

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・ロマネ村とフラジェ・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ブドウのみを手摘みで厳選して収穫します。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。

■テクニカル情報■ 自家元詰:1992年開始 畑総面積:8ha アペラシオン:約10箇所
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・ジョルジュ村
土壌:石灰質 栽培:リュット・レゾネ方式 平均樹齢:35年 平均収量: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】 厳選したブドウを除梗・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)掲載記事より■ ジャン・マルク・ミヨは、ヴォーヌ・ロマネでは比較的目的新しい生産者だ。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)

■2019 ヴィンテージ情報■ ジャン・マルク・ミヨの娘アリックスより:「2019年は、霜や結実不良、雹、そして夏の乾燥した気候に起因する水不足の影響で収量は20~22hl/haとなりました。ラッキーなことに我々が管理するブドウの樹は、水不足によるストレスの影響をそれほど受けなかったため、ブドウは十分な成熟度に達しました。9月14日から収穫を開始しましたが、果実は健全で潜在アルコール度数は12.8%~14.2%と非常に良好でした。酸も素晴らしく、全体的に見て2019年は、2018年に比べてバランスが良いです。清澄や濾過はせずに瓶詰します。」(バグハウンド#81/2021/1/10掲載記事)

2020 Bourgogne Aligote

ブルゴーニュ アリゴテ

上代価格 ¥4,500 (税別)

JANコード:4543190168854

■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(ダブルバージュ)し、6ヶ月熟成。 ※初回ヴィンテージ:2017年(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。



2019 Bourgogne Passetoutgrain

ブルゴーニュ パストゥグラン

上代価格 ¥3,800 (税別)

JANコード:4543190168861

■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。



2019 Bourgogne Rouge

ブルゴーニュ ルージュ

上代価格 ¥5,200 (税別)

JANコード:4543190168878

■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■ ブラックチェリーを思わせる豊かなブーケに、ブルゴーニュのジェネラル・クリュには見事な凝縮感。素晴らしく濃密なタンニンを持つ骨格の良い味わいで、黒果実の風味を帯びた余韻の長い後味が広がります。

★バグハウンド86-89点★Outstanding(傑出したワイン):フレッシュで華やかなアロマがあり、赤や黒いベリーに大地や腐葉土のニュアンスが感じられる。豊かさとしっとり感があり、ジューシーさを備えた円やかなミドルウェイトの味わいは、仄かに素朴さを感じさせる長い余韻でしめくられる。このワインは若いうちから美味しく味わえるが、数年間熟成させても楽しめる。◀飲み頃:2023年+ | #81/2021/1/10掲載▶



2019 Savigny Les Beaune

サヴィニー レ ボーヌ

上代価格 ¥7,500 (税別)

JANコード:4543190168885

■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 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■ サヴィニー・レ・ボーヌに点在する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。熟した苺の香りを思わせるブーケに重厚で凝縮感のある密度の高い味わい。非常にピュアでフレッシュな赤果実の風味が後味に広がります。

★バグハウンド88点:僅かに熟したアロマを持ち、プラムや様々なダークベリーの香りを中心に豊かな大地のニュアンスが感じられ、全てのアロマの要素が繊細な樽香に縁取られている。リッチで円やか、そして優しく心地よい味わいは、仄かに素朴さを感じる後味にスケール感と重量感、奥深さを与えている。こちらのワインも若いうちから美味しく味わえるが、数年間熟成させても楽しめる。◀飲み頃:2024年+ | #81/2021/1/10掲載▶



2019 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 ¥7,500 (税別)

JANコード:4543190168892

■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■ 「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、昔ここ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」という名が付けました。円熟したフレッシュなブラックベリーのアロマに、フローラルなニュアンスが感じられます。ヴェルヴェットのように滑らかなテクスチャーを持つ力強く凝縮した味わいで、リコリスとスマレの花の香りを帯びた余韻の長い後味が続きます。

★バグハウンド88-91点:非常に濃厚なワインで、スケールの大きな味わいが奥行きと後味の長さを生み出す。比較的力強いコート・ド・ニュイ・ヴィラージュであり、少し硬く引き締まった印象を受ける。◀飲み頃:2024年+ | #81/2021/1/10掲載▶



2019 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 ¥9,900 (税別)

JANコード:4543190168908

■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:ル ヴォークラン(コンブランシアン) 標高の高い畑(250-300m)で栽培されるため、ワインはフレッシュさを保持している。醸造:100%全房発酵で亜硫酸無添加。他のキュヴェと同じく天然酵母を使用。生産量:2樽

■コメント■ 深い紫色を帯びたプラムを思わせる色合い。カカオやバラの花びら、お香、インクやボブリの華やかなアロマが香り立つ。重層的な味わいを持ち、プラムやブラックベリー、ラズベリーの風味を湛え、口中で豊かなテクスチャーが感じられる。

