

Domaine Milan

プロヴァンス地方
ドメーヌ・ミラン

南仏プロヴァンスに煌めくワインの芸術家アンリ・ミラン
月の運行に従い実践する「マール循環農法」
五感に沁みわたる自然そのものの味わい



2008年6月南仏ラングドック・ローヌ・プロヴァンスの境にある歴史都市アヴィニョンから南15kmのアルピーユ山脈のふもとの小さな村、サン・レミ・ド・プロヴァンスへ。初夏のこの地方は、山の影響からか空の色は目が覚めるような水色を映し出し、緑は溢れるように生き生きとし、穏やかな時間が流れています。

1956年創立のドメーヌ・ミランは、栽培から醸造、瓶詰めに至るまで、ブドウ本来の味わいを尊重するため、ケミカルなものを一切使用していません。自生酵母のみから造るミランのワインには、テロワールの特徴や昔ながらのワインの旨みや複雑味が感じられます。当主アンリ・ミランが前職の法律関係の仕事を辞し、父からシャトーを引き継いだのが1986年のこと。従来のワインを大量に飲むと頭痛に悩まされていたことから原因を追究し、ビオロジック栽培を実践するに至ったといいます。

月の運行やマリアトゥーンのバイオダイナミカレンダーを取り入れるほか、土中の微生物の働きを活発化させるため、自家マールを蒸留所に持ち込まず、直接畑へ運び込み、有機肥料として利用する循環農法を行っています。フランス政府の許可を取得し自家マールを使用するのは、ロマネ・コンティと同じで非常に稀なこと。その結果、バラエティに富んだ自生酵母が宿る土作りを可能にし、ブドウからは本来持つ生命力や強さ、土壌からは旨みと凝縮感が引き出されました。醸造はシュールリーで木樽熟成を行い、ノンフィルター、ノンコラーージュで瓶詰めします。瓶詰時は月の満ち欠けによって決定し重力に従って行います。

センスの良さは栽培、醸造、ワインの味わいのみならず、トップキュヴェ「クロ・ミラン」のエチケットにも表現され、ヴァンゴッホが愛したこの地で活躍する現役アーティストに毎年依頼しています。五感で感じるアーティストックなワインをお届けします。



