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薦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・スショや、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実践し、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。

【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・ノワールを実らせます。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。

■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、18～20 hl/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。」
（バーグハウンド#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、ベ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。」
（バーグハウンド#89/2023/10 掲載記事より）

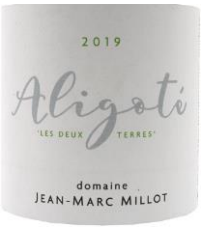
担当： @millesimes.co.jp 株式会社ミレジム Tel.03-3233-3801 Fax.03-3295-5619
Millésimes

~Domaine Jean-Marc Millot ~ *自社畑で作るドメーヌのワイン*

2022 Bourgogne Aligote　上代価格 ￥6,000（税別）

ブルゴーニュ アリゴテ　JAN コード: 4543190176286

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）。



■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：コンブランシアンの 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%はアンフォラでスキンコンタクトを施す。アンフォラと木樽（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　上代価格【750ml】￥10,800（税別）

サヴィニー レ ボーヌ　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

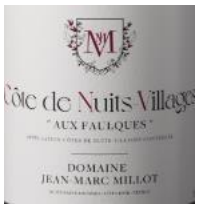
■コメント■　サヴィニー・レ・ボーヌに点在する 3 つの畑のピノをブレンドさせて作る女性的なスタイルのワインです。濃厚かつフレッシュなアロマを持ち、中盤に繊細な味わいが広がります。リコリスの風味を伴う長い余韻が印象的。

2021VT★バーグハウンド 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」という名が付きました。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★バーグハウンド 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靭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★バーグハウンド 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。豊かさと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≫**