Domaine Milan

ビオディナミやパーマカルチャーを取り入れ、人の手や馬を使いながら完全な自然農法を実践するドメーヌ。
初めての植樹を 8 歳の時に経験した先代のアンリ・ミランは、栽培が生涯のパッションになることに気づいていました。1986 年、彼はプロヴァンスのアルピーユ山脈の麓にある家族の敷地を引き継ぎました。そこでは、さまざまな土壌がもたらす質が高くて個性を放つブドウを栽培し、今までのように地元の共同組合に売り渡すのではなく、ドメーヌ瓶詰めをするという大志を抱いていました。
その後、1988 年にいち早く有機農法によるブドウ栽培を始めましたが、多くのブドウの木は従来の農法からの転換に耐えられるほど丈夫ではありませんでした。そこで、有名な微生物学者クロード・ブルギニョン氏の協力を得ながら、どのように植え替えるかのガイドラインとなる土壌マップを作成しました。それぞれの土壌のタイプに最も適したブドウ品種を選び、その土地ならではのワインを造ることこそが、今後の目指す道だと彼らは確信しました。
しかしながら、ベストとされる品種が必ずしもボー・ド・プロヴァンスの仕様書に沿うものではなかったため、2007 年にアペラシオンから外れて、自身のワインを Vin de France に位置付けました。プロヴァンスの大部分がそうであるように、ドメーヌ・ミランの周辺は、温暖な地中海性気候と、ミストラルと呼ばれる強烈な冷たく乾燥した北風の影響を受け、害虫やカビ病の被害から守られています。現当主で 3 代目のテオとナタリー夫妻は、ビオディナミを実践し、畑を馬で起耕し、発酵には天然酵母のみ使用します。まだ So2 無添加キュヴェが広まる前、2000 年には初めてとなる So2 無添加キュヴェを瓶詰めしました。ミランは濾過や過度な抽出を避けます。

2023 年は、非常に恵まれたヴィンテージとなりました。
湿度が高く寒さの厳しい冬のあとには、風の強い雨の多い春が続き、そして夏は晴天に恵まれ気温も高く、季節ごとの気候バランスが非常に良好でした。特に、畑を吹き抜ける北風 ミストラルの影響を受け、果実味と酸のバランスがとれた素晴らしいブドウが育ち、高品質なワインとなりました。地中海性の微気候にある私たちの畑にとって、2023 年の気候条件はまさに理想的だったと言えます。収穫は 8 月 15 日ころに開始。濾過を一切せず、すべてコンクリートタンクで発酵させています。マセラシオンは常に全房で行っています。発酵はすべて自然に任せており、畑にもワインにも添加物は一切使用していません。私たちが目指すのは、南フランスのジューシーな果実味に、心地よいタンニンがバランスをとる、飲みやすく、体にも優しいワインです。瓶詰め前に 20 ～ 30mg/L のごく少量の SO_2 のみを加えています。



Domaine Milan Haru blanc Vin de France 2023
ドメーヌ・ミラン　ハル・ブラン ヴァン・ド・フランス

テオとナタリーが、“再生（rebirth）”というコンセプトを込めて造る特別なキュヴェ。春のリリースに向けて瓶詰めされるこのワインは、冬の終わりに訪れる春が新たな命をもたらすように、新しい始まりを象徴する一本です。



ブドウ：シュナン・ブラン、サヴァニャン
　　グルナッシュ・ブラン、シャルドネ
土壌：青色粘土質
直接圧搾をし、コンクリートタンクでアルコール発酵。
ほろ苦くて甘い香り。口に含むとみずみずしく、リンゴのような爽やかな風味が広がります。心地よい酸味も魅力。

希望小売価格（税別）：3,800 円

WINE TO STYLE　東京都港区麻布十番 1-5-30 2F tel: 03-5413-8831 || fax: 03-5413-8833 || info@winetostyle.co.jp