★バグハウンド87点:華やかな花のアロマを湛え、スパイスの効いたプラムや温かい土、熟したダークベリーが豊かに香る。滑らかで、前面に押し出された豊かなフレーバーには、活力に溢れたパンチの効いた味わいと長い余韻が感じられる。◀飲み頃:2023年+ | #81/2021/1/10掲載▶

2019 Vosne Romanée

ヴォーヌ ロマネ

上代価格 ¥16,600 (税別)

JANコード:4543190168915

■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 畑面積:0.21ha
畑名:レ・ゾート・メジエール / 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■ スミレと牡丹の花の香りが野生のブルーベリーのアロマを包み込むように香ります。凝縮感のある味わいに滑らかなテクスチャー、心地よく張りのある緊張感に生き生きとしたエネルギー。スミレの花の香りを主体とする優美で軽やかな後味が感じられます。

★バークハウンド 88-90 点:滑らかさと凝縮感を備えた非常に緻密なミドルウエイトの味わいは、若々しい収斂性と長い余韻でしめくられる。少なくとも数年間熟成させて深みが増えれば、私が予想する最高の評価点に達するだろう。《飲み頃:2026年+ | #81/2021/1/10 掲載》



2019 Vosne Romanée 1er Cru Les Suchots

ヴォーヌ ロマネ プルミエ クリュ レ スショ

上代価格 ¥29,000 (税別)

JANコード:4543190168922

■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・スショ 新樽率:30%

■コメント■ 熟れたブラックチェリー・ピューレのアロマに仄かなダークチョコレートの香り。伸びやかなテクスチャーを持つリッチで肉付きの良い味わい。フレッシュなスミレの花の香りが濃厚で余韻の長い後味を生みます。

★バークハウンド 90-92 点:スパイスの効いたアロマがあり、スター・アニス、ホイシソース、サンタルウッド、クローブがプラムやブラックベリーの香りとは一体化している。しっかりと凝縮された魅力的なテクスチャーを備えたミディアムボディで、バランスの良い後味に、より際立つ複雑味とワイン全体を支える堅牢なタンニンを感じる。

《飲み頃:2029年+ | #81/2021/1/10 掲載》



2019 Echézeaux

エシェゾー

上代価格 ¥39,000 (税別)

JANコード:4543190168939

■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・ドゥシュ(0.69ha)/レ・ブライエール(0.2ha)/クロ・サン・ドニ(0.16ha) 平均樹齢:35年
品種:ピノ・ノワール 100% 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■ フローラルなブーケの後に、赤いチェリーや赤スグリのピューレの香りが豊かに感じられます。シルクのように滑らかなテクスチャーが幾重にも連なる肉厚で重層的な味わい。熟れたタンニンを感じさせる塩味のある後味がどこまでも続く長い余韻を生みます。

★バークハウンド 90-93 点:ボリューム感のある焦点の定まった味わいで、塩気を帯び、堅牢で若々しい収斂性が残るフィニッシュがある。飲み頃まで少し時間がかかるだろう。《飲み頃:2031年+ | #81/2021/1/10 掲載》



2019 Clos de Vougeot Grand Maupertui

クロ ド ヴージュ グラン モーペルテュイ

上代価格 ¥43,000 (税別)

JANコード:4543190168946

■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・ヴェージュ(特級畑)
畑面積:0.38ha 畑:グラン・モーペルテュイ(クロ・ド・ヴェージュ上方に位置) 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■ リコリスの根、ブラックオリーブ、ダークチョコレートの香りを思わせるブーケ。円熟した果実味を持つ厚みのあるアタックに堅牢なストラクチャーを持つ骨格の良い味わい。引き締まったタンニンを感じさせる余韻の長い後味は、仄かな塩味とリコリスの風味が香ります。

★バークハウンド 91-94 点:フレッシュ感を伴う華やかで濃厚なミディアムウエイトの味わいで、非常に綺麗な質感があり、後味に際立つ収斂性が感じられる。この余韻の長さは好ましく、セラーで熟成を経ればさらに美味しく味わえるだろう。

《飲み頃:2036年+ | #81/2021/1/10 掲載》



2019 Grands Echézeaux

グラン エシェゾー

上代価格 ¥72,000 (税別)

JANコード:4543190168953

■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・ブライエールの真下に位置する0.2haの畑

■コメント■ ガリーグや野生の木苺、ポットポプリの香り。ヴェルヴェットの上にシルクを重ねたようなこの上なく贅沢で心地よいテクスチャー。スパイスやスモークが香る複雑でこの上なく余韻の長い後味。

★バークハウンド 92-94 点:素晴らしいフレッシュ感があり、上品でありながら力強さも備えたミディアムウエイトの味わいを持つ。張りのある筋骨隆々とした力強さの後に甘美でヴェルヴェットのように滑らかな後味が長く続く。クロ・ド・ヴェージュと比べてより気品があり、完成度が高い。《飲み頃:2034年+ | #81/2021/1/10 掲載》

