



Domaine Michel Magnien

ドメーヌ・ミシェル・マニャン

Morey Saint Denis



ブルゴーニュ

モレ・サン・ドニ村を本拠地としてコート・ド・ニュイに18haを所有するドメーヌ。

5代目当主フレデリックは積極的にビオディナミ農法を導入したり、熟成時に木樽とテラコッタの甕を使用するなど、独自の手法で品質を向上させています。



5代目当主「フレデリック」の躍進

「ドメーヌ・ミシェル・マニャン」はモレ・サン・ドニ村を本拠地とするドメーヌです。現当主フレデリック・マニャンは、1993年から父ミ歇尔の下でワイン造りを学びました。その後、正式に父からドメーヌを継承し、ネゴシアン・ブランド「フレデリック・マニャン」を設立。ワインの品質の向上の為に、常にパイオニア精神をもって栽培・醸造に取り組んでいます。

2000年代は新樽を多く使用してパワフルなスタイルのワインに仕上げていたフレデリックですが、10年程前からは各テロワールの個性を重視する様になり、ワインはより繊細でエレガントなスタイルに変わっています。またヴィンテージを重ねる毎にワインの品質が向上しており、近年ではジャーナリストのみならず、ブルゴーニュの他の造り手達からも高い評価を得ています。

コート・ド・ニュイに18haの自社畑を所有。特級畑からAOCブルゴーニュまで、23のAOCワインをリリースしています。2008年からは自社畑では有機農法を導入。エコセル認証を取得しています。その後は更にビオディナミ農法へと移行し、2015年にはデメテルのビオディナミ認証も取得しています。



■5代目当主
フレデリック・マニャン



■ミ歇尔・マニャンの自社畑ではビオディナミ農法を導入。馬による耕作も行っています。

ビオディナミ農法の可能性を追求

2010年、フレデリックはビオディナミ農法の導入という大胆な選択をしました。ビオディナミ農法は「土壌と根」、そして「ブドウ樹と地上の循環」を改良することで植物の生命力を強くすると考えます。植物と土壌が相互に理想的な影響を与え合うとブドウ樹は活性化し、その畑の個性をブドウ果に宿すことができます。つまりは各テロワールの個性をより明確にワインに表現できるのです。

特にフレデリックは、樹液をはじめとしてブドウ樹の水分や養分に強い影響のある、月の循環を重視しています。その為ブドウ畑での作業やボトリングのタイミングは、月の状態に合わせて作業をしています。また栽培チームにドメーヌ・ルロワで長年ビオディナミ農法を実践したメンバーを迎えて、より高いレベルでのブドウ栽培に取り組んでいます。

ドメーヌ・ミ歇尔・マニャンのロゴには、彼のブドウ栽培の理念を象徴する「太陽」「月」「地球」が描かれています。またこれらのシンボルは、フレデリックと彼の両親である父・ミ歇尔、母・ドミニクも象徴しています。

「DRCの木樽」&「粘土/砂岩のジャー」

2018年ヴィンテージからは、ワインの熟成に「ジャー」と呼ぶ手作業で造られたテラコッタの甕を使用しています。この容器はワインの香りや味わいに影響を与える事のないニュートラルな素材の為、より純粋に果実とテロワールをワインに表現出来ると考えます。フレデリックは試行錯誤を繰り返した結果、現在は「粘土」と「砂岩」から造られた2種類のジャーを使用しています。低温で焼く「粘土」のジャーは通気性が高く、微量の空気置換により熟成が促されます。一方で「砂岩」のジャーは高温で焼く為に硬く空気の透過性が低くなります。熟成時にはこの二つのジャーを25%ずつ使用し、残りの50%を木樽で熟成させる事で、ワインの味わいのバランスをとっています。尚、木樽は1年使用後にDRCから購入した樽を、ブドウの状態に合わせて、6年程度まで使用しています。新樽はテロワールの要素をマスキングしてしまうと考えている為、使用していません。



■Jarres (ジャー)
木樽と異なり、香りやタンニンがワインに移す事無く熟成が可能。

マルサネ・プランテル・ブラン

☐ Marsannay Plantelles Blanc

東向きの緩やかな斜面に位置する区画。濃い褐色の土壌は、小石や砂利を含む粘土石灰質土壌で、排水性に優れています。北のシャルドネらしく、骨格がしっかりとあり、綺麗な酸が全体を引き締めています。発酵及び熟成には木樽を使用しています。

品種：Chardonnay 100%
 タイプ：白
 ビンテージ：2019
 バーコード：
 ケース入数：750ml×12
 商品コード：MMBP19
 小売価格：¥5,600（税抜）



