

# 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ダイ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。



## 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ダイナミに転換し、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。

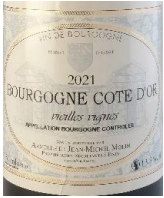

【剪定方法】ギユイヨ・サンプル

## 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°Cにてダ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°Cにて7日間ダ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。

ステンレスタンクにて温度を35°C以下に制御し15日間野生酵母による自然発酵を促し、スキンコンタクト。マロラクティック発酵あり。オーク小樽にて12か月間熟成。

商品コード	商品名	VT	参考上代 (税抜)
21720121	Bourgogne Côte d'Or Rouge ブルゴーニュ・コート・ドール・ルージュ	2021	¥5,800
	【品種】ピノ・ノワール 100% 【区画】「Les Ravry / レ・ラヴリイ」 【土壌】粘土質 【面積】1ha 【植樹】1972年 【全房使用率】0% (除梗100%) 【アルコール度数】13.5% JAN なし		
21720421	Fixin Rouge フィサン・ルージュ	2021	¥8,000
	【品種】ピノ・ノワール 100% 【土壌】粘土石灰質 【面積】2.34ha 【植樹】1967年 【全房使用率】0% (除梗100%) 【アルコール度数】13.0% JAN なし		
21720721	Fixin Rouge Les Chenevières フィサン・ルージュ・レ・シュヌヴィエール	2021	¥8,800
	【品種】ピノ・ノワール 100% 【区画】「Les Chenevières / レ・シュヌヴィエール」 【土壌】砂礫質 【面積】0.65ha 【植樹】1982年 【全房使用率】0% (除梗100%) 【アルコール度数】13.0% JAN なし		