

Millésimes Series

ミレジム・シリーズ

これまでに無い極上のバリュウワインを実現

ミレジム・シリーズは、安価な大量生産のワインとは一線を画する極上のバリュウワインをお届けするというコンセプトの下、ワインの銘醸地として知られる世界各地のワイナリーから厳選した良質なワインをバルク買いし、厳しい温度管理の下に特注コンテナで輸送し、日本国内で瓶詰めています。この価格帯で最高の味わいを実現すべく、ミレジム創業以来築き上げてきた様々な人脈と知見を駆使し、世界各地の一流の作り手や、現地の事情に精通したネゴシアン、世界を股にかける一流のテイスターより多大なる協力と貢献を受けています。

「ミレジム・シリーズ」のこだわり

1. 作り手が丹精込めて育てた良質なブドウから作る上質なワインだけを厳選。
2. 安価な価格で優れたワインを入手するため、世界各地の優良生産者より情報収集。
3. 輸送時の劣化を防ぐため温度管理を徹底し、容量2万Lの特注コンテナで輸送。
4. 熱処理、低温殺菌、冷却による安定化、無菌ろ過、防腐処理は一切していません。
5. 日本国内で瓶詰することで実現した現地で樽から飲むようなフレッシュでピュアな味わい。

Millésimes
WINE IMPORTER

安価なワインは、ブドウの育成や選果、発酵過程に十分な人手と手間をかけられていないことが多く、大量生産のワインは、作り手が丹精込めて丁寧に作りあげる少量生産のワインに比べて弱くて保存が効かず、腐敗を防ぐために熱処理や冷却処理、過剰なる過処理やSO₂(酸化防止剤)の過剰投与など様々な処理が施されます。このようなワインは、劣化しにくい代わりにワイン本来の純粋な味わいを失ってしまいます。

ヨーロッパの銘醸地を含め、現地でバルク売りされるテーブルワインの殆どは、安価な価格で取引されていますが、このような安価なワインの中でも、健康状態の良好なブドウだけを使用し、きちんとした管理の下で発酵を経た極めて上質なワインに出会うことがあります。高品質なワインを手頃な価格で入手する方法の1つは、豊作な年にAOCの定める収量を上回ってしまった一流ドメーヌから高品質なブドウやワインをバルク買いする方法です。良いワインを造っていても知名度が低く売上が上がらない良質な作り手を探し出すことも有効な方法の1つです。

日本市場に入る安価なワインの殆どは、750ml ボトルに詰めて現地より輸送されますが、ミレジム・シリーズは、ワインの輸送用に特別設計された容量2万リットルのコンテナで輸送します。容量が大きくなるほど液面の表面積が小さくなるため、ワインの酸化を防げます。大型コンテナで運送し、日本国内で瓶詰することで防腐処理を施さずとも上質なワインの味わいを日本国内のお客様へお届けすることが可能となりました。

～ A.O.C. Bordeaux ～ ボルドー産、極上のバリュウワイン

2017 Millésimes Sauvignon Blanc

上代価格 ¥1,300 (税別)

ミレジム・ソーヴィニオン・ブラン

■テクニカル情報■ 産地:AOCボルドー(プルミエ・コート・ド・ボルドー、グラヴ、ソーテルヌ地区) タイプ:爽やかな辛口/白
品種:ソーヴィニオン・ブラン100% 気候:穏やかな大西洋気候 土壌:粘土・石灰質/砂利・石灰質/砂・粘土・石灰岩質
◆ブドウの仕入元:殆どはドメーヌ・ドゥニ・デュブルデューの自社畑から供給。一部シャトー・レイノン近隣のブドウ農家から購入。
アルコール:12% ◆醸造:圧搾前にスキンコンタクトで果皮から成分を抽出。マストを酸化から守りながらステンレスタンクで発酵。
【エチケット】 作品名:「輝く薔薇」 作家:蜷川有紀

■コメント■ ボルドー白ワインの権威、デュブルデュー家の協力により実現した極上のバリュウワイン。果実味がよく熟れたアロマティックなソーヴィニオン・ブランで、熟した果実の凝縮感ある味わいに美しい酸を湛え、フレッシュな柑橘系果実に白桃やバーベナの花のアロマが豊かに香ります。オイルをたっぷり使った魚料理、ホワイトソースの Pasta、トリュフ、チーズと抜群の相性。

■2017 ヴィンテージ情報■ 4月の春霜によりボルドー全体で例年の約50%の収量減となりましたが、品質に関しては非常に優れた年となりました。温暖で乾燥した冬の影響で生育期の始まりが早く、前年より10日早く開花を迎えました。夏は前年同様の暑さとなりましたが干ばつは見られず、霜の後の畑の手入れが比較的容易かったと殆どの栽培家が言います。これは、生育が早く霜の影響を受けた区画と、生育が遅く霜害をさほど受けなかった区画にはっきり別れたためです。白ブドウは8月下旬から収穫を開始し、良質な酸を持つフレッシュでハリのある味わいながらも、芳醇さとしつかりたボディを兼ね備えたヴィンテージに仕上がりました。



