

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ン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ーヌに参画し、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ー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いません(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、12-16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。

《2022 ヴィンテージ情報/生産者より》 2021年の秋と2022年の春は雨が多かったものの、6月、7月はほとんど雨が降らなかった(暴風雨で100ミリの雨量を記録したのみ)。7月は干ばつの影響を受けましたが、収穫直前の8月末に雨が降ったおかげで、ブドウの樹は必要な水分を吸収することができました。全体的にこの年の生育は順調で、開花も適時に始まり、さほど苦労はありませんでした。PHと酸は平均的な数値を示し、アルコール度数も12.5~13.5と例年と変わりませんでした。春から夏にかけての猛暑を考えれば、この結果に驚きを隠せません。(収穫開始日:8月28日)

《2023 ヴィンテージ情報/生産者より》 この年は暑く、春は雨が多く降りました。全体的に暖かい年であったため、ブドウはよく熟し、酸をしっかりと保持した果実を得ることができました。結果として、アリゴテは綺麗な酸を湛えたフレッシュな味わいに仕上がりました。



～白ワイン～

2023 Bourgogne Aligoté

ブルゴーニュ アリゴテ

上代価格 ¥6,000 (税別)

JANコード: 4543190179829

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 平均樹齢:70-80年 土壌:粘土石灰質 醸造:全房使用。亜硫酸無添加。約12時間スキンコンタクトを行い圧搾。天然酵母を使用し、アンフォア1/3と樽2/3でアルコール発酵。その後、マロラクティック発酵を行い、6ヶ月熟成 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～

2022 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コード: 4543190179836

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。畑面積:0.5ha 畑名:レゾートロ 樹齢:70～80 年以上
土壌:粘土石灰質 醸造:全房使用。亜硫酸無添加。木樽で発酵 平均生産量:1,500 本

■コメント■ ミヨのパストゥグランは、AOC クロ・ド・ヴージュの区画の下方に位置するレゾートロという区画で栽培されたピノ・ノワールとガメイをブレンドしています。フレッシュなチェリーやイチゴ、スマイレの芳醇なアロマに仄かにマジパンのニュアンスが香ります。肉厚で豊潤な果実味にシルクのように艶やかなテクスチャーが感じられる、ブルゴーニュ・パストゥグランの中でも際立つ存在感を放っています。



2022 Bourgogne Pinot Noir

ブルゴーニュ ピノ ノワール

上代価格 ￥7,000 (税別)

JANコード: 4543190179843

■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 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 平均樹齢:60-70 年
土壌:粘土石灰質 醸造:手摘みで収穫。完全除梗。発酵前に低温で静置し、15 日間発酵、マセラシオンを施す。11 カ月オーク樽で熟成 平均生産量:3,500 本

■コメント■ 太陽の日差しをたっぷりと浴びて熟したチェリーのようなアロマを持ちながらも、口に含むと驚くほどフレッシュでピュアな味わいが広がります。深みとコクを備え、新鮮なラズベリーやレッドチェリーの生き生きとした風味とともにクローブやナツメグなどのスパイスも感じられ、長い余韻が続きます。



★バグハウンド 87 点★Outstanding Top value (超お値打ちワイン):スマイレや濃厚なピノ、土の香りを持つ。噛み応えのある魅力的なテクスチャーを備えたミディアムボディの味わいで、綺麗な深みと持続性を備えている。後味はバランスが良く、徐々に野趣を帯びていく。チェックしておきたいワイン。《飲み頃:2025+ | #93/2024/1/10 掲載》

2022 Savigny-les-Beaune

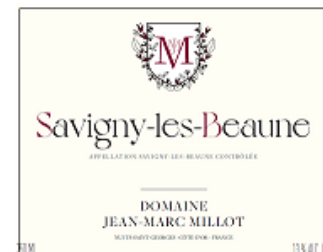
サヴィニー レ ボーヌ

上代価格 ￥10,800 (税別)

JANコード: 4543190179850

■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 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 平均樹齢:50 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%。発酵前に低温で静置し、15 日間発酵、マセラシオンを施す。14 カ月オーク樽(新樽率約 15%)で熟成 平均生産量:2,200 本

