

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。2014年よりジャン・マルクの娘であるアリックスがドメーヌに参画。現在では、二代目としてドメーヌの管理を一手に引き受け、テロワールを重んじた栽培を实践し、ブドウ本来の魅力を最大限に引き出したワイン作りを行っています。

【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・クリュとプルミエ・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 熟成期間:最大で16カ月間 新樽率:最大で40%使用

■栽培方法■ 有機栽培(認証は未取得)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、凝縮感の高いフルーティで美しいピノ・ノワールを実現します。全て手摘みで収穫し、丹念に選別を行います。

【醸造方法】 天然酵母を用いて発酵。熟成には、ブルゴーニュ産のオーク樽を使用。ろ過、清澄処理は行わず、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。できるだけ自然なアプローチを心がけた

■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「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ビジャージュもしませんでした。発酵は何も難しいことがなく、自然とマロラクティック発酵が起こりました。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。」(バークハウンド誌 #77/2020/1/10 掲載記事より)

■2019 ヴィンテージ情報■ アリックス・ミヨ:「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。」(バークハウンド#81/2021/1/10 掲載記事より)

■2020 ヴィンテージ情報■ ジャン・マルク・ミヨと娘アリックスより:「この年は、かなり早熟なヴィンテージで、2ヶ月近く雨が降らない時期があり、かなり厳しい年となりました。プラス面では、湿度が高くなかったため病気の発生を心配をする必要がなかったことです。8月23~28日にかけて収穫を行いました。果汁は極めて少なかったのですが、健全な果実を得ることができました。収量は、18~20hl/haとかなり低めでした。潜在アルコール度数は、12.8~14.5%。ワインは、完璧な仕上がりで、見事な凝縮感と酸を湛えています。」(バークハウンド#85/2022/1/10 掲載記事より)

■2021 ヴィンテージ情報■ アリックス・ミヨ:「管理が難しいヴィンテージでしたが、空気を暖める等して早めに対策したことで、霜の被害はかなり少なく済みました。収量は少し減りましたが、大きな被害はありませんでした。また、畑にトラクターが入らない場合は、噴霧器を使うなど柔軟な対応を心がけたことで、バト病には手を焼きましたが、隠花植物(胞子で繁殖する植物)由来の病害は少なく抑えられました。9月24日に収穫を開始し、結果として、クロ・ド・ヴージョとグラン・エシェゾーを除いて、2020年を上回る収量となりました。多いとは言えませんが、不満はありません。潜在アルコール度数は12.5~13%でした。2021年は、2014年と2017年の優れた点を融合したスタイルに仕上がっています。思わず味わってみたいくなるようなフレッシュ感と透明感を湛えたとても魅力的なワインです。」(バークハウンド#89/2023/10 掲載記事より)

2022 Bourgogne Aligote

ブルゴーニュ アリゴテ

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(自然派ワイン)。

上代価格 ￥6,000 (税別)

JANコード: 4543190176286

■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:コンブランシアン 2 区画(レ・カヨット、レ・ブラルド) 畑面積:0.5 ha 平均樹齢:70-80 年 土壌:粘土石灰質
醸造:全房発酵。亜硫酸無添加。果汁の 50%はアンフォアでスキンコンタクトを施す。アンフォアと木樽(50%ずつ)を使用。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。白い花のアロマとともに洋梨や柑橘類のニュアンスが香ります。程よい重みがあり、フレッシュ感を湛えた爽やかな味わいが印象的です。



2021 Savigny Les Beaune

サヴィニー レ ボーヌ

上代価格 【750ml】 ￥10,800 (税別)

JANコード: 4543190176149

■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:0.85ha
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% 平均樹齢:50 年 土壌:粘土石灰質、シルト、砂を含む土壌 醸造:完全除梗。発酵前に低温で静置し、15 日間マセラシオンを施す。14カ月オーク樽で熟成(新樽率 10%) 平均生産量:2200 本

■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。濃厚かつフレッシュなアロマを持ち、中盤に繊細な味わいが広がります。リコリスの風味を伴う長い余韻が印象的。



