

Domaine Jean-Marc Millot

ドメヌ 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、妻のクリスティーヌが家族から引き継いだ1ヘクタール程の小さなブドウ畑で1980年代後半からブドウ栽培とワイン作りの技術を磨いてきました。ドメヌ・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】



2014年にジャン・マルクの娘であるアリックスがドメヌに参画し、2016年から一人で醸造を担当しています。現在、彼女は二代目としてドメヌの管理を一手に引き受け、伝統的な醸造とテロワールの個性を重んじながらブドウ本来の魅力を最大限に引き出したワイン造りを行っています。数年前から亜硫酸塩を添加していないヴァン・ナチュール(自然派ワイン)も手掛け、フレッシュな果実味と透明感を湛えた味わいは定評があります。



■テクニカル情報■ 畑総面積:約 8ha(ヴォーヌ・ロマネ村とフラジェ・エシェゾー村を中心に複数のグラン・クリュとプルミエ・クリュを所有) 土壌:粘土石灰質 石切り場で有名なコンブランシアン村の土壌は石が多いため、ミネラル豊かな味わいに仕上がります。

【栽培方法】 有機栽培(認証未取得)を取り入れています。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、常にブドウ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、凝縮感の高い透明感のある美しいピノ・ノワールが実ります。収穫日を決める際は、糖度よりも酸度を重視しています。というのもアリックスは、酸はワインに活力やフィネスをもたらすだけでなく、長期熟成に耐えうるワインを作る上で不可欠な要素と考えているからです。ブドウは、全て手摘みで収穫し、丹念に選別を行い、健全で上質なもののだけを使用しています。

【赤ワイン醸造方法】 ルモンタージュを行いながら、天然酵母を用いて発酵。ピジャージュはほとんど行っていない(行う場合は腕や足を使います)。ブドウ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。熟成には、ブルゴーニュ産のオーク樽(新樽率:最大で40%※年による)を使用し、10-16カ月熟成。無濾過、無清澄。冷涼なセラー内で重力を利用して瓶詰を行います。

■2023 ヴィンテージ情報■《バークハウンド #97 2025/1/10 掲載記事より抜粋》

アリックス・ミヨ:「ブドウの樹の成長は比較的順調であったものの、収穫期は収量の調整や選果等の作業に追われました。収穫は9月7日から開始しました。スズキ(アウトウショウジョウバエ)が発生したため、健全なブドウのみを選別するのに細心の注意を払う必要がありました。かなりの量を間引きし、厳しい選果を行ったにもかかわらず、最終的な収量は42~50hl/haと比較的多いほうでした。潜在アルコール度数は、12.5-13%と標準的な値に収まり、酸も素晴らしく、高すぎることはありませんでした。ほとんどのキュヴェに全房を使用し(全房使用率はキュヴェにより異なる)、優しく抽出しました。2023年のワインは、良い具合に仕上がっており、2014年と2017年の特徴を併せ持つスタイルと言えるでしょう」



～白ワイン～

2024 Bourgogne Aligoté

ブルゴーニュ アリゴテ

上代価格 ¥6,000 (税別)

JAN: 4543190184953

醸造過程で亜硫酸塩を添加していない、ブドウ本来の味わいを追求したヴァン・ナチュール。

■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・ドレ 1/3、アリゴテ 2/3 畑:コンブランシアン村の2区画(レ・カヨット、レ・ブラルド) 畑面積:0.5ha 植樹:1945-1955年 土壌:粘土石灰質 醸造:亜硫酸無添加。12-18時間スキンコンタクトを行い圧搾。天然酵母を使用して発酵。アンフォラ50%と樽50%で熟成 平均生産量:1,500本

■コメント■ 樹齢の高いアリゴテが金色を帯びた美しい色合いと芳醇な香りをもたらします。洋梨や熟したリンゴのアロマを持ち、ミネラル感と綺麗な酸を備えたフレッシュな味わいが広がります。



～赤ワイン～

2023 Bourgogne Passetoutgrain Les Autrots

ブルゴーニュ パストゥグラン レゾートロ

上代価格 ￥4,900 (税別)