2017 Millésimes Bordeaux

上代価格 ¥1,300 (税別)

ミレジム・ボルドー

■テクニカル情報■ 産地:AOCボルドー(サンテミリオンから18キロ南下したアントル・ドゥ・メール地区) ※タイプ:柔らかな辛口/赤
品種:メルロ85%、カベルネ・フラン10%、カベルネ・ソーヴィニオン5% 平均樹齢:20年 土壌:粘土・石灰質 畑の標高:110-140m
アルコール:13.5% 気候:穏やかな大西洋気候 ◆醸造:ブドウは収穫時に除梗し、メルロはステンレスタンクでルモンタージュしながら25~27℃で15日間アルコール発酵。カベルネ2種は、75℃のサーモヴィニフィケーションで6時間果皮浸漬させた後、低温で発酵。搾汁は弱めの空圧で優しく圧搾し、アルコール発酵が完了次第、マロラクティック発酵。コンクリートタンクで1年間熟成。

【エチケット】 作品名:「追憶の街」 作家:蜷川有紀

■コメント■ ボルドー右岸地区では所により果実の熟れ具合に差が見られましたが、このワインの仕入元であるシャトー・ラ・グラン・メテリーでは、非常に良質な赤ワインが作られ、2018年のパリ農産物コンクールで金賞を獲得しました。深みのある良質な色合いに赤果実の心地よいアロマ。果実味、酸、タンニンのバランスがとれた美しく丸みのあるミディアムボディの味わい。リリース直後からワイン単体でも楽しめる赤ワインですが、赤身の肉やチーズなどの食事と合わせることでより美味な味わいが楽しめます。



~ I.G.P. Vin de Pay d'Oc ~ 南仏ラングドックのシャルドネ & ピノ・ノワール

2018 Millésimes Chardonnay

上代価格 ¥1,300 (税別)

ミレジム・シャルドネ

■**テクニカル情報** ■ 産地:IGP ペイドック(ラングドック地方サン・ジョルジュ・ドルク) 品種:シャルドネ 100%(※芳醇な辛口/白) アルコール:13% 気候:地中海性気候 土壌:砂礫、粘土、シルトを含む干ばつに強い土壌 ◆**醸造**:空圧で優しく圧搾しマストを澱引・清澄した後、ステンレスタンクで低温発酵。【**エチケット**】 作品名:「不思議な薔薇の木」 作家:蜷川有紀

■**コメント** ■ 外観は鮮やかなイエロー。軽やかさと芳醇さを併せ持つ香り。次第に美しく濃厚な果実味と心地よい複雑味、洋梨などの白い果実やバラの花、柑橘系果実を思わせるフローラルなアロマが花開いてゆきます。素晴らしくフレッシュな味わいで、充実した余韻の長い後味がどこまでも続きます。白身魚やローストチキンと抜群の相性。リリースから5年間は熟成の効く白ワインです。

■**2018 ヴィンテージ情報** ■ 2017年が暑く乾燥した夏の気候により、ブドウの実をたくさん実らせた割に果汁が少なかったのに対し、2018年は十分な雨量に恵まれたため、果汁の量も程よく、それまでブドウを実らせていなかった若木からも収穫を得ることが出来ました。この年は、生育期の初期からぐずついた天候が続いていましたが、収穫直前からカラッと晴れたインディアンサマーに恵まれ、夜間は涼しく、日中は暖かい理想的な気候条件が9月末まで続きました。



2017 Millésimes Pinot Noir

上代価格 ¥1,300 (税別)

ミレジム・ピノ・ノワール

砂利と小石を多く含む粘土・石灰質の土壌を持つサン・ジョルジュ・ドルクの丘の斜面に育つピノ・ノワールは、地中海性気候の恩恵を受けて偉大なワインを生み出します。気候は温暖で、海からは涼やかな風が吹き付け、昼夜の寒暖差が激しいため、ブドウがよく熟れ、果実味の凝縮した濃厚な味わいの赤ワインに仕上がります。

■**テクニカル情報** ■ 産地:IGPペイドック(ラングドック地方サン・ジョルジュ・ドルク) ※タイプ:可憐でフルーティな辛口/赤 品種:ピノ・ノワール100% 土壌:粘土・石灰質 アルコール:13% ◆**醸造**:ブドウがよく熟すまで待ってから手摘みで収穫し、22℃の温度で12日間かけてマセラシオンさせて果皮から色素とタンニンと抽出。その後、コンクリートタンクで常に一定の温度に管理しながら発酵(樽不使用)。【**エチケット**】 作品名:「しあわせの森」 作家:蜷川有紀

