

Millésimes Fresh Wine Series

ミレジム フレッシュワイン シリーズ

これまでに無い極上のバリューワインを実現

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ー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、日本国内で瓶詰めしています。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・フレッシュワイン・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、豊作年々に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、極上のバリューワイン

2018 Millésimes Sauvignon Blanc

上代価格 ¥1,600 (税別)

ミレジム ソーヴィニオン ブラン

JAN: 4543190154567

■テクニカル情報■ 産地:AOC ボルドー(ブルミエ・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ーワイン。果実味の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。

■2018 ヴィンテージ情報■ 冬から春にかけて多雨多湿な天候が続く、ベト病の被害がここ数十年で最も猛威を振りました。5月と7月に降った雹がボルドーの一部の地域に被害をもたらしましたが、5月から6月にかけての開花は至って好ましいものでした。6月下旬から7月初旬にブドウの生育に十分な量の雨が降り、その後は日照量が高く乾燥した極めて理想的な夏の気候が7月初旬から10月初旬まで続きました。この非常に長く続いた晴天により、良質な白ワインが造られ、素晴らしくポテンシャルの高いヴィンテージとなりました。



2019 Millésimes Bordeaux

上代価格 ¥1,600 (税別)

ミレジム ボルドー

JAN: 4543190152464

■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・ソーヴィニオン15% 平均樹齢:20年 土壌:粘土・石灰質 畑の標高:110-140m アルコール:14%
気候:穏やかな大西洋気候 ◆醸造:ブドウは、収穫時の涼しい時間帯に除梗。メルロは、破碎し、温度調節が可能なタンクを使用して25~27℃でルモンタージュしながら約15日間アルコール発酵を行う。カベルネ・ソーヴィニオンは、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、低温でアルコール発酵。アルコール発酵が完了次第、マロラクティック発酵を行う。

【エチケット】 作品名:「追憶の街」 作家:蜷川有紀

■コメント■ このワインの仕入元であるシャトー・ラ・グランド・メテリーでは、2019 年は素晴らしい品質のワインが造られ、2020 年のコンクール ド ボルドー ヴァン ダキテーヌで銀賞を獲得しました。赤果実の濃厚なアロマにスパイシーなニュアンスが溶け込んだ複雑な香りが広がります。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味わいで、3~5 年の熟成が効きます。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。

■2019 年ヴィンテージ情報■ 2019 年は、暑い年特有のリッチな果実味、凝縮感、高いアルコール分、豊かなタンニンの特徴しています。この年はブドウの発芽が早く、4~6 月にかけて散発的な雨を伴う冷涼な気候が続く、6 月初旬にややまばらな開花を迎えましたが、6 月中旬から一変して結実に理想的な乾燥した暑い夏を迎えました。7 月は概ね乾燥した晴天が続く、8~9 月にかけてはブドウの熟成と収穫に理想的な暑く乾燥した気候に恵まれました。メルロは豊かな果実味とタンニン、高い酸とアルコール分を併せ持つ優れたヴィンテージとなりました。



担当: @millesimes.co.jp

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

Millésimes

～ 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

2022 Millésimes Chardonnay

上代価格 ￥1,600 (税別)

ミレジム シャルドネ

JAN: 4543190152471

■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: 手摘みで収穫し、厳しい選果を行う。温度管理しながらステンレスタンクで発酵。【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■ 外観は輝きと透明感のある金色を帯びたイエロー。複雑で芳醇なアロマを持ち、白桃やトロピカルフルーツの香りに花のニュアンスが溶け合います。口に含むと、程よいフレッシュ感があり、中盤に優しく心地よい味わいが広がります。バランスの良さと余韻の長い後味が特徴です。白身魚やローストチキンと抜群の相性。

■2022 ヴィンテージ情報■ この年は暑く乾燥した気候が続いたため、ブドウの生育が早まり、8月初旬に収穫がスタートしました。水分不足が懸念された年でしたが、収穫したブドウからは、華やかなアロマと豊潤な果実味を備えたワインが出来ました。



2022 Millésimes Pinot Noir

上代価格 ￥1,600 (税別)

ミレジム ピノ ノワール

JAN: 4543190904018

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■ 外観は美しくクリアなバーガンディー色。香りはクリーンで、新鮮な赤果実のアロマがあり、空気に触れると徐々にブルーベリー、スパイシーな香りが立ち上ります。口に含むとフレッシュで爽やかなアタックがあり、程よいタンニンとコクのある味わいが印象的です。ブルーベリーの風味が香る余韻の長い後味が広がります。

■2022 ヴィンテージ情報■ この年は暑く乾燥した気候が続いたため、ブドウの生育が早まり、8月初旬に収穫がスタートしました。水分不足が懸念された年でしたが、収穫したブドウからは、華やかなアロマと豊潤な果実味を備えたワインが出来ました。



～2022 ヴィンテージ 全日本最優秀ソムリエ 阿部誠氏のテイastingコメント～

『外観: 艶のある全体に紫を帯びたやや濃い目のラズベリーレッドの色調です。

香り: やや強めの香りを放ち、新鮮なラズベリーや野イチゴなどの赤い果実とリコリス、ナツメグなどのスパイシーさ、穏やかな樽からの香ばしいロースト香、赤いバラ、レザーやなめし革、それらに鉄っぽさのあるミネラルの印象が加わります。

味わい: ドライなアタックで酸味が口中に広がり支配的となり、果実味は溶け込みながら控えめな渋みと共に程よいアルコール感を伴いながら赤い果実や優しいスパイスの印象と共に余韻となります。』

～ Vino de Aragon ～ スペイン、アラゴン産のガルナッチャ

2019 Millésimes Garnacha Old vines

上代価格 ￥1,600 (税別)

ミレジム ガルナッチャ オールド ヴァインズ

JAN: 4543190304320

ガルナッチャは、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。アラゴン州カタロ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(カタロド南部ムネブレガ、ムレーロ、バラクエーリョス、サラゴサの山岳地帯) ※タイプ: 濃厚な辛口/赤 品種: ガルナッチャ 100% アラゴン産のガルナッチャは、世界最古のガルナッチャのクローンで、スペイン北東部で最初に栽培された。アルコール: 14.5% 樹齢: 20～30年 土壌: 粘板岩・石灰質の薄い層に覆われた石英(クオーツ) ◆醸造: 手摘みで収穫し、コンクリートタンクとステンレスタンクで自然発酵、熟成。【エチケット】 作品名: 「異国の女」 作家: 蜷川有紀

■コメント■ カタロドは、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(海拔800m以上)、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。標高、樹齢、粘板岩の要素が、美しいバランスを湛えた凝縮感のあるワインを生み出し、さわやかな酸に仄かにミネラルが感じられます。

■2019 ヴィンテージ情報■ 平均降水量より雨量が少ない、乾燥した暖かい年で、ブドウは病害も少なく順調に生育しました。複雑性と豊かな果実味があり、品種の特徴が表現された、なめらかで柔らかなタンニンを備えた赤ワインが造られました。このヴィンテージは、ここ数十年で最高のヴィンテージの一つになると期待されています。主にガルナッチャが栽培されているカタロドでは、ブドウの収量、質ともに申し分なく、春の天候がブドウの成長により影響をもたらしました。



~ 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 ￥1,600 (税別)

ミレジム バブリー ブリュット

JAN:4543190603171

■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 100% 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: 9.6g /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。

