

ムニエ



起源：ムニエはピノ・ノワールの突然変異種の一つで、16世紀に初めて認識されていました。ブドウの名前は、(白い)粉でまぶされているように見える、葉の裏面の外見に由来しています(フランス語でムニエは粉屋のこと)。ドイツではこの品種は(ミル・ブドウ)とMuellerrebe(ミュラーレーベ)と呼ばれています。この品種はほとんどが知られていませんが、醸造されるすべてのシャンパンのおよそ3分の1をムニエが占めています。

・シノニム：Blanc Meunier、Blanche Feuille、Dusty Miller、Farineux、Fruehe blaue Muellerrebe、Gris Meunier、Meullerrebe、Mueller-Traube、Noirin Enfarine、Pineau Meunier、Pinot Noir

栽培国：ピノ・ムニエはフランスで広範囲に栽培されており、その主な栽培地域は依然としてシャンパーニュです。ドイツでも、主にヴェルトンベルグ、そこより少ないですが、バーデン、フランケン、ファルツで栽培されています。少量ですが、オーストリア、スイス、カリフォルニア州、オーストラリアでも栽培されています。

Taste & Notes: ムニエは発芽が遅く、ピノ・ノワールより早く熟すので、大部分はシャンパーニュ北部地域で栽培されています。ブドウが霜や(収穫を減らす)クリュールの影響をほとんど受けないので、遅い発芽と早熟という組み合わせが、この地域では歓迎されています。シャンパーニュ地方では、主に北部の向かいあっている斜面で栽培されています。一般的に、ピノ・ノワールやシャルドネが全く成熟しにくい地域で栽培されます。ムニエはより明るい色調ですが、より酸味のあるワイン、それと同時にもっと果実味と風味のあるワインを造ります。それゆえ、シャンパーニュのブレンドにとっても良く貢献します。他のブドウを混ぜていないムニエのシャンパーニュは、他のシャンパーニュより熟成しないと言われています。しかし、いつもながら、この基準にはいくつもの例外があります。ドイツではこのブドウ品種はゼクト(スパークリング・ワイン)というよりはライトボディの赤ワイン、ロゼワイン、白ワインを造るのに使われます。

Meunier



Origins:

Meunier is one of several Pinot Noir mutations. It was first mentioned in the 16th century. The grape's name derives from the appearance of the leaf's underside, which seems to have been dusted with (white) flour (Meunier in French means miller). In Germany the variety is called Müllerrebe (Miller grape). Although the variety is little known it accounts for about 1/3 of all Champagne produced.

Synonyms:

Blanc Meunier, Blanche Feuille, Dusty Miller, Farineux, Fruehe blaue Muellerrebe, Gris Meunier, Müllerrebe, Müller-Traube, Noirin Enfarine,

Pineau Meunier, Pinot Noir.

Countries:

Pinot Meunier is widely planted in France; its main area remains the Champagne region. It is also grown in Germany; mainly in Württemberg and to a lesser extent in Baden, Franken and the Pfalz. Small quantities are grown in Austria, Switzerland, California and Australia.

Taste and Notes:

The variety is grown mostly in the northern Champagne region because it buds late and ripens earlier than Pinot Noir. This combination is welcome in the area because it makes the grape less susceptible to frost and coulure (which reduces the crop). In the Champagne region it is mainly grown on northern facing slopes and generally in areas where the Pinot Noir and Chardonnay have difficulty to ripen completely. Meunier produces lighter coloured and more acid wines but at the same time fruitier and more aromatic ones. It thus contributes favourably to the Champagne blend. Pure Meunier champagne are said to age less well than other champagne. But, as usual, there are some exceptions to this rule. In Germany the grape variety is used to produce light red, rose and white wines rather than Sekt (sparkling wines).