



= 古典的な味と親しみやすさで地元で支持される生産者 =

■ 生産者について



ドメーヌ・ミランは、コート・ド・ボーンとコート・シャロネーズに 11 ヘクタールの畑を所有する、家族経営のドメーヌです。1940 年代にフィリップ・ミラン (Philippe Milan) により設立され、その後 1970 年代に 2 代目のアラン・ミラン (Alain Milan) に、2009 年には 3 代目カール・ミラン (Karl Milan) に経営が継承されました。父であるアランの他界により、現当主・カールがドメーヌを継ぐことになったのは、若干 24 歳のとき。以来ドメーヌの経営とワインの醸造を一手に担っています。カールはマランジュとポマールにも畑を拡張。栽培においては持続可能性を意識し、自然環境に負荷をかけない農法を積極的に採用しています。ミランのワインは古典的でいて親しみやすい味わいが特徴。ブルゴーニュのトップ生産者のワインにみられるような複雑性、ミネラル、エレガンスをきちんと備えていながら、価格はトップ生産者の数分の一程度。ほとんどのワインが地元で完売し、輸出は全生産量の 10%ほどにとどまっています。

■ 畑・醸造について

環境に配慮し、農薬の使用を極力抑えたリュット・レゾネを採用。昔ながらの丁寧な耕作を行うことで土壌の活力を維持しており、除草剤などの化学的なものには頼りません。収穫は手摘みで行い、質の高いぶどうを厳しく選別しています。

■ ワインについて

◆ Rully Blanc リュリー・ブラン

<品種>シャルドネ100% <樹齢>30年 <土壌>粘土石灰質 <栽培>リュット・レゾネ <醸造>1/3はステンレスタンクで熟成。2/3は木樽で10~12か月熟成し、そのうち15%は新樽、85%は2~6年使用の樽を用います。明るくグリーンがかったレモンイエロー。白い花のような可憐な香り。樽熟成による程よいボディが感じられます。

◆ Maranges Rouge マランジュ・ルージュ

<品種>ピノ・ノワール100% <樹齢>40年 <土壌>石灰質、鉄分の豊富な褐色土 <栽培>リュット・レゾネ <醸造>木樽で12~14か月熟成。うち20%は新樽、80%は2~7年使用の樽を用います。タンニンはやわらかくなめらかで、熟れた果実味たっぷり。新鮮な土やマッシュルームのような香りも感じられます。力強くリッチで、生き生きとした魅力にあふれたワイン。グリルしたチキンやビーフシチューと。