Diony

[33789]Le Grand Blanc ル・グラン・ブラン14			[33329]Papillon Sans Soufre Blanc パピヨン サンスフル ブラン14		
呼称	ヴァン・ド・フランス		呼称	VdF ヴァン・ド・フランス	
参考小売	¥3,100	JAN:4571455205266	参考小売	¥3,300	JAN:4571455197431
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口	
栽培/認証	バイオロジック/カリテフランス		栽培/認証	バイオロジック/カリテフランス	
テロワール	土壌	標高・向き 収量	テロワール	土壌	面積・収量
	青泥土 粘土石灰	80m・北南 35hl/ha		青泥土 粘土石灰	3ha・35hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シャルドネ30% グルナッシュブラン20% ロール20% ルーサンヌ20% ミスカプティグラン10%(手摘み/平均25年)		品種 (収穫/樹齢)	シャルドネ20% ミスカ20% グルナッシュブラン20% ロール20% ルーサンヌ20%(手摘み/平均20年)	
醸造 酵母	自生酵母		醸造 酵母	自生酵母	
発酵	セメントタンクで10日間発酵		発酵	セメントタンクで発酵	
熟成	木樽で12ヶ月、セメントタンクで12ヶ月熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2017年1月17日		熟成	セメントタンクとグラスファイバーで5ヶ月熟成 無濾過・無清澄	
SO ₂	発酵後:20mg/L瓶詰め時:20mg/L トータル:94mg/L		SO ₂	無添加 トータル:30mg/L	
アルコール度	13%		アルコール度	12.5%	
特徴	プロヴァンスのミランが造るロングセラー「グラン・ブラン」=偉大な白ワインです。青泥土を含む粘土石灰土壌の5種類の白ブドウをセメントタンクで発酵後、木樽とセメントタンクでシュールリー熟成、無濾過無清澄で瓶詰めしました。ほんのり黄色の液面からレモンやハーブ香を控えめに感じます。ミランらしい曇りある液体に寄り添う穏やかな酸、甘やかなアフターがアクセントとなります。		特徴	ミラン特有の青泥灰土と粘土石灰土壌で育つ5種類の白ブドウを直接プレスしセメントタンクで発酵、セメントタンクとグラスファイバーで熟成、SO ₂ 無添加で瓶詰めしました。濁りのある淡いイエローの外観にマンゴーやライチ、ミントの香り、凝縮した果実の旨味を感じながらレモンやグレープフルーツの酸と青色粘土から来る程よい塩気と苦味が心地よく全体のバランスを整えています。	
[53661]La Carree Blanc ラ・キャレ・ブラン10			[32278]Le Jardin Rose ル・ジャルダン・ロゼ13		
呼称	ヴァン・ド・フランス		呼称	ヴァン・ド・フランス	
参考小売	¥8,700	JAN:4582138366860	参考小売	¥2,500	JAN:4571455194324
規格/タイプ	750ml×6*2 / 白・辛口		規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ・辛口	
栽培/認証	バイオロジック/カリテフランス		栽培/認証	バイオロジック/カリテフランス	
テロワール	土壌	収量	テロワール	土壌	収量
	青泥土 粘土石灰	35hl/ha		青泥土 粘土石灰	30hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ルーサンヌ100% (手摘み/平均20年)		品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ 40% ムールヴェードル40% シラー 20%(手摘み/平均20年)	
醸造 酵母	自生酵母		醸造 酵母	自生酵母	
発酵	セメントタンクで発酵		発酵・熟成	収穫後ゆっくりプレス セメントタンクで発酵・熟成[18~20°C] 月の満ち欠けと重力により瓶詰め 無濾過・無清澄	
熟成	木樽(一部新樽)で12ヶ月シュールリー熟成 無濾過・無清澄		SO ₂	瓶詰め時:極少量 トータル:54mg/L	
SO ₂	瓶詰め時:極少量 トータル:54mg/L		アルコール度	12.5%	
アルコール度	13.5%		特徴	プロヴァンスのミランが造る「ジャルダン」=庭園という名のロゼです。青泥土を含む粘土石灰土壌の3種類の黒ブドウを収穫後、白ワインと同じ醸造方法でゆっくりプレスを行い、セメントタンク内で発酵熟成後無清澄無濾過で瓶詰めしました。潤いのあるオレンジピンクの色調に甘酸っぱいプラムの香り、ピュアな果実味を伴う落ち着いた酸味と旨味、癒しを感じる温かみのある味わいです。	
特徴	ミランがこの年だけ特別に仕込んだとおきの白ワインです。青泥土で育つルーサンヌをセメントタンクで発酵後、木樽で12ヶ月間シュールリー熟成し、無清澄無濾過で瓶詰めしました。やや曇りのあるゴールドの色調に穏やかな柑橘系の香り、フレッシュさ保ちつつ綺麗な酸が複雑味を与え長い余韻を感じられます。まるでやがて冷涼感ある味わいをブルーのエチケッットに表現しています。				
[33328]Papillon Sans Soufre Rose パピヨン サンスフル ロゼ14					
呼称	ヴァン・ド・フランス				
参考小売	¥2,300	JAN:4571455197424			
規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ・辛口				
栽培/認証	バイオロジック/カリテフランス				
テロワール	土壌	面積・収量			
	青泥土 粘土石灰	3ha・40hl/ha			
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ 60% シラー 30% ムールヴェードル10%(手摘み/平均15年)				
醸造 酵母	自生酵母				
発酵	セメントタンクで15日間発酵				
熟成	セメントタンクで3ヶ月熟成後、 グラスファイバータンクで6ヶ月熟成 無濾過・無清澄				
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満				
アルコール度	12%				
特徴	青泥土を含む粘土石灰土壌で育つ3種のブドウをセメントタンクで発酵、セメントタンクとグラスファイバータンクで熟成、SO ₂ 無添加で瓶詰めしました。濁りのあるサーモンオレンジの外観、スモモやイチジクの皮、トマトの酸味のある香りを感じます。酸化のニュアンスの奥にほんのりフレッシュな果実とエキスを分溢れるナチュラルテイストはナチュラルファン必飲!驚きの価格で再入荷です。				

酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください (基本的に15度以下の保存をお願いします)

Diony

[32230]MGOミラン・グラン・オーディネールNV **[53729]Le Vallon ル・ヴァロンNV(08)**

呼称	ヴァン・ド・フランス
参考小売	¥2,300 JAN:4571455192870
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム
栽培/認証	バイオロジック/カリテフランス SOLD OUT
テロワール	土壌 収量 青泥土 粘土石灰 35hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ 60% シラー 30% ムールヴェードル10%(手摘み/平均20年)
醸造 酵母	自生酵母
発酵	醸し8日間、セメントタンクで40日間[25℃]発酵 抽出控えめにピジャージュ
熟成	木樽でシュールリー熟成して造ったル・ヴァロンの09年15%と 11年85%を混ぜて瓶詰め/無濾過・無清澄
SO ₂	瓶詰め時:極少量 トータル:81mg/L
アルコール度	13.5%
特徴	自由な発想を持つミランが造るグラン・オーディネール=MGOという名の限定 キュヴェです。青泥土を含む粘土石灰土壌のグルナッシュ主体に醸造したヴァロ ンの2009年と2011年をセメントタンクで特別に長期熟成し2014年にブレンド 瓶詰めしました。紫を帯びたルビー色、ピターチョコや森の下草の香りにカシス などの妖艶なニュアンスを感じる果実味と程良い熟成感を楽しめます。



呼称	VDT
参考小売	¥2,700 JAN:4582138367973
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム
栽培/認証	バイオロジック/カリテフランス SOLD OUT
テロワール	土壌 収量 青泥土 粘土石灰 35hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ 40% シラー 30% ムールヴェードル10% サンソー 15% カベルネソーヴィニヨン5%(手摘み/平均20年)
醸造 酵母	自生酵母
発酵	セメントタンクで40日間[25℃]発酵 抽出控えめにピジャージュ
熟成	木樽でシュールリー熟成、月の満ち欠けと重力に より瓶詰め/無濾過・無清澄
SO ₂	瓶詰め時:極少量 トータル:79mg/L
アルコール度	13.5%
特徴	ミランのベーシックな赤ワインは AOC 申請を辞めた 2007 年から区画名である 「ヴァロン」と命名されました。青泥土を含む粘土石灰土壌の黒ブドウ 5 種類を セメントタンクで控えめにピジャージュしつつ発酵、木樽でシュールリー熟成後、 無清澄無濾過で瓶詰めしました。褐色がかかったルビー色にピュアな酵母の香り、 滑らかな口当たりと慈悲深い旨みを伴った心地良い熟成感を楽しめます。



[33395]Sans Soufre Rouge サンスフル・ルージュ 13 **[33634] S&X13**

呼称	ヴァン・ド・フランス
参考小売	¥3,300 JAN:4571455198469
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム
栽培/認証	バイオロジック/カリテフランス SOLD OUT
テロワール	土壌 収量 青泥土 粘土石灰 30hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ 60% シラー 30% ムールヴェードル10%(手摘み/平均20年)
醸造 酵母	自生酵母
発酵	醸し5日間、セメントタンクで発酵
熟成	アルコール発酵終盤で古樽に移し替え、 8ヶ月シュールリー熟成/無濾過・無清澄
SO ₂	無添加 トータル:35mg/L
アルコール度	12.5%
特徴	自然を追求し続けるミランの「サンスフル」は、青色粘土石灰土壌のグルナッシュ 主体に造られます。セメントタンクで発酵後、木樽でシュールリー熟成し無濾過 無清澄、SO ₂ 無添加で瓶詰めしました。外観はレンガ色、カシスやピンクペ パー、スワリングするとリコリスやタイムの香りが拡がり、冷涼感のある飲み口と 柔らかな渋み、心地よいタンニンが流れるような余韻へと導いてくれます。



