

# Domaine Jean-Marc Millot

ドメーヌ・ジャン・マルク・ミヨ

ピノ・ノワールの魅力の全てを備えた「香りの魔術師」

コート・ド・ニュイ南部ニュイ・サン・ジョルジュにドメーヌを構えるジャン・マルク・ミヨは、ピノ・ノワールの代名詞である「アロマと果実味」を強調した純粋で柔らかな味わいの魅惑的なワインを造る生産者です。ピノ・ノワールの真髄である可憐でエレガントなアロマは、まさに「香りの魔術師」と呼ぶに相応しく、ピノ・ノワールのファンに強くお勧めしたいワインです。

ジャン・マルク・ミヨは、祖父母の代から受け継がれてきた6ヘクタールの自社畑と、妻のクリスティーンが家族から引き継いだ1ヘクタール程の小さな葡萄畑で1980年代後半から葡萄栽培とワイン作りの技術を磨いてきました。ドメーヌ・ジャン・マルク・ミヨの名で自家元詰を開始したのは1992年。当初は、コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ、ヴォーヌ・ロマネ、ヴージョを少量生産していましたが、1997年にそれまで他の生産者に貸し出されていた畑の管理を任される機会に恵まれたことが転機となり、ヴォーヌ・ロマネ・レ・スジョヤ、エシェゾー、クロ・ド・ヴージョ、グラン・エシェゾーなど世界的に高い知名度を誇る一級畑や特級畑の所有面積を着々と増やし、ワインも錚々たるラインナップを取り揃えるようになりました。

【写真:ジャン・マルクと娘のアリックス・ミヨ】



現在、自社畑の総面積は8ヘクタール程で、ヴォーヌ・ロマネ村とフラジュ・エシェゾー村を中心に複数のグラン・クリュとブルミエ・クリュを所有しています。有機栽培に限りなく近いリュット・レゾネ方式で厳しい収量制限を行うことで凝縮感を出し、濃厚な舌触りと風味を湛えたよく熟した葡萄のみを手摘みで厳選して収穫します。葡萄の成分を抽出し過ぎず、ワイン本来のピュアな味わいを損なわぬよう、糖度や温度を毎日計測しながら醸造工程の全てに細心の注意を払っています。

#### ■テクニカル情報■

ドメーヌの所在地:ブルゴーニュ地方コート・ド・ニュイ地区ニュイ・サン・ジョルジュ  
自家元詰:1992年開始 畑総面積:8ha アベラシオン:約10箇所 土壌:石灰質  
栽培:リュット・レゾネ方式 栽培品種:ピノ・ノワール 100% 平均樹齢:35年  
収量:大体30hl/ha 前後 熟成期間:12~18カ月間 新樽率:最大で30%前後

【栽培方法】有機栽培に限りなく近いリュット・レゾネ方式で栽培。昔ながらの手法で畑を耕して土壌に空気を入れ、葉をこまめに摘み取り、常に葡萄に十分な日光が行き渡るようにしています。厳しい収量制限を行うことで、凝縮感の高いフルーティで美しいピノ・ノワールを実現させます。全て手摘みで収穫し、厳しい選別を行います。

【醸造方法】厳選した葡萄を除梗・圧搾し、マストを4℃まで冷却してルモンタージュを施しながら行う4~5日間の低温マセラシオンで色味とアロマを抽出。1日に2度ピジャージュを施しながら10~15日間かけて天然酵母で自然発酵。その後、オークの大型キャスクで熟成。新樽比率はブルミエ・クリュ以上のワインでも最大1/3程度。ヴィラージュ以下は1-2年物の樽を使用。補糖、ろ過、清澄処理は減多に行わず、冷涼なセラー内で重力を利用してボトリングすることで自然な透明感を引き出しています。

■ワインアドヴォケート 213号(2014年6月)掲載記事■ ジャン・マルク・ミヨは、ヴォーヌ・ロマネでは比較的新しい生産者だ。ジャン・マルクがワイン作りを始めたのは1980年代に遡るが、自家元詰めを開始したのは1992年で、現在はニュイ・サン・ジョルジュに新たな醸造設備を構えている。今後10年間で注目すべき作り手の1つである。フレッシュでクリアな味わいのミヨのワインは、テロワールの持ち味を極めて忠実に再現しており、素晴らしい魅力を湛えている。(著:ニール・マーティン)

