

DOMAINE J. CHAMONARD

Domaine Joseph Chamonard ドメーヌ・ジョセフ・シャモナール

18世紀から続く4.5ヘクタールの家族の畑を引き継いだジョセフ・シャモナールは科学農業を嫌い、認証は無いもののオーガニック栽培を貫きながらモルゴンとフルーリーの2種類のワインを造り続けました。1985年にドメーヌを継いだ娘婿のジャン・クロード・シャヌデは故マルセル・ラピエールとの親交が厚く、彼が提唱した自然で伝統的なワイン造りをいち早く取り入れました。ラピエール家と共同で設立したシャトー・カンボンの経営にも携わり、2018年からは獣医師である娘のジャンヌと共にクラシックなワイン造りを守り続けています。



Morgon Le Clos de Lys

2018

モルゴン・ル・クロ・ド・リス

5,400円



地方：ボージョレ

750ml **赤**

原産地呼称：モルゴンAOC

品種：ガメイ100%

醸造：4ha、4区画のブレンド、1930～1950年植樹。セミ・マセラシオン・カルボニック、45・60hlの大樽およびドゥミ・ミユイで10ヶ月熟成、瓶熟1年。清澄・ろ過無し。

ピュアでフレッシュな果実に加えシナモンやクローヴなどスパイスのアロマも感じます。シルキーなタンニンと滑らかなテクスチャーを備えた繊細なワインです。