マルサネ・モゴット・モノポール・ルージュ

■ Marsannay Mogotte Monopole Rouge

ミシェル・マニヤンの単独所有（モノポール）畑。2008年がファースト・ヴィンテージ。土壌は小石を含む粘土石灰質土壌で、排水性に優れています。マグレ・ド・カナルなどの鴨料理と相性が良いです。

品種：Pinot Noir 100%
 タイプ：赤
 ビンテージ：2019
 バーコード：
 ケース入数：750ml×12
 商品コード：MMMR19
 小売価格：¥5,800（税抜）



シャルム・シャンベルタン・グラン・クリュ

■ Charmes Chambertin Grand Cru

ジュヴレ・シャンベルタン村の中でも、人気の高い特級畑のひとつです。浅い表土には、鉄を含む褐色粘土と小石が混ざり合っています。地下の石灰層は割れやすく、ブドウは根を地中深く伸ばす事ができる。スパイスを使った鴨料理と合わせて。

品種：Pinot Noir 100%
 タイプ：赤
 ビンテージ：2019
 バーコード：
 ケース入数：750ml×12
 商品コード：MCC019
 小売価格：¥30,000（税抜）



ジュヴレ・シャンベルタン・プルミエ・クリュ・カズティエ

■ Gevrey Chambertin 1er Cru Cazetiers

ピノ・ノワールに最適な東向きの急斜面に位置する1級畑です。特級に限りなく近いと言われる1級畑「クロ・サン・ジャック」の東に隣接しており、表土には小石を多く含みます。繊細かつ複雑で長期熟成も可能なワインが生まれます。

品種：Pinot Noir 100%
 タイプ：赤
 ビンテージ：2019
 バーコード：
 ケース入数：750ml×12
 商品コード：MGCC19
 小売価格：¥15,000（税抜）



ジュヴレ・シャンベルタン・オー・エシェゾー

■ Gevrey Chambertin Aux Echezeaux

特級畑「シャルム・シャンベルタン」の下部に位置する区画です。表土に粘土と鉱物を多く含む粘土石灰質土壌。丘の上部に比べると水はけには優れていませんが、土壌に含まれる石灰分がジュヴレらしい味わいを引き出します。

品種：Pinot Noir 100%
 タイプ：赤
 ビンテージ：2019
 バーコード：
 ケース入数：750ml×12
 商品コード：MGCE19
 小売価格：¥8,500（税抜）



ジュヴレ・シャンベルタン・レ・スーヴレ・VV

■ Gevrey Chambertin Les Seuvrees VV

樹齢60年を越す古樹の区画。特級畑「マゾワイエール・シャンベルタン」及び「シャルム・シャンベルタン」の下部に位置します。非常に緩やかな斜面は砂利質で、朝のおだやかな日差しがあたります。この区画からは、しなやかで絶妙なバランスに富んだジュヴレ・シャンベルタンが生まれます。

品種：Pinot Noir 100%
 タイプ：赤
 ビンテージ：2018
 バーコード：
 ケース入数：750ml×12
 商品コード：MGCS18
 小売価格：¥8,000（税抜）



ジュヴレ・シャンベルタン・レ・スーヴレ

■ Gevrey Chambertin Les Seuvrees

特級畑「マゾワイエール・シャンベルタン」及び「シャルム・シャンベルタン」の下部に位置します。非常に緩やかな斜面は砂利質で、朝のおだやかな日差しがあたります。この区画からは、しなやかで絶妙なバランスに富んだジュヴレ・シャンベルタンが生まれます。

品種：Pinot Noir 100%
 タイプ：赤
 ビンテージ：2019
 バーコード：
 ケース入数：750ml×12
 商品コード：MGCS19A
 小売価格：¥8,000（税抜）



■「ジャー」マークが目印!!
 ジャー（テラコッタの甕）で熟成を行ったワインには、バックラベルに「ジャー」のマークが貼られています。

クロ・ド・ラ・ロッシュ・グラン・クリュ

Clos de La Roche Grand Cru

特級畑「クロ・ド・ラ・ロッシュ」の中でも、マニヤンが所有しているのは、西側「クロ・サン・ドニ」寄りで丘上部の区画です。手摘みで収穫後に、手作業で一粒ごとに短い茎を残して除梗しています。モリユ茸を詰めたシャボン鶏と素晴らしい相性です。