JAN: 4543190184946

醸造過程で亜硫酸塩を使用していない、ブドウ本来の味わいを追求したヴァン・ナチュール。

■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・パストゥグラン
品種:ピノ・ノワール 1/3、ガメイ 2/3 畑:レゾートロ 畑面積:0.5ha 植樹:1935-1955 年
土壌:粘土石灰質 醸造:亜硫酸無添加。全房使用。発酵前に低温マセラシオンさせた後、10 日間タンクで発酵・マセラシオンを行う。10 カ月樽熟成(新樽不使用)。平均生産量:1,500 本

■コメント■ AOC クロ・ド・ヴージョの下方に位置する区画「レゾートロ」で栽培されたピノ・ノワールとガメイのブレンド。ザクロやハイビスカスのアロマに仄かな黒コショウのニュアンスが香ります。フレッシュなイチゴを思わせる心地よい風味とシルキーな滑らかさが特徴の魅力溢れるパストゥグランです。



2023 Bourgogne Pinot Noir

ブルゴーニュ ピノ ノワール

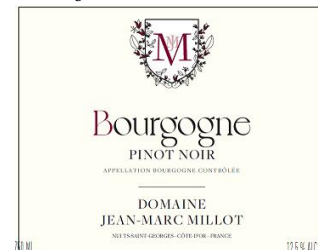
上代価格 ￥7,000 (税別)

JAN: 4543190184939

■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% 畑:コンブランシアン村にあるレ・ブラルドの区画 畑面積:1 ha 植樹:1965 年
土壌:粘土石灰質 醸造:手摘みで収穫。全房使用率 30%。発酵前に低温マセラシオンさせた後、10 日間タンクで発酵・マセラシオンを行う。10 カ月樽熟成(新樽不使用)。平均生産量:3,500 本

■コメント■ フレッシュなレッドチェリーやラズベリーを思わせる芳醇なアロマ。味わいは、凝縮感を備えながらも優美で、生き生きとした躍動感のある余韻が印象的です。

★バグハウンド 86 点:少し還元香が残るが、口に含むと滑らかでふくよかな質感が広がり、フレッシュ感も申し分ない。ミディアムボディ。後味に仄かな野趣が漂う。若いうちから楽しめるワイン。《飲み頃:2026 年以降 | #97/2025/1/10 記載》



2023 Savigny-les-Beaune

サヴィニー レ ボーヌ

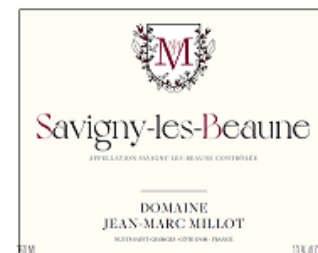
上代価格 ￥10,800 (税別)

JAN: 4543190184984

■テクニカル情報■ 産地:ブルゴーニュ地方コート・ド・ボーヌ北部/AOC サヴィニー・レ・ボーヌ
品種:ピノ・ノワール 100% 畑:アロース・コルトンに程近いレ・フルシュ、標高が高いドゥシュ・レ・ヴェルモとドゥシュ・レ・ゴラルドの 3 区画 畑面積:0.85ha 植樹:1975 年 土壌:砂質、粘土石灰質土壌 醸造:手摘みで収穫。全房使用率 30%。発酵前に低温マセラシオンさせた後、15 日間タンクで発酵・マセラシオンを行う。14 カ月樽熟成(新樽使用率 15%)。平均生産量:2,200 本

■コメント■ 砂質土壌由来の繊細さやフィネスが表現されたワイン。スマイル、ローズヒップ、バラの花びら、ポプリを思わせるフローラルなアロマが、徐々にブルーベリーやブラックベリーのニュアンスを帯びていきます。程よい緊張感と凝縮感を備えた味わいで、ピロードのように滑らかなタンニンが長い余韻を生みます。

★バグハウンド 88 点:レッドチェリーやプラムに明瞭な土のニュアンスが漂うフレッシュで魅力的なアロマ。程よいコクを備えたしなやかで丸みのあるミディアムボディの味わい。繊細なミネラル感を備え、きめ細やかなタンニンに支えられたバランスの良い余韻がどこまでも続く。非常に魅力的なサヴィニー・レ・ボーヌ・ヴィラージュ。《飲み頃:2028 年以降 | #97/2025/1/10 記載》



2023 Côte de Nuits-Villages Aux Faulques

コート・ド・ニュイ ヴィラージュ オー フォルク

上代価格 ￥10,800 (税別)

