

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、ヴージュ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せら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・ヴージュ、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。

■2024 ヴィンテージ情報■《バーグハウンド #101 2026/1/10 掲載記事より抜粋》

アリックス・ミヨ:「2024年は、生育期の始まりから終わりまで、絶えず畑に目を配り、細心の注意を払う必要がありました。開花不良で始まり、その後にはベト病の蔓延を助長する天候が続きました。ベト病による被害は深刻で、ヴェルゾン(色づき期)を過ぎても収まらなかったのは、私の記憶では2024年が初めてでした。特に古樹は大きな打撃を受けました。というのも2022年、2023年と豊作が続いたことで、ベト病と戦いながら果実を十分に実らせるだけの余力が残っていなかったからです。成熟度にばらつきがあったため、最適な収穫時期を見極めるのは困難でしたが、最終的に9月16日に収穫を開始しました。収量は区画によって異なりますが、例年に比べて30~90%減という厳しい結果となりました。幸い、果実の状態は比較的良好でしたが、未熟な果粒を取り除く必要がありました。この年のワインの出来には満足しています。卓越した透明感と生き生きとした躍動感が魅力のクラシックなスタイルに仕上がっています」



～白ワイン～

2025 Bourgogne Aligoté

ブルゴーニュ アリゴテ

上代価格 ¥6,500 (税別)

JANコード: 4543190187800

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 33%、アリゴテ 67% 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:0.5 ha 植樹:1945-1955年 土壌:粘土石灰質 醸造:亜硫酸無添加。約36時間スキンコンタクトを行い、圧搾。アンフォラと樽で発酵させた後、樽で6カ月熟成 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～

2024 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 ￥6,000 (税別)

JAN コード: 4543190187817

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 30%、ガメイ 70% 畑:レゾートロ(フラジュ・エシェゾー村に位置し、クロ・ド・ヴァージョの下
方に広がる) 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)。生産量:590 本

■コメント■ 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。



2024 Bourgogne Pinot Noir

ブルゴーニュ ピノ ノワール

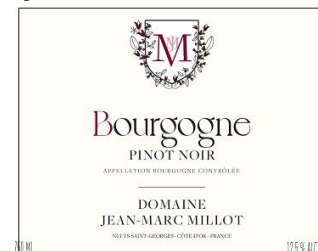
上代価格 ￥7,500 (税別)

JAN コード: 4543190187824

■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)。生産量:900 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:多種多様なレッドベリーや仄かな大地のニュアンスが香る非常にフレッシュで心地
よいアロマ。軽やかながらも生き生きとした魅力的な味わいで、爽やかな余韻がもう一口を誘う。若いうちから楽しめるワインで、ピクニックや夏
のひとつときにピッタリの 1 本。《飲み頃:2027 年以降 | #101 2026/1/10 掲載》



2024 Savigny-les-Beaune

サヴィニー レ ボーヌ

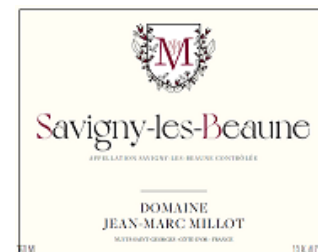
上代価格 ￥10,800 (税別)

JAN コード: 4543190187848

■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。13 カ月樽熟成(新樽使用率 15%)。生産量:1,500 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。スミレ、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 87 点:土のニュアンスを帯びたレッドカレントやチェリーの涼やかな香りを仄かな樽香が引き立てている。軽やかながらも、
瑞々しさを湛えた魅力的な味わい。バランスが良く、程よい深みを備えた余韻がどこまでも続く。爽やかさが魅力の若いうちから楽しめるワイン。
《飲み頃:2027 年以降 | #101 2026/1/10 掲載》



2024 Côte de Nuits-Villages Aux Faulques

コート・ド・ニュイ ヴィラーージュ オー・フォルク

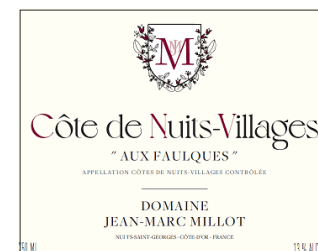
上代価格 ￥10,800 (税別)

JAN コード: 4543190187831

■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
ージュ 品種:ピノ・ノワール 100% 畑:オー・フォルク(コンブランシアン村) 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%)。生産量:4,000 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 点:瓶詰め直後のため、微かな還元香が果実の風味を覆っているが、そう長くは続か
ないだろう。瑞々しく、丸みを帯びたふくよかな味わいには、程よいボリューム感があり、さほど凝縮感が高いわけではないものの、十分な深み
と持続性を備え、余韻には仄かな野趣が感じられる。若いうちから十分に楽しめるが、2〜3 年寝かせると、さらに奥行きが増すだろう。
《飲み頃:2028 年以降 | #101 2026/1/10 掲載》