#### ■2018 ヴィンテージ情報■ ジャン・マルク・ミヨと娘アリックス・ミヨより:

「コート・ド・ニュイ・ヴィラージュとAOCブルゴーニュの区画の40~50%の葡萄は雹被害から守ることができたため、2018年はとても素晴らしいヴィンテージとなりました。9月2日から収穫を開始し、収量は28hl~30hlで、2015年と同程度となりました。潜在アルコール度数は13%~14%と非常に良好だったので、補糖はしていません。果皮が厚く、抽出が容易だということが最初から明らかだったのでピジャージュもしませんでした。発酵は何も難しいことなく、自然とマロラクティック発酵が起きました。ワインは、太陽の恵みを受けながらも、フレッシュ感も兼ね備えています。できる限り優しく醸造しましたが、それでもなお十分な密度と力強さを持ち、大胆で深みのある味わいとなりました。」(バグハウンド誌 77号 2020年1月10日掲載記事より)



## 2019 Bourgogne Aligote

上代価格 ¥3,300 (税別)

ブルゴーニュ・アリゴテ

■テクニカル情報■ 産地:コート・ド・ニュイ地区/AOCブルゴーニュ・アリゴテ 品種:アリゴテ 100%  
畑:1960年代に植樹したコンブランシアン2区画 醸造:フリーラン果汁とプレス果汁を容量450Lのアンフォラに入れ、SO2は無添加で酸素との接触を避け、残糖量を一切残さず発酵。その後ステンレスタンクで冷却して静置(デブルバージュ)し、6ヶ月間熟成。 ※2017年が初回ヴィンテージ(2017年以前のヴィンテージは、ネゴシアンに売却。)

■コメント■ 飲み始めはタラゴン(キク科の多年草)の葉のニュアンスが仄かに香り、次第に甘い洋梨ドロップのアロマが感じられます。心地よくシャープな酸を湛えた口当たり滑らかでしなやかな味わい。柑橘系果実の風味が香る余韻の長い後味が広がります。



株式会社ミレジム Tel.03-3233-3801 Fax.03-3295-5619

Millésimes

## 2018 Bourgogne Passetoutgrain

上代価格 ¥3,300(税別)

ブルゴーニュ・パストゥグラン

■テクニカル情報■ 産地:コート・ド・ニュイ地区ヴォーヌ・ロマネ村/AOCブルゴーニュ・パストゥグラン

品種:ピノ・ノワール 60%、ガメイ 40% 樹齢:70年以上

■コメント■ ミヨのパストゥグランは、ヴォーヌ・ロマネ村の幹線道路のちょうど下方に位置する樹齢 70 年以上の区画から収穫されたピノ・ノワールとガメイを混醸しています。思わず舌鼓を打つような口当たり柔らかでジューシーな味わい。ブルゴーニュ・パストゥグランというカテゴリーにおいて、これほど見事な表現が可能であるのかと飲み手は驚嘆を覚えるに違いありません。飲み干した後に必ず次の一杯が欲しくなる素晴らしく美味で杯の進むパストゥグラン。



## 2018 Bourgogne Rouge

上代価格 ¥4,800(税別)

ブルゴーニュ・ルージュ

■テクニカル情報■ 産地:ブルゴーニュ地方コート・ド・ニュイ地区/AOCブルゴーニュ 品種:ピノ・ノワール 100%

■コメント■ 豊富なブラックチェリーの香り。ブルゴーニュのジェネラル・クリュとしては見事な凝縮感があり、良質で濃密なタンニンのある骨格で、黒果実の長い余韻が広がります。

★バークハウンド 86-88 点 #77 号 2020 年 1 月 10 日 (飲み頃:2022 年+)

熟した赤果実と大地の香りのニュアンス。素晴らしいボリューム感と深みのあるミディアムボディの味わいは、わずかに素朴さと温かみのある余韻へと続く。



## 2018 Côte de Nuits Villages Aux Faulques

上代価格 ¥6,300(税別)

コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ・オー・フォルク

「フォルク」とは、モクレン科のトネリコの木を指す古い言葉で、昔この土地にこの樹木が多く植えられていたことから「クロ・デ・フォルク」という名が付きましました。無濾過とは思えないクリアで透明感のあるワインです。

■テクニカル情報■ 産地:ブルゴーニュ地方コート・ド・ニュイ地区南部/AOCコート・ド・ニュイ・ヴィラージュ

品種:ピノ・ノワール 100% 畑面積:1.8ha 畑:クロ・デ・フォルク(コンブランシアンにあるモノポール)

平均樹齢:35年 醸造:1~2年物の樽で14-16カ月間木樽熟成。無濾過で瓶詰。

■コメント■ 熟したブラックベリーと花のニュアンス。力強く、凝縮されたベルベットのよう質感があり、リコリスやスミレを思わせる長い余韻が続きます。

★バークハウンド 87-89 点 #77 号 2020 年 1 月 10 日 (飲み頃:2024 年+)

熟したレッドチェリーの新鮮なアロマ、大地とほのかな野性的な香り。上質な凝縮感と深みがあり、飾り気がなく、厳粛でシリアスなワイン。ミヨ氏によると、これは雹の嵐からのダメージが少なかったためであり、このことは、やや引き締まっているが、ドライではなく長い余韻にも現れている。



## 2018 Savigny Les Beaune

上代価格 ¥6,300(税別)

サヴィニー・レ・ボーン

サヴィニー・レ・ボーンに点在する3つの畑のピノをブレンドさせて作る女性的なスタイルのワインです。

■テクニカル情報■ 産地:ブルゴーニュ地方コート・ド・ボーン北部/AOCサヴィニー・レ・ボーン 畑面積:0.82ha

畑名:ドゥシュ・レ・ヴェルモ / レ・ゴラルド / レ・フルシュ 品種:ピノ・ノワール 100% 植樹:1970年代・1950年代

醸造:1-2年物の樽で14-16カ月熟成 平均生産量:5樽/年

■コメント■ 完熟したストロベリーの香りがあり、濃縮して引き締まった味わい。ピュアで新鮮な赤果実の後味が広がります。

★バークハウンド 87-89 点 #77 号 2020 年 1 月 10 日 (飲み頃:2023 年+)

素晴らしい活き活きとしたしなやかさと、しなやかなミディアムボディの味わいに、バランスの良い塩味のある後味が続きます。凝縮しすぎていることがとてもプラスで、早いうちから若々しさを楽しめるワイン。



## 2018 Vosne Romanée

上代価格 ¥14,800(税別)

ヴォーヌ・ロマネ

■テクニカル情報■ 産地:ブルゴーニュ地方コート・ド・ニュイ地区/AOCヴォーヌ・ロマネ 畑面積:0.21ha

畑名:レ・ゾート・メジュール / レ・ヴィオレット 品種:ピノ・ノワール 100% 樹齢:25年 平均生産量:4樽/年

■コメント■ スミレやシャクヤクのアロマに、野生のブルーベリーの香りが重なります。凝縮感があり、なめらかな質感、高いテンションと活力を持ち合わせており、優美なスミレの香りが途切れなく続きます。

★バークハウンド 89-91 点 #77 号 2020 年 1 月 10 日 (飲み頃:2026 年+)

ハーブティー、スパイス、赤いラズベリーの豊かな風味。ベルベットのよう質感のミディアムボディの味わいで、しなやかさと口いっぱいに広がるジューシーさがあり、卓越した長い余韻へと続く。一考の価値ある高品質なヴォーヌの村名ワイン。



## 2018 Vosne Romanée 1er Cru Les Suchots

上代価格 ¥26,500(税別)

ヴォーヌ・ロマネ・レ・スシヨ

■テクニカル情報■ 産地:ブルゴーニュ地方コート・ド・ヌイ地区/AOC ヴォーヌ・ロマネ・プルミエ・クリュ  
品種:ピノ・ノワール 100% 樹齢:70年 畑面積:0.29ha 畑名:レ・スシヨ 新樽率:30%