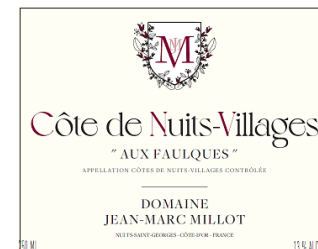
JAN: 4543190184960

■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:オー・フォルク 畑面積: 1.78 ha 植樹:1975 年 土壌:粘土石灰質
醸造:手摘みで収穫。全房使用率 25%。発酵前に低温マセラシオンさせた後、10 日間タンクで発酵・マセラシオンを行う。14 カ月樽熟成(新樽使用率 15%)。平均生産量:5,500 本

■コメント■ ハイビスカスやダークチェリーを思わせる魅惑的なアロマ。シルクのように滑らかな質感を伴うミディアムボディの味わいが、口中を包み込むように美しく広がります。

★バグハウンド 88-90 点:多種多様なレッドベリーやプラム、土、仄かな花のアロマが重層的に広がるフレッシュなワイン。ふくよかなミディアムボディの味わいはエネルギーに満ち溢れ、程よいストラクチャーを伴うシリアスな余韻にわずかに硬さを感じる。通常、オー・フォルクは開くまでに時間がかかるが、2023 年も例外ではないだろう。

《飲み頃:2029 年以降 | #97/2025/1/10 記載》



2023 Côte de Nuits Villages Le Vaucrain

コート・ド・ニュイ ヴィラージュ ル ヴォークラン

上代価格 ￥16,500 (税別)

JAN: 4543190184977

醸造過程で亜硫酸塩を添加していない、ブドウ本来の味わいを追求したヴァン・ナチュール。

■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:コンブランシアン村のル・ヴォークラン(ニュイ・サンジョルジュ・ブルミエクリュ・クロ・ド・ラ・マレシャルに隣接) 畑面積:0.1 ha 標高:250-300m 植樹:1965年 土壌:粘土石灰質 醸造:全房使用。亜硫酸無添加。全房使用率 100%。15日間タンクで発酵・マセラシオンを行う。10カ月樽熟成(新樽不使用)。平均生産量:580本



■コメント■ バラの花びらやポプリを思わせる華やかなアロマを持ち、濃厚な果実味が口中を覆うように滑らかに広がっていきます。

★バーグハウンド 87 点:プラムのコンポートや土、カシスを思わせるふくやかなアロマが漂う、しなやかで丸みのある味わい。このオペレーションにしては、十分な奥行きと余韻を持つ。非常に素晴らしい出来栄。若いうちから楽しめる。

《飲み頃:2026年以降 | #97/2025/1/10 記載》

2023 Vosne-Romanée

ヴォーヌ ロマネ

上代価格 ￥25,000 (税別)

JAN: 4543190184991

■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
品種:ピノ・ノワール 100% 畑:ブルミエ・クリュ・レ・スジョと2つのグラン・クリュに囲まれたレ・オート・メジェール、レ・ヴィオレットの区画 畑面積:0.25ha 植樹:1965年 土壌:粘土石灰質 醸造:全房使用率 20%。発酵前に低温マセラシオンさせた後、15日間タンクで発酵・マセラシオンを行う。14カ月樽熟成(新樽使用率 20%)。平均生産量:1,200本



■コメント■ レッドチェリーのアロマにバラや野生のハーブのニュアンスが香ります。シルクのような滑らかさと非常にきめ細やかなタンニンを備えた優美な味わい。

★バーグハウンド 89-91 点★Outstanding(傑出したワイン):スパイシーなプラムやダークチェリー、スミレ、濃厚なエキゾチック・ティーのニュアンスが香るエレガントでやや熟したアロマ。味わいは非常になめらかで魅力的な質感があり、若々しく引き締まったパウダリーな後味が極めて長い余韻を生む。特に濃密というわけではないが、ヴォーヌ・ロマネらしい気品を備えている。手に取ってみる価値あり。《飲み頃:2029年以降 | #97/2025/1/10 記載》

2023 Vosne-Romanée 1er Cru Les Suchots

ヴォーヌ ロマネ プルミエ クリュ レ スジョ

上代価格 ￥44,000 (税別)