■コメント■ 砂質土壌がもたらす繊細さやフィネスが表現されたワインです。火打石や鉛筆の削りかすを思わせるアロマとともにシルキーなタンニンを備えたふくよかな味わいが広がります。



★バグハウンド 87-89 点:爽やかで美しく可憐なアロマを持ち、赤色や黒色のピノ、スマイレ、豊かな土の香りが漂う。非常に洗練されたミディアムボディで、若さゆえの硬さ、きめ細やかさ、バランスの良さを備えた持続性のある味わい。《飲み頃:2026+ | #93/2024/1/10 掲載》

2022 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

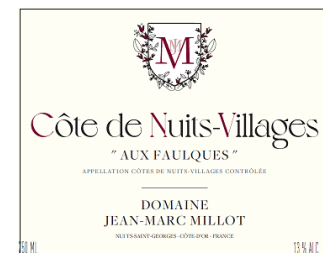
上代価格 ￥10,800 (税別)

JANコード: 4543190179867

■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 畑:オー・フォルク 畑面積:1.78 ha 平均樹齢:50 年 土壌:粘土石灰質
醸造:手摘みで収穫。全房使用率 40%。発酵前に低温で静置し、15 日間発酵、マセラシオンを施す。
14カ月オーク樽(新樽率 10%)で熟成 平均生産量:5,500 本

■コメント■ バラの花びらや牡丹、お香、ポプリを思わせる芳醇なアロマ。凝縮感のある味わいで、シルキーで滑らかな質感を備えています。

★バグハウンド 88-90 点:スパイスや土、黒スグリにフローラルなアロマが漂う。繊細なミディアムボディで、仄かな石の香りや野趣を帯びた心地よい味わいが長い余韻を生む。《飲み頃:2027+ | #93/2024/1/10 掲載》



2022 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コード: 4543190179874

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% 畑面積:0.1 ha 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・プルミエクリュ・クロ・ド・ラ・マレシャルに隣接) 標高:250-300m 平均樹齢:60年 土壌:粘土石灰
質 醸造:全房使用。亜硫酸無添加。15日間発酵、マセラシオンを施す。12カ月オーク樽で熟成
平均生産量:580本

■コメント■ バラの花びらや牡丹等を思わせる華やかなアロマが広がります。重層的な味わいで、きめ細やかなタンニンとしっかりとしたストラクチャーを備えています。

★バグハウンド 86点:ダークベリーのアロマが漂う。コクとしなやかさを備え、フレッシュ感のある生き生きとした風味が長い余韻と深みをもたらし。《飲み頃:2024年以降 | #93/2024/1/10 掲載》



2022 Vosne-Romanée

ヴォーヌ ロマネ

上代価格 ￥24,000 (税別)

JANコード: 4543190179881

■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% 畑面積:0.25ha 畑:プルミエ・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・メジエール、レ・ヴィオレットの区画 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日間発酵、マセラシオンを施す。14カ月オーク樽で熟成(新樽率20%)
平均生産量:1,200本

■コメント■ スミレやミルティエ、潰したチェリー、新鮮なイチゴを彷彿とさせる芳醇なアロマ。フレッシュで透明感のある果実味と滑らかなテクスチャーを備えた魅力的な味わいです。

★バグハウンド 89-92点:美しいテクスチャーを持つ恰幅の良いワインで、生き生きとしたフレッシュ感と贅沢な質感を備え、複雑でバランスの良い余韻がどこまでも続く。この魅力的なヴォーヌ・ヴィラージュは、数年熟成可能だが、ストラクチャーが強すぎないので若いうちからでも愉しめる。《飲み頃:2027+ | #93/2024/1/10 掲載》



2022 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 ￥43,000 (税別)

JANコード: 4543190179898

■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 畑:レ・スジョ(ロマネ・サンヴィヴァンとエシエ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 平均樹齢:60年 土壌:粘土石灰質 醸造:手摘み
で収穫。完全除梗。発酵前に低温で静置し、15日間発酵、マセラシオンを施す。16カ月オーク樽(新樽率
30%)で熟成 平均生産量:1,500本