2021VT★バークハウンド 88 点:多種多様なレッドベリーと柔らかい土のニュアンスが香る非常に可憐で軽やかなアロマを持つ。若く堅牢な後味を支えるきめ細やかなタンニンが、緻密で洗練された軽やかな味わいに躍動感をもたらす。若いうちに楽しみたい。

＜飲み頃: 2024+ | #89/2023/1/10 掲載＞

2020 Côte de Nuits Villages Aux Faulques

上代価格 【750ml】 ￥8,800 (税別)

2021 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 【750ml】 ￥10,800 (税別) 【1.5L】 ￥24,000 (税別)

JANコード: 4543190172592(2020VT/750ml),
4543190176125(2021VT/750ml), 4543190176248 (2021VT/1.5 L)

■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:約 1.78 ha 畑:オー フォルク(コンブランシアンにあるモノポール)
平均樹齢:50 年 土壌:粘土石灰質 醸造:完全除梗。発酵前に低温で静置し、15 日間マセラシオンを施す。14カ月オーク樽で熟成(新樽率 10%) 平均生産量:5500 本/年

■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。ダークチョコレートや野バラのアロマの表情豊かな香りとビロードを思わせる滑らかなテクスチャーを備えたワインで、後味にスパイスとペッパーの濃厚なアロマが広がります。



2020VT★バークハウンド 88-91 点: ビロード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に魅了される。濃密なエキス分がやや強靱なタンニンをやわらげ、バランスのとれた余韻の長い後味を生む。数年経てば深みが増し、より素晴らしい味わいへと発展していくだろう。

＜飲み頃:2025+ | #85/2022/1/10 掲載＞

2021VT★バークハウンド 89 点★Outstanding Top value (超お値打ちワイン):非常に美しいアロマを持ち、レッドカラント、チェリーのアロマに仄かな大地のニュアンスが香る。豊かさや力強さを備えたミディアムボディで、素朴で持続性のある後味に心地良い緊張感が広がる。より多くの要素を備えたこのワインは、検討してみる価値あり。＜飲み頃: 2025+ | #89/2023/1/10 掲載＞

2020 Echézeaux

上代価格 ※オープン

2021 Echézeaux

上代価格 ￥60,000(税別)

エシェゾー

JANコード: 4543190176170(2021VT/750ml), 4543190176279 (2021VT/ 1.5L)

■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 エシェゾー(特級畑)

品種:ピノ・ノワール 100% 畑名:エシェゾー・デュ・ドゥシュ/レ・ブライエール/クロ・サン・ドニ 畑面積:約 1ha
平均樹齢:60 年 土壌:粘土石灰質 醸造:完全除梗。発酵前に低温で静置し、15 日間マセラシオンを施す。約16 カ月以上オーク樽で熟成(新樽率 30%) 平均生産量:3000 本

■コメント■ スパイスや林床を思わせる香りが漂います。優美でありながらも生き生きとした質感があり、幾重にも層を成す表現豊かな風味が広がります。



2020VT★バークハウンド 91-94 点: スケール感、凝縮感がさらに増した味わい。濃密なエキス分が強靱なタンニンを和らげ、複雑性を伴うしっかりした後味が広がる。＜飲み頃: 2030+ | #85/2022/1/10 掲載＞

2021VT★バークハウンド 91-93 点:なめらかで美しいテクスチャーを持つミディアムボディの味わいは、見事な緊張感と輪郭を持ち、複雑でしっかりとした力強い後味が長い余韻を生む。飲み頃まで、少し辛抱が必要だ。＜飲み頃: 2031+ | #89/2023/1/10 掲載＞

2018 Clos de Vougeot Grand Maupertui

上代価格 ※オープン

2019 Clos de Vougeot Grand Maupertui

上代価格 ※オープン

2020 Clos de Vougeot Grand Maupertui

上代価格 ※オープン

2021 Clos de Vougeot Grand Maupertui

上代価格 ¥60,000 (税別)

クロ ド ヴー ジョ グラン モーペルテュイ

JAN コード: 4543190165051 (2018VT), 4543190172653(2020VT), 4543190176187(2021VT)

■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・ヴェージョ (特級畑)