JAN: 4543190185004

■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(プルミエ・クリュ)
品種:ピノ・ノワール 100% 畑:レ・スジョ(ロマネ・サンヴィヴァンとエシェゾーの間に位置する区画で、レ・ボーモン、オー・ブリュレ下方の斜面に広がる) 畑面積:約 0.3ha 植樹:1965年 土壌:粘土石灰質 醸造:全房使用率 20%。発酵前に低温マセラシオンさせた後、15日間タンクで発酵・マセラシオンを行う。16カ月樽熟成(新樽使用率 20%)。平均生産量:1,500本



■コメント■ ブラッドオレンジやハイビスカス、イチゴを思わせるフレッシュなアロマ。程よい緊張感と凝縮感を備えたワインでシルキーなタンニンがフィネスに富んだ美しい余韻を生みます。

★バーグハウンド 89-92 点:スパイシーなブラックベリー豊かなアロマにサンダルウッド、シナモン、ジャスミンティーのニュアンスが漂い、それを包み込むように繊細な樽香が広がる。ボリューム感のある魅力的な味わいは、心地よいテクスチャーを備え、程よい密度感がある。しっかりとしたストラクチャーのある余韻が続く。《飲み頃:2031年以降 | #97/2025/1/10 記載》

2023 Clos de Vougeot Grand Cru Grand Maupertui

クロ・ド・ヴージュ グラン クリュ グラン モーペルテュイ

上代価格 ￥60,000 (税別)

JAN: 4543190185028

■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 クロ・ド・ヴージュ(グラン・クリュ)
品種:ピノ・ノワール 100% 畑:グラン・モーペルテュイ(クロ・ド・ヴージュ上方に位置) 畑面積:約 0.4 ha 植樹:1965年 土壌:粘土石灰質 醸造:全房使用率 15%。発酵前に低温マセラシオンさせた後、15日間タンクで発酵・マセラシオンを行う。16カ月樽熟成(新樽使用率 30%)。



■コメント■ ラズベリーやグロブ、バラの花びらのアロマがあり、濃厚な果実味が口中に豊かに広がります。引き締まったタンニンを伴うグリップの効いた余韻がどこまでも続きます。官能的なクロ・ド・ヴージュ。

★バーグハウンド 90-93 点:エレガントで表情豊かなノーズ。赤色や黒色のピノの果実に下草やスミレ、土、灰かな樽のニュアンスが溶け合う繊細で涼しげなアロマ。軽やかながらも力強さを備えたミディアムボディの味わいで、程よい凝縮感とエネルギーを感じる。しっかり引き締まった後味が極めて長い余韻を生む。飲み頃まで寝かせておいたほうが良いだろう。《飲み頃:2035年以降 | #97/2025/1/10 記載》

2023 Echézeaux Grand Cru

エシェゾー グラン クリュ

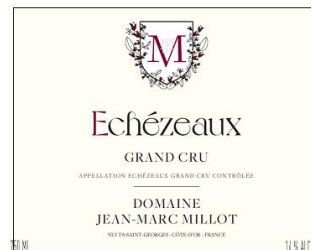
上代価格 ￥60,000 (税別)

JAN: 4543190185011

■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(グラン・クリュ)
品種:ピノ・ノワール 100% 畑:エシェゾー・デュ・ドゥシュ、レ・プライエール、クロ・サン・ドニの3区画
畑面積:約1ha 植樹:1965年 土壌:粘土石灰質、泥炭土、石の多い土壌 醸造:全房使用率30%。発酵前に低温マセラシオンさせた後、15日間タンクで発酵・マセラシオンを行う。16カ月樽熟成(新樽使用率30%)。平均生産量:3,000本

■コメント■ ラズベリーやプラムのアロマにリコリスやハイビスカスのニュアンスが香ります。しっかりとした質感を備えた濃密な果実味が伸びやかに広がります。

★バーグハウンド 90-92点:香りはスシヨに非常に近く、よりフレッシュ。ピロードを思わせる魅力的な質感を持つミディアムボディの味わいはボリューム感があり、優しく包み込むように広がっていく。しっかりとしたバランスの良い余韻がどこまでも続く。深みが増せばより魅力的な味わいになるだろう。《飲み頃:2033年以降 | #97/2025/1/10 記載》



2023 Grands Echézeaux Grand Cru

グラン エシェゾー グラン クリュ

上代価格 ￥120,000 (税別)

