

Caroline MOREY

カロリーヌ・モレ



Caroline Morey

ジャン・マルク・モレの娘
カロリーヌの個人ドメーヌ

カロリーヌ・モレはシャサーニュ・モンラッシェの銘醸ドメーヌ、ジャン・マルク・モレの娘であり、なお且つ、マルク・コランの息子であるピエール・イヴ・コランの奥方。ピエール・イヴとは共同で、シャサーニュ・モンラッシェにドメーヌ・ピエール・イヴ・コラン・モレを運営しているが、この度は父ジャン・マルク・モレの畑を相続。2014年ヴィンテージからカロリーヌ・モレ名義でワインを造り始めた。

ラインナップも豪華で、グラン・クリュこそないが、シャサーニュ・モンラッシェ・プルミエ・クリュのシャン・ガン、レ・ショーム、レ・カイユレを揃える。シャン・ガンは白だけでなく、赤も造っている。ピエール・イヴ・コラン・モレにもシャン・ガンとレ・カイユレがあるから、両者がどのように異なるのか気になる。両ドメーヌとも2014年にシャサーニュに建てられた新しい施設を利用し、夫婦共同で醸造している。

ピエール・イヴ・コラン・モレでは、1990年代末から2000年代初頭にかけて大きな問題となったプレマチュアオキシデーション（熟成前の早期酸化）を避けるため、熟成中のバトナージュを止め、また樽の大きさも伝統的な228リットルより一回り大きい350リットルを用いることでできる限り還元的な醸造を心がけてきた。カロリーヌ・モレ名義のワインもこれに準じ、コルクを打った後は蝋封を施し、瓶詰め後の酸化も徹底的に抑えている。

このような造りのため、ピエール・イヴ・コラン・モレのワインと同様、若いうちは硬く、閉じて気味に感じられるが、ワインに十分空気と触れさせることで開いてくる。なによりそのピュアなミネラル感と、縦に伸びる余韻の長さに驚かされるだろう。

地域：ブルゴーニュ

地区：シャサーニュ・モンラッシェ



Chassagne-Montrachet Le Chêne Blanc
シャサーニュ・モンラッシェ・ル・シェネ・ブラン

種類：スティルワイン 色：白
内容量：750ml ぶどう品種：シャルドネ100%



Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Champs Gains
シャサーニュ・モンラッシェ・プルミエ・クリュ・レ・シャン・ガン

種類：スティルワイン 色：白
内容量：750ml ぶどう品種：シャルドネ100%



Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Chaumées
シャサーニュ・モンラッシェ・プルミエ・クリュ・レ・ショーム

種類：スティルワイン 色：白
内容量：750ml ぶどう品種：シャルドネ100%



Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Caillerets
シャサーニュ・モンラッシェ・プルミエ・クリュ・レ・カイユレ

種類：スティルワイン 色：白
内容量：750ml ぶどう品種：シャルドネ100%



Chassagne-Montrachet Rouge
シャサーニュ・モンラッシェ・ルージュ

種類：スティルワイン 色：赤
内容量：750ml ぶどう品種：ピノ・ノワール100%



飲酒は20歳を過ぎてから。
飲酒運転は法律で禁じられています。



株式会社ラック・コーポレーション www.luc-corp.co.jp

〒107-0052 東京都港区赤坂3-2-12 Tel.03-3586-7501 Fax.03-3586-7504