■コメント■ 熟したブラックチェリーのピューレにほのかなダークチョコレートの香り。肉付きがよく豪勢な骨格で、新鮮なスマレの花の香りが非常に長く続きます。

★バークハウンド 90-93点 #77号 2020年1月10日(飲み頃:2030年+)

完熟した果実の風味。とても緻密で魅惑的なミディアムボディの味わいで、良質な凝縮感があり、シルクのような滑らかなタンニンによって洗練された余韻が形作られている。見事なワイン。



## 2018 Echézeaux

上代価格 ¥33,000(税別)

エシェゾー

■テクニカル情報■ 産地:ブルゴーニュ地方コート・ド・ヌイ地区/AOC エシェゾー(特級畑) 畑面積:1.05ha  
畑名:エシェゾー・デュ・ドゥシヨ(0.69ha)/レ・プライエール(0.2ha)/クロ・サン・ドニ(0.16ha) 品種:ピノ・ノワール 100%  
平均樹齢:35年 醸造:大型キャスク(新樽 1/3)で18か月熟成 平均生産量:8樽/年

■コメント■ 花の香りに続いてレッドチェリーや赤スグリのピューレの香りが現れます。肉付きが豊かで幾重にも重なる滑らかな骨格、熟したタンニンと塩味を感じる後味が広がります。

★バークハウンド 91-94点 #77号 2020年1月10日(飲み頃:2033年+)

一貫して卓越して香り高く、と同時にスパイスとわずかな黒果実が輪郭をなしている。豊満で凝縮感があり、いつになく力強いミディアムボディに加え、キメ細やかなタンニンによって洗練された風味が、美しくどこまでも続く長い余韻を生み出している。



## 2018 Clos de Vougeot Grand Maupertui

上代価格 ¥36,500(税別)

クロ・ド・ヴージュ・グラン・モーペルテュイ

■テクニカル情報■ 産地:ブルゴーニュ地方コート・ド・ヌイ地区/AOC クロ・ド・ヴージュ(特級畑) 畑面積:0.38ha  
畑:グラン・モーペルテュイ(クロ・ド・ヴージュ上方に位置) 品種:ピノ・ノワール 100% 醸造:オークのキャスク(1/3が新樽)で最大18か月熟成 平均生産量:3樽/年

■コメント■ リコリス、黒オリーブ、ダークチョコレートのブーケ。濃密で、熟成感のあるアタックで、しっかりとした骨格。塩味を感じさせるリコリスの風味が余韻に広がります。

★バークハウンド 91-94点 #77号 2020年1月10日(飲み頃:2033年+)

途方もなく幾重にもなる風味は、さまざまな赤いベリー、スパイス、大地、ほんの僅かな皮の香りが混ざり合っている。レ・スシヨほどまでではないものの、大きなスケール感がある風味を持つ口当たりは、それでもなお洗練されて、複雑さに包まれており、若々しくハリのある余韻へと続く。このワインもまた素晴らしく一考の価値あるワインである。



## 2018 Grands Echézeaux

上代価格 ¥63,000(税別)

グラン・エシェゾー

■テクニカル情報■ 産地:ブルゴーニュ地方コート・ド・ヌイ地区/AOC グラン・エシェゾー(特級畑)  
品種:ピノ・ノワール 100% 畑:アペラシオン最上と言われるレ・プライエールの真下に位置する0.2haの畑

■コメント■ ガリーグ、野性のキイチゴ、ハーブの香り。シルクのように滑らかな質感、豪華で贅沢なほどにくっきりとした骨格、スパイシーでスモーキーな余韻が非常に長く続きます。

★バークハウンド 92-94点 #77号 2020年1月10日(飲み頃:2033年+)

素晴らしいボリューム感と豊満さがあり、そのうえに、美しく織り成す風味はしなやかな口当たりを備えており、対照的に引き締まった余韻が素晴らしく長く続く。非常に上質で香りも優れているが、もう少し時間が必要なワインである。

