上に位置し東向きで、岩盤の上に約60cmの花崗岩質の砂の表土を持つ。ちょうど村の中の風の通り道に当たるため非常に風通し良い。平均樹齢70年のガメイ。全房比率は75%で15-18日間でマセラシオンと発酵、その間1日1回のルモンタージュとビジャージュを行う。75%はステンレスタンク、25%は木樽で18ヶ月の熟成。9,873本がボトリング。Alc.13%。

在庫



WEMV0305B

ムーランアヴァン シャン・ド・クール 2022

希望小売価格（税抜） ¥8,500

Moulin-à-Vent Champ de Cour 2022



[赤] 750ml

3.29haの単一畠。標高220m、「風車」のちょうど真下に位置し、ここから花崗岩の丘が始まる。東向きのテロワールで風からは除かれ、粘土に富んだ深い花崗岩質。平均樹齢50年のガメイ。収量は40hl/ha。全房比率は80%で15-18日間でマセラシオンと発酵、その間1日1回のルモンタージュとビジャージュを行う。この間は亜硫酸無添加。また25℃以下になる様に温度管理も行いながら、全房の35%を使用。75%はステンレスタンク、25%は木樽で18ヶ月の熟成。7,342本がボトリング。Alc.13%。

在庫

57本

WEMV0306B

ムーランアヴァン ラ・ロシェル 2022

希望小売価格（税抜） ¥9,400

Moulin-à-Vent La Rochelle 2022



[赤] 750ml

4.2haの単一畠。標高280m、「レ・ヴェリヤ」の近くになり、レ・ヴェリヤの丘の南斜面に位置する。平均樹齢80年超のガメイ。花崗岩質の砂岩でレ・ヴェリヤよりも深く、収量は25hl/ha。全房比率は60%で15-18日間でマセラシオンと発酵、その間1日1回のルモンタージュとビジャージュを行う。この間は亜硫酸無添加。また25℃以下になる様に温度管理も行いながら、全房の35%を使用。70%はステンレスタンク、30%は木樽で18ヶ月の熟成。6,612本がボトリング。Alc.13%。

在庫

44本

WEMV0207B

ムーランアヴァン グラン・サヴァラン 2020

希望小売価格（税抜） ¥16,000

Moulin-à-Vent Grands Savarins 2020



[赤] 750ml

シャトーが所有する「オー・カーヴ」の中心部に位置する0.78haのみの小区画。平均樹齢70年のガメイ。8月20日から9月8日に収穫が終了したのはムーランアヴァンで最も早い。収量は25hl/ha。全房比率は80%、15-18日間でマセラシオンと発酵、その間1日1回のルモンタージュとビジャージュを行う。この間は亜硫酸無添加。また25℃以下になる様に温度管理も行いながら、全房の35%を使用。66%はステンレスタンク、33%は木樽で18ヶ月の熟成。2022年3月に瓶詰め。3,813本がボトリング。Alc.13%。

在庫

31本