呼称	VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売	¥3,900 JAN:4571455202210
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム
栽培/認証	バイオロジック/カリテフランス
テロワール	土壌 面積・収量 青泥土 砂利 砂質 2ha・45hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ 100% (手摘み/平均25年)
醸造 酵母	自生酵母
発酵	ヴァンダンジュの最後に収穫したほぼ完熟の状態 のグルナッシュを10日間醸し
熟成	樽で12ヶ月熟成 無濾過・無清澄
SO ₂	瓶詰め時:20mg/L トータル:25mg/L未満
アルコール度	14%
特徴	長年ドメーヌミランで勤め同キュヴェの醸造を担当したセバスチャン・グザヴィ エの頭文字をキュヴェ名に冠しました。最後に収穫した完熟のグルナッシュを醸 し後、樽で12ヶ月間発酵・熟成しました。濃い小豆色の外観、桃とプラムの香 りを感じます。思わず唸るナチュラル感、完熟したグルナッシュのパワーが炸裂し た果実は濃すぎず上品な柔らかなさでピノワールを彷彿とする味わいです。



[33394] Clos Milan クロ・ミラン09 **[53660]Le Jardin Rouge ル・ジャルダン・ルージュ 10**

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売	¥5,000 JAN:4571455198452
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム
栽培/認証	バイオロジック/カリテフランス SOLD OUT
テロワール	土壌 収量 青泥土 粘土石灰 40hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ 80% (手摘み/平均50年) シラー 20% (手摘み/平均35年)
醸造 酵母	自生酵母
発酵	セメントタンクで8日間[25℃]発酵、糖度が 高いうちにプレスし、セメントタンクに戻し発酵
熟成	11月頃から木樽で12ヶ月、その後セメントタンクで瓶詰めまで熟成 2011年5月に月の満ち欠けと重力により瓶詰め/無濾過・無清澄
SO ₂	発酵時:15mg/L 瓶詰め時:20mg/L トータル:81mg/L
アルコール度	14%
特徴	ミランが誇るトップキュヴェのラストヴィンテージです。青泥土を含む粘土石灰 土壌のグルナッシュとシラーをセメントタンクで発酵、木樽とセメントタンクで長期 熟成、無濾過無清澄で瓶詰めしました。熟成感のあるオレンジがかったカーネ ット色からグラスに注いだとたんに拡がるバラやトリュフ、ダークチェリー香り、芯 のあるたっぶりの旨味を、タンニンが優しく包むエレガントな味わいです。



呼称	ヴァン・ド・フランス
参考小売	¥8,700 JAN:4582138366853
規格/タイプ	750ml×6*2 / 赤・フルボディ
栽培/認証	バイオロジック/カリテフランス SOLD OUT
テロワール	土壌 収量 青泥土 粘土石灰 30hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	メルロー 100% (手摘み/平均10年)
醸造 酵母	自生酵母
発酵	醸し5日間、セメントタンクで発酵
熟成	木樽(一部新樽)で15ヶ月シュールリー熟成 無濾過・無清澄
SO ₂	瓶詰め時:極少量 トータル:27mg/L
アルコール度	12.5%
特徴	自然を追究し続けるミランがこの年だけ特別に仕込んだ限定キュヴェです。青色 粘土石灰土壌のメルローをセメントタンクで発酵後、木樽で15ヶ月間シュール リー熟成し、無清澄無濾過で瓶詰めしました。光沢あるルビー色にイチゴやカシ スの華やかな香り、穏やかな果実味と控えめな酸を優しいタンニンが包み込み ます。エレガントで冷涼感ある味わいをブルーのエチケッに表現しています。



酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください (基本的に15度以下の保存をお願いします)