畑面積:約 0.4 ha 畑:グラン・モーペルテュイ(クロ・ド・ヴェージョ上方に位置) 平均樹齢:60 年 土壌:粘土石灰質 品種:ピノ・ノワール 100% 醸造:完全除梗。発酵前に低温で静置し、15 日間マセラシオンを施す。16 カ月オーク樽で熟成(新樽率 40%) 平均生産量:1500 本



■コメント■リコリスやダークチョコレート、林床の香りが立ち上ります。しっかりとしたストラクチャーと塩気が魅力的な味わいを生みます。

2018VT★バークハウンド 91-94 点:この上なく重層的な香り、さまざまな赤いベリー系果実のアロマにスパイスや大地の香り、なめし皮の仄かなニュアンスが混ざり合う。スシほどに洗練されたスタイルではないが、それでも尚、比較的にきめ細やかな口当たりで、より壮大なスケール感を持つ味わいだ。後味は複雑で余韻が長く、若々しい収斂性を感じさせる。このワインもまた非常に良質なワインで一考に値する。

《飲み頃:2033 年+ | #77/2020/1/10 掲載》

2019VT★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ェイトの味わいで、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》

2020VT★バークハウンド 92-94 点:滑らかな質感を持つエネルギーで恰幅の良い味わい。凝縮感は強すぎず、タンニンはきめ細やかでシルキー。複雑性、バランスの良さを感じる後味が極めて長い余韻を生む。魅力的なワインで、素晴らしい熟成が期待できる。

《飲み頃: 2032+年 | #85/2022/1/10 掲載》

2021VT★バークハウンド 91-94 点:大地を彷彿とさせる涼しげで深みのあるアロマ。レッドベリーや土、潰したフェネルのアロマに仄かな樽香が漂う。筋肉質なミディアムボディの味わいで、中盤にかけて見事な凝縮感があり、それを支えるタンニンはこのオペレーションにしては珍しく繊細で、緻密でやや硬さの残る堅牢な後味が長い余韻を生む。このワインも非常に素晴らしく、10 年以上の熟成に耐えうるだろう。

《飲み頃: 2033+ | #89/2023/1/10 掲載》

~ 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購入したブドウが使用されています。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、豊かな果実味に加えて複雑性や深みを湛えたバランスの良い味わいが特徴です。その年の気候条件等に影響されるため、安定した供給が難しいとのことですが、今回、2021 年が少量のみ入荷しました。

2021 Fixin

上代価格 ¥10,000 (税別)

フィサン

JAN コード: 4543190176200

■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フィサン

品種:ピノ・ノワール 100%

フィサンは、100ha 程の小規模のAOCで、ジュヴレ・シャンベルタンに隣接していることから、比較的力強いスタイルの赤ワインが造られています。



2021 Nuits-Saint-Georges

上代価格 ¥13,000 (税別)

ヌイ サン ジョルジュ

JAN コード: 4543190176224

■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ヌイ・サン・ジョルジュ

品種:ピノ・ノワール 100%

ヌイ・サン・ジョルジュ村とプルモー・プリセ村からなるAOC。

ジュヴレ・シャンベルタンと並び力強い長期熟成向きの赤ワインを生み出すことで知られています。



2021 Gevrey Chambertin

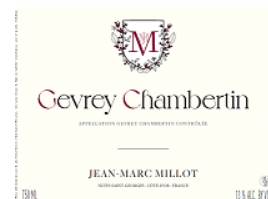
ジュヴレ シャンベルタン

上代価格 ￥14,000 (税別)

JAN コード: 4543190176217

■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ジュヴレ シャンベルタン
品種:ピノ・ノワール 100%

ジュヴレ・シャンベルタン村とプロシオン村の一部からなるAOC。「ブルゴーニュの王」の名にふさわしい力強さ、骨格、フィネスを備えたワインが造られています。



2021 Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Crotz

ニュイ サン ジョルジュ プルミエ クリュ レ クロ

上代価格 ￥22,000 (税別)

JAN コード: 4543190176231

■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
品種:ピノ・ノワール 100%

ニュイ・サン・ジョルジュは、コート・ド・ニュイの中 でもプルミエ・クリュの数が多く、41 もの区画がプルミエ・クリュとして認められています。レ・クロは、ニュイ・サン・ジョルジュ村の中間に位置しています。