2024 Vosne-Romanée

ヴォーヌ ロマネ

上代価格 ￥27,000 (税別)

JANコード: 4543190187855

■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・メジエール、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%)。生産量:750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 87-90 点:エキゾチックな紅茶やサンダルウッド、レッドチェリー、プラムの香りに心地よいスパイスの風味が重なる。ふくよかで、優しく撫でるような質感としなやかさを備えたミディアムボディの味わい。バランスの良い後味が長い余韻を生む。深みが加われば、より一層魅力が増すだろう。《飲み頃:2029年以降 | #101 2026/1/10 掲載》



2024 Vosne-Romanée 1er Cru Les Suchots

ヴォーヌ ロマネ プルミエ クリュ レ スジョ

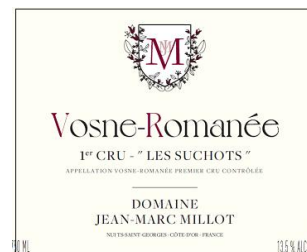
上代価格 ￥44,000 (税別)

JANコード: 4543190187862

■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・ボームン、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%)。生産量:1,200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 88-91 点:スパイシーで表現豊かな香り。醤油やホイシソース(甘味噌に香辛料を加えた中国の調味料)、スターアニス、エキゾチックな紅茶やキルシュを思わせる香りが溶け合う。味わいは、ボリューム感があり、ピロードのようになめらかで官能的。バランスの良い後味に果実の種のようなほろ苦さを感じる。《飲み頃:2030年以降 | #101 2026/1/10 掲載》



2024 Clos de Vougeot Grand Cru Grand Maupertui

クロド ヴージュォ グラン クリュ グラン モーペルテュイ

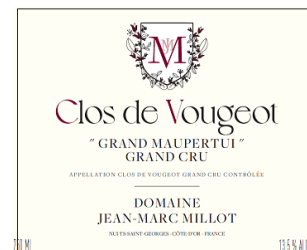
上代価格 ￥60,000 (税別)

JANコード: 4543190187886

■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・ヴージュォ(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・ヴージュォ上方に位置) 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%)。生産量:1,200本

■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・ヴージュォ。

★バーグハウンド 90-93 点:新鮮なレッドベリーを潰したような香りに掘り起こしたばかりの土や灰かな野趣のニュアンスが複雑に折り重なり、程よい樽香がアクセントを添える。味わいは瑞々しく、躍動感にあふれ、実に魅力的。バランスの良い、若々しく引き締まった後味が長い余韻を生む。《飲み頃:2032年以降 | #101 2026/1/10 掲載》



2024 Echézeaux Grand Cru

エシェゾー グラン クリュ

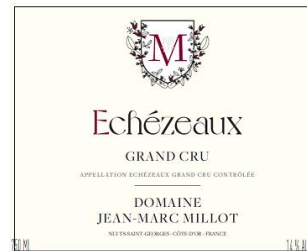
上代価格 ￥60,000 (税別)

JANコード: 4543190187879

■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(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%)。生産量:2,400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 89-92 点:魅力的なテクスチャーを備え、その奥から心地よい緊張感が広がっていく。それほど凝縮感が高いわけではないが、やや引き締まった後味には奥行きがあり、余韻がじわじわと長く続く。今後10年以上の熟成が期待できる。《飲み頃:2032年以降 | #101 2026/1/10 掲載》



2024 Grands Echézéaux 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: 4543190187893

■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 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%)。生産量:750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。

★バークハウンド 91-93 点:レッドチェリーやダークチェリー、ジャスミンティーやホイシソース(甘味噌に香辛料を加えた中国の調味料)、スマイルを思わせるピュアでエレガントなノーズ。実に魅力的な味わいで、凝縮感はそれほど高くないものの、官能的なテクスチャーの奥に芯のある力強さを感じる。やや引き締まったバランスの良い後味には奥行きがあり、長い余韻へと続く。

《飲み頃:2034年以降 | #101 2026/1/10 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。

2024 Gevrey Chambertin

ジュヴレ シャンベルタン

上代価格 ￥16,000 (税別)

JAN コード: 4543190187909

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・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% 畑:アン・ビラル 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%)。生産量:1,500本

2023VT★バークハウンド 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、灰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》