■**コメント** ■ 円やかでフレッシュな味わいのチャーミングなピノ。外観は美しくクリアなバーガンディー色。熟れた果実や黒果実、黒スグリ、ブルーベリーのピュアで濃厚なアロマ。殆どジャムのようなクリーミーな香りです。非常に甘美なワインで、口に含むとフレッシュで爽やかなアタックが感じられ、徐々にリッチで骨格の良いタニックな味わいを増してゆきます。野暮ったさを感じさせないシルキーでエレガントなタンニン。黒果実の風味が香る余韻の長い後味が広がります。

■**2017 ヴィンテージ情報** ■ 霜害と干ばつの影響で収穫量が落ちた2017年は、例年よりも早期に収穫を迎えました。この年は、低収量ながらも収穫された果実の状態は概して素晴らしく、良質なワイナリーにおいて、最高のワインが生まれるポテンシャルの高いヴィンテージです。



~ **Vino de Aragon** ~ スペイン、アラゴン産のガルナッチャ

2016 Millésimes Grenache Syrah

上代価格 ¥1,300 (税別)

ミレジム・ガルナッシュ・シラー

ガルナッシュは、中世スペイン北東部を支配していたアラゴン王国を起源とし、原産国スペインではガルナッチャと呼ばれています。アラゴン州カタラウド南部のムネブレガにボデガを構えるボデガス・ブレカからバルク買いしたワインを日本国内で瓶詰しています。「アラゴンで最も上質なガルナッチャを作る」というミッションの下、2010年にホルヘ・オールドニェスにより設立された優良ボデガです。

■**テクニカル情報** ■ 産地:スペイン北部アラゴン州(カタラウド南部ムネブレガ、ムレーロ、パラクエーリョス、サラゴサの山岳地帯) ※タイプ:濃厚な辛口/赤 品種:ガルナッシュ 80%、シラー 20% アルコール:14.5% 樹齢:40~115年 土壌:粘板岩・花崗岩質 ◆**醸造**:コンクリートタンクとステンレスタンクで自然発酵させた後、6ヶ月熟成【**エチケット**】 作品名:「異国の女」 作家:蜷川有紀

■**コメント** ■ 温暖で乾燥した地域で力強く育つガルナッチャは、ラズベリーや苺を思わせる赤果実に、白胡椒を思わせる仄かなスパイスの風味を特徴とする赤ワインに仕上がります。カタラウドは、非常にユニークなテロワールを持つ土地で、ガルナッチャの産地としてスペインで最も標高が高く、夏は昼夜の寒暖差が激しいため、日中の暑さでブドウのフェノール成分がよく熟し、夜間の冷涼な気候で豊かな酸を蓄えます。凝縮感のある果実味に高い酸、美しいバランスを湛えた熟成ポテンシャルの高いワインです。

■**2016 ヴィンテージ情報** ■ 冬は比較的温暖な気候に恵まれ、春はスペイン全土で雨の多い日が続く、土壌に十分な水分が蓄えられました。発芽は例年より遅く、非常に豊かな開花となり、早くも豊作を予感させました。夏は乾燥し、比較的穏やかな気候が続きましたが、8月下旬から9月上旬にかけては非常に暑い日が続きました。9月から10月にかけては、ブドウの収穫にとって極めて理想的な気候条件に恵まれました。2016年は、スペインの多くの地域で収穫量が高く、極めて健康状態の良いブドウが収穫出来た良年となりました。



~ **Sparkling Wine from South Australia** ~ 南オーストラリアのフルーティなスパークリング

N/V Millésimes Bubbly Brut

上代価格 ¥1,300 (税別)

ミレジム・バブリー・ブリュット

■**テクニカル情報** ■ 産地:南オーストラリア(マクラーレン・ヴェール、ラングホーン、リバーランド) 品種:シャルドネ 80%、セミヨン 15%、ヴェルデホ 5% 平均樹齢:20年 ※タイプ:すっきりした辛口(ブリュット) アルコール:13% 残糖:9.5g/L ◆**醸造**:2%を樽でシュールリー熟成させることで、ナッツの風味を帯びた骨格の良い味わいに仕上げています。【**エチケット**】 作品名:「薔薇のルチア」 作家:蜷川有紀

■**コメント** ■ 明るく高揚感溢れるフルーティなアロマが香るスパークリング。レモン・タルトやゴールデン・デリシャス・アップル、暖かな白桃のアロマに、仄かなトースト香が香ります。シャープな酸を湛えたフレッシュな味わいに力強い泡立ちが心地よく続き、クリーンでドライな後味が長い余韻を生みます。南オーストラリアのマクラーレン・ヴェールで早摘みされたシャルドネを主体とする芳醇な果実味に、きめ細かな泡沫とバランスの良い酸を湛えた洗練された味わいは、ブリ・チーズやスモーク・サーモンと相性が良く、様々な場面で活躍出来ます。