JAN: 4543190185035

■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(グラン・クリュ)
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
畑面積:0.2ha 植樹:1965年 土壌:粘土石灰質 醸造:全房使用率15%。発酵前に低温マセラシオンさせた後、15日間タンクで発酵・マセラシオンを行う。16カ月樽熟成(新樽使用率30%)。平均生産量:900本

■コメント■ 赤果実や花々を思わせる表情豊かなアロマが香る、力強さとしなやかさを備えたグラン・エシェゾー。旨味を湛えた風味豊かな味わいが、驚くほど長い余韻を生みます。

★バーグハウンド 91-93点:花束を思わせるようなアロマにスパイシーなレッドベリーやエキゾチックな紅茶のニュアンスが漂う心地よいノーズ。生き生きとした味わいは、しなやかで魅力的なテクスチャーを持つ。程良く引き締まったパウダリーな後味に焦点の定まった力強さを感じる。極めて長い余韻が印象的。特に濃密というわけではないが、見事なバランスを備え、長期熟成が期待できる。《飲み頃:2035年以降 | #97/2025/1/10 記載》



~ Jean-Marc Millot ~ ジャン・マルク・ミヨのネゴシアン部門

ドメヌ・ジャン・マルク・ミヨのワイン造りの理念(有機農法や持続可能な農法の実践)に沿った栽培を行う生産者からクオリティの高いブドウのみを買い付け、ドメヌものと同じように時間をかけて丁寧に造られたワインです。

2023 Nuits-Saint-Georges

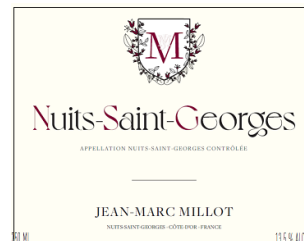
ヌイ サン ジョルジュ

上代価格 ￥13,000 (税別)

JAN: 4543190185059

標高 200-250mに位置する区画「レ・プラトー」から造られるワインは、程よい緊張感と凝縮感を備えた味わいを特徴としています。

■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 ニイ・サン・ジョルジュ
品種:ピノ・ノワール 100% 畑:レ・プラトー 植樹:1955-1975年 標高:200-250m 土壌:細かい石を含むコンプランシアン石灰岩 醸造:全房使用率20%。発酵前に低温マセラシオンさせた後、15日間タンクで発酵・マセラシオンを行う。14カ月樽熟成(新樽使用率20%)。



2023 Gevrey Chambertin

ジュヴレ シャンベルタン

上代価格 ￥14,000 (税別)

JAN: 4543190185042

ジュヴレ・シャンベルタンのアペラシオン東部に位置する「アン・ビラール」の区画のブドウを使用。

■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 ジュヴレ シャンベルタン
品種:ピノ・ノワール 100% 畑:アン・ビラール 植樹:1975年 土壌:沖積土、粘土石灰質 醸造:全房使用率40%。発酵前に低温マセラシオンさせた後、15日間タンクで発酵・マセラシオンを行う。14カ月樽熟成(新樽使用率20%)。

★バーグハウンド 87-90点:爽やかで表現力豊かなノーズ。温かい土やワイルド・レッド・チェリーを思わせる野趣を帯びたアロマにスパイスの効いた紅茶の心地よいニュアンスが幾重にも重なり合う。味わいは、特に濃密というわけではないが、滑らかな口当たりで、仄かに野性味のある余韻がどこまでも続く。《飲み頃:2029年以降 | #97/2025/1/10 記載》



2023 Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Chaignots

上代価格 ¥29,000 (税別)

ニュイ サン ジョルジュ プルミエ クリュ レ シェニヨ

JAN: 4543190185066

ヴォーヌ・ロマネに程近いプルミエ・クリュの区画「レ・シェニヨ」のブドウを使用。「レ・シェニヨ」は、古いフランス語の Chasne (オーク、櫨) に由来し、かつてこの地域がオークの樹に覆われていた土地であったことを示しています。

■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/ AOC ニュイ・サン・ジョルジュ プルミエ・クリュ 品種:ピノ・ノワール 100% 畑:レ・シェニヨ 標高:260-280m 植樹:1955-1975 年 土壌:粘土石灰質、砂利 醸造:全房使用率 20%。発酵前に低温マセラシオンさせた後、15 日間タンクで発酵・マセラシオンを行う。16 カ月樽熟成(新樽使用率 30%)。