品種：Pinot Noir 100%
 タイプ：赤
 ビンテージ：2019
 バーコード：
 ケース入数：750ml×12
 商品コード：MCR019
 小売価格：¥30,000（税抜）



クロ・サン・ドニ・グラン・クリュ

Clos Saint Denis Grand Cru

「クロ・ド・ラ・ロッシュ」に隣接する特級畑。粘土と褐色石灰が混ざりあう土壌で、このワインに繊細さとしなやかさを与え、モレ・サン・ドニで造られるワインの中で最も繊細な味わいに仕上がります。フォアグラや鴨のローストと合わせて。

品種：Pinot Noir 100%
 タイプ：赤
 ビンテージ：2019
 バーコード：
 ケース入数：750ml×12
 商品コード：MMCS19
 小売価格：¥33,000（税抜）



モレ・サン・ドニ・プルミエ・クリュ・レ・シャフオ

Morey Saint Denis 1er Cru Les Chaffots

特級畑「クロ・サン・ドニ」のすぐ下に位置する1級畑。急斜面の畑で、土壌には貝の化石が含まれています。牛ヒレ肉やウズラのローストと相性の良いワインです。

品種：Pinot Noir 100%
 タイプ：赤
 ビンテージ：2019
 バーコード：
 ケース入数：750ml×12
 商品コード：MMDC19
 小売価格：¥12,000（税抜）



モレ・サン・ドニ・プルミエ・クリュ・レ・ミランド

Morey Saint Denis 1er Cru Les Millandes

モレ・サン・ドニ村の北側、1級畑の中央に位置する区画。表土に厚みがあり、力強い酒質で特級畑に匹敵する、長期熟成が可能なワインに仕上がります。鴨のローストやフォアグラと合わせて。

品種：Pinot Noir 100%
 タイプ：赤
 ビンテージ：2019
 バーコード：
 ケース入数：750ml×12
 商品コード：MMDM19
 小売価格：¥12,000（税抜）



モレ・サン・ドニ・プルミエ・クリュ・オー・シャルム

Morey Saint Denis 1er Cru Aux Charmes

ジュヴ・シャンペルタン村に隣接する1級畑です。丘の下部に位置し、非常に華やかなワインに仕上がります。雉などの鶏肉や上質なチーズと相性が良いです。

品種：Pinot Noir 100%
 タイプ：赤
 ビンテージ：2019
 バーコード：
 ケース入数：750ml×12
 商品コード：MMDA19
 小売価格：¥18,000（税抜）



モレ・サン・ドニ・プルミエ・クリュ・クリマドール

Morey Saint Denis 1er Cru Climats d'Or

キュヴェ名の「クリマ・ドール」とは、秋の陽ざしに紅葉したブドウの葉が金色に輝く様子からつけられました。当主フレデリックが選んだ4つの1級畑のブドウをブレンドし、モレ・サン・ドニの特徴である調和のとれた味わいを表現した特別キュヴェ。

品種：Pinot Noir 100%
 タイプ：赤
 ビンテージ：2019
 バーコード：
 ケース入数：750ml×12
 商品コード：MMCD19
 小売価格：¥10,000（税抜）



モレ・サン・ドニ・モン・リュイザン・ブラン

Morey St Denis Monts Luisants Blanc

標高350m丘の上部に位置し、一部は1級畑として格付けされている急斜面の区画。土壌は貝の化石を多く含んでいます。生産量が少なく、希少なモレ・サン・ドニの白です。木樽で発酵及び熟成しています。焼き魚や白身の肉と合わせてお楽しみ下さい。

品種：Chardonnay 100%
 タイプ：白
 ビンテージ：2019
 バーコード：
 ケース入数：750ml×12
 商品コード：MDL19B
 小売価格：¥8,000（税抜）



モレ・サン・ドニ・モン・リュイザン・ルージュ

Morey St Denis Monts Luisants Rouge

標高350m丘の上部に位置し、一部は1級畑として格付けされている急斜面の区画。土壌は貝の化石を多く含んでいます。ウズラのローストや白身の肉と相性が良いです。

品種：Pinot Noir 100%
 タイプ：赤
 ビンテージ：2019
 バーコード：
 ケース入数：750ml×12
 商品コード：MDL019
 小売価格：¥7,500（税抜）



モレ・サン・ドニ

Morey Saint Denis

1級畑の直ぐ下に位置する4区画のブドウを使用。また1級畑のブドウも格下げして使用している贅沢な村名ワインです。鳩などのテリーヌと相性の良いワインです。



品種：Pinot Noir 100%
 タイプ：赤
 ビンテージ：2019
 バーコード：3760112060596
 ケース入数：750ml×12
 商品コード：MMDL19
 小売価格：¥7,000（税抜）

