

2024年4月30日

ドメーヌ・デュージェニーの醸造長が手掛けるコルトン・グラン・クリュ
「ミッシェル・マラル」の最新 2021 ヴィンテージを新発売いたします。

株式会社 都光(東京都台東区)は、2024年4月30日(火)より、ドメーヌ・デュージェニーの醸造長が地元で醸すコルトン・グラン・クリュ「ミッシェル・マラル」の最新 2021 ヴィンテージを新発売いたします。



DOMAINE
MICHEL MALLARD *et Fils*

◆シャトー・ラトゥールが認めた手腕、デュージェニーの醸造責任者が地元ラドワで醸す

コート・ド・ボーヌとコート・ド・ニュイが交差するラドワ・セリニ村で5世代続く家族経営のドメーヌ。現在醸造を担当するミッシェルは、シャトー・ラトゥールの支配人、フレデリック・アンジェラが手掛けることで有名な「ドメーヌ・デュージェニー」でも醸造責任者を務めています。2006年に設立されたデュージェニーを瞬く間にトップドメーヌへと押し上げた手腕は、実家のドメーヌ「ミッシェル・マラル」でも遺憾なく発揮され、ここ数年の品質向上により、ジャスパー・モリス MW やアレン・メドウズらブルゴーニュ専門家に高く評価され、注目を集めています。

◆DRC やブリュレ・ロックも進出、銘村ラドワ村

コート・ド・ボーヌ最北端、コルトンの丘の麓に位置するラドワ。コート・ド・ニュイの有名村に比べ、これまではやや地味な印象でしたが、それも今は昔の話です。2009年、DRCがコルトンに進出(ヴォーヌ・ロマネ以外の赤ワインとしては初)したことにより一躍銘村として脚光を浴びています。ミッシェル・マラルも所有する「コルトン レ・ルナルド」はDRCのコルトンにも使われる区画です。シャトー・ラトゥールが認めた男が、DRCの惚れ込んだ土地で造るワインが「ミッシェル・マラル」です。

◆歴史的な低収量も古典的なブルゴーニュを彷彿とさせる素晴らしい 2021 ヴィンテージ

2021 年のブルゴーニュは 2018 年から続いた温暖なヴィンテージとは一線を画す、近年では最も涼しいヴィンテージとなりました。4 月から 6 月の生育期にブドウ畑を霜や病害が襲い、結果として歴史的な低収量を記録しました。ミッシェル・マラルでも霜や病害の影響を受け、収量は下がりましたが、試練を乗り越え生み出されたワインは繊細なストラクチャーと高いレベルの酸が特徴の古典的なブルゴーニュを彷彿とさせる素晴らしいクオリティとなりました。ブルゴーニュワイン評価誌（サイト）のインサイド・バーガンディー（ジャスパー・モリス）、バーガウンド（アラン・メドウズ）でほぼすべてのキュヴェが 90 点超えの高評価を獲得しています。

コルトン・グラン・クリュをはじめとする最新 2021 ヴィンテージが入荷！

商品名	VIN	タイプ	容量 (ml)	希望小売価格
ミッシェル・マラル コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ	2021	赤	750	¥9,500+税
ミッシェル・マラル ラドワ ル・クロ・ロワイエ	2021	赤	750	¥10,000+税
ミッシェル・マラル コルトン グラン・クリュ レ・ルナルド	2021	赤	750	¥38,000+税
ミッシェル・マラル コルトン・シャルルマーニュ グラン・クリュ	2021	白	750	¥65,000+税

◆熟成したバックヴィンテージを蔵出しする希少なドメーヌ

熟成したバックヴィンテージを出荷しているブルゴーニュでは数少ないドメーヌのひとつが「ミッシェル・マラル」。ドメーヌのセラーで大切に熟成されてきた“蔵出しワイン”のため、コンディションは最適な状態に保たれています。熟成を見極め、適切なタイミングで各ヴィンテージをリリースしており、一般的にあまり評価の高くないヴィンテージでさえミッシェル・マラルのワインは絶品。栽培・収穫・醸造・熟成、すべてにこだわりを尽くして作られる希少なブルゴーニュです。

希少なバックヴィンテージも併せて入荷いたしました。

商品名	VIN	タイプ	容量 (ml)	希望小売価格
ミッシェル・マラル コルトン グラン・クリュ レ・ルナルド	2017	赤	750	¥33,000+税
ミッシェル・マラル コルトン グラン・クリュ レ・ルナルド	2013	赤	750	¥32,000+税
ミッシェル・マラル コルトン グラン・クリュ レ・ルナルド	2011	赤	750	¥32,000+税

【会社概要】

会社名：株式会社都光
代表者：代表取締役 戸塚尚孝
所在地：東京都台東区上野 6-16-17
朝日生命上野昭和通ビル 1 階
URL：<https://www.toko-t.co.jp/>

【本件に関するお問い合わせ先】

担当：竹中 康一
TEL：03-3833-3541
FAX：03-3832-6930
E-Mail：toko-eigyo@toko-t.co.jp