■コメント■ スミレやダークチェリーのアロマ。凝縮感と深みを備え、フローラルな香りを帯びた優美な後味が続きます。

★バグハウンド 90-92点:凝縮感と言うより、生き生きとしたフレッシュ感があり、非常にきめ細やかなタンニンが全体を支えている。複雑でバランスの良い余韻がどこまでも続く。ヴォーヌ同様、中期熟成に耐えうるしっかりとしたスタイルだが、柔らかさもあるため若いうちから愉しめる。《飲み頃:2028+ | #93/2024/1/10 掲載》



2022 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

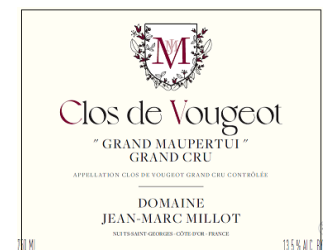
上代価格 ￥60,000 (税別)

JANコード: 4543190179911

■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% 畑面積:約0.4 ha 畑:グラン・モーペルテュイ(クロ・ド・ヴージュ上方に位置)
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日間発酵、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:1,500本

■コメント■ ミネラルやダークチョコレート、ジュニパー(セイウネズ)のアロマがあり、贅沢な味わいが口中を包み込むように広がります。よく熟したタンニンを備え、ミネラル感が長い余韻を生みます。

★バグハウンド 91-94点:他とは明確に異なる滑らかでスケールの大きな味わいで、しっかりとしたパンチがある。まだ硬さが残るフィニッシュは、複雑で非常にバランスが良い。持続性のある魅力的なワイン。《飲み頃:2032+ | #93/2024/1/10 掲載》



2022 Echézeaux Grand Cru

エシェゾー グラン クリュ

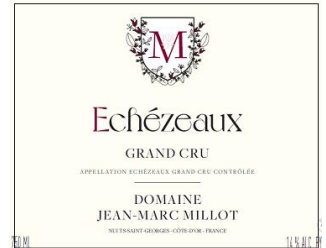
上代価格 ￥60,000 (税別)

JANコード: 4543190179904

■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 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 平均樹齢:60年 土壌:粘土石灰質、泥炭土、石の多い土壌 醸造:手摘みで収穫。全房
使用率20% 発酵前に低温で静置し、15日間発酵、マセラシオンを施す。約16カ月以上オーク樽(新樽率
30%)で熟成 平均生産量:3,000本

■コメント■ リコリスやダークチェリーの濃厚なアロマ。ボリューム感を備えた広がりのある滑らかな味わい
です。

★バグハウンド 90-93点:滑らかさと円やかさを兼ね備した贅沢な質感のミディアムボディ。ボリューム感のあるバランスの良い後味が長い余
韻を生む。《飲み頃:2028+ | #93/2024/1/10 掲載》



2022 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コード: 4543190179928

■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0.2haの畑
平均樹齢:60年 土壌:粘土石灰質 醸造:全房使用率30%。発酵前に低温で静置し、15日間発酵、マセラ
シオンを施す。約16カ月オーク樽で熟成(新樽率40%) 平均生産量:900本

■コメント■ 重厚感と威厳を感じさせるグラン・エシェゾー。黒果実、バラやボタンを思わせる表情豊かなア
ロマを持ち、フレッシュ感とともに深みのある味わいが口中に広がり、仄かな塩気が後味にアクセントを添えま
す。長期熟成を期待させる力強いストラクチャーと複雑性を備えたエレガントなスタイルが特徴です。

★バグハウンド 92-94点:筋肉質で恰幅の良い味わいは、凝縮感、力強さ、ボリューム感を備えている。
硬さが残るシリアスな後味は引き締まっていて、パンチが効いている。とてつもなく長い余韻が続く。
長期熟成向きのワインで、5~7年熟成させれば十分親しみやすい味わいに変化するだろう。《飲み頃:2032+ | #93/2024/1/10 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クオリティの高いブドウの
みを買付け、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。

2022 Nuits-Saint-Georges

ニュイ サン ジョルジュ

上代価格 ￥13,000 (税別)

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 ニュイ・サン・ジョルジュ
品種:ピノ・ノワール 100%

ニュイ・サン・ジョルジュ村とブルモー・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。



2022 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: 4543190179935

■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%

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。