シャンボール・ミュジニー・レ・フルミエール

Chambolle Musigny Les Premieres

1級畑「ボー・ブリュン」に隣接する区画。丘の下方に位置し、谷から流れてきた小石や砂利を多く含んでいます。繊細でミネラリーな味わいで、村名クラスながら、1級畑と同格に評価されています。牛肉の赤ワイン煮込みやブリア・サラヴァンなどのクリーミーなチーズと合わせて。



品種：Pinot Noir 100%
 タイプ：赤
 ビンテージ：2019
 バーコード：
 ケース入数：750ml×12
 商品コード：MCMF19
 小売価格：¥12,000（税抜）

ヴォーヌ・ロマネ・ヴィエイユ・ヴィーニュ

Vosne Romanee VV

異なる2区画のブドウを使用する事で、ピノ・ノワールの繊細さを見事に引き出しています。土壌は泥灰粘土と石灰岩が程よく混ざり合い、表土の厚さは10cm~1mと変化に富んでいます。キノコを添えた鹿肉など、ジビエ肉とも相性が良いです。



品種：Pinot Noir 100%
 タイプ：赤
 ビンテージ：2019
 バーコード：
 ケース入数：750ml×12
 商品コード：MMVR19
 小売価格：¥12,000（税抜）

ニュイ・サン・ジョルジュ・ヴィエイユ・ヴィーニュ

Nuits St Georges VV

樹齢50年以上の古樹の区画のブドウを使用。丘や谷から流れ込んだ小石を含む沖積土。肉料理全般と幅広く合わせる事の出来る赤ワインです。



品種：Pinot Noir 100%
 タイプ：赤
 ビンテージ：2017
 バーコード：
 ケース入数：750ml×12
 商品コード：MMNG17
 小売価格：¥7,500（税抜）

ブルゴーニュ・コート・ドール・ピノ・ノワール

Bourgogne Cote d'Or Pinot Noir

自社所有するコート・ド・ニュイのピノ・ノワールのみを使用した贅沢なキュヴェです。更に品質向上の為に、村名ワインを敢えて格下げして使用する事もあります。ステンレス及びコンクリート製タンクで醸造しています。2018ヴィンテージより、AOC表記を「ブルゴーニュ」から「ブルゴーニュ・コート・ドール」へ変更しています。



品種：Pinot Noir 100%
 タイプ：赤
 ビンテージ：2019
 バーコード：
 ケース入数：750ml×12
 商品コード：MMBR19
 小売価格：¥4,300（税抜）

ブルゴーニュ・シャルドネ・ボン・バトン

Bourgignons Chardonnay Bons Batons

粘土石灰質土壌で育つシャルドネを使用。シャンボール・ミュジニー村に隣接した地区の自社畑のブドウのみを使用しています。表土の厚い粘土石灰質土壌の畑で育つ良質のシャルドネから造られる、他のブルゴーニュ・シャルドネとは一線を画した品質のワインです。



品種：Chardonnay 100%
 タイプ：白
 ビンテージ：2019
 バーコード：
 ケース入数：750ml×12
 商品コード：MMBB19
 小売価格：¥4,500（税抜）

コトー・ブルギニオン・シャルドネ

Coteaux Bourguignons Chardonnay

アリゴテ種は加えずに、粘土石灰質土壌で育つシャルドネのみを使用して造られます。マニャンではコート・ド・ニュイのブドウのみを使用し、この地域のテロワールの味わいを表現しています。フレッシュな果実味と澆刺としてクリスピーな口当たりのワインです。



品種：Chardonnay 100%
 タイプ：白
 ビンテージ：2020
 バーコード：3760112060558
 ケース入数：750ml×12
 商品コード：MBCH20
 小売価格：¥3,300（税抜）

コトー・ブルギニオン・ピノ・ノワール

Coteaux Bourguignons Pinot Noir

通常は、ブルゴーニュ広域のブドウを使用し、ガメイ種もブレンドして造られますが、マニャンはコート・ド・ニュイの粘土石灰質で育つピノ・ノワールのみを使用しています。更に品質向上の為に、村名ワインを敢えて格下げして使用する事もある贅沢なワインです。ローストした肉料理全般と合わせて楽しめます。



品種：Pinot Noir 100%
 タイプ：赤
 ビンテージ：2019
 バーコード：3760112060565
 ケース入数：750ml×12
 商品コード：MBCO19
 小売価格：¥3,800（税抜）