

Domaine Miolanne

ドメーヌ・ミオランヌ



" Sois le changement que tu veux
voir dans le monde - Gandhi "
「この世界で見たいと思う変化を、
あなたが起こさなさい - ガンジー」

難関国家資格である「エノログ」（ワイン醸造技師）として活躍していたジャン・バティスト・ドゥロッシュと、プロヴァンスのピオロジック栽培家出身のロール・カルティエの夫婦が、オーヴェルニュ地方のネッシュェ村に売りに出していた畑を購入して2012年に設立したドメーヌです。

「コート・ド・ドゥヴェルニュはサンシー山塊の火山噴火によって形成された標高450メートルの台地で、土壌も火山灰や軽石、玄武岩などで構成されています。この特別なテロワールを活かすため、長らくこの地で栽培されてきたピノ・ノワール、ガメイ、シャルドネに加えて、ゲヴェルツトラミネール、ピノ・グリ、シラーを栽培しています。創業時から化学肥料や農薬はまったく使用しておらず、多種多様な植物の栽培や羊の放牧といったアグロエコロジーを実践しています」。

「防腐剤処理の必要がないカラマツを使用して2014年に新築した醸造所は家のように居心地が良い場所で、ステンレスタンクや樽をゆったりと配置して、できるだけ手を加えずにナチュラルに醸造しています。この醸造所にはワインバーも併設しており、ぶどう畑を眺めながらオーヴェルニュの空気を楽しんでいただいています」。

まずはピノ・ノワールとガメイのブレンドによる旗艦作品「火山」をご紹介します。思わず笑みがこぼれるようなジューシーさに加え、火山性土壌に由来するスモーキーな風味、しなやかなタンニンの旨味、長く続く美しい余韻をご堪能いただけます。

所在村	Neschers
所有畑面積	10ha
醸造家	Jean-Baptiste Deroche
趣味	登山、料理
継承年	2012年
栽培	2012年よりピオロジック栽培（2016年に「ECOCERT」の認証取得）
醸造	収穫はすべて手摘み。除梗率50%。天然酵母のみで発酵。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。SO2の使用は最小限
販売先	フランス国内85%（レストラン、ワインショップ、個人のワイン愛好家）、輸出15%（EU各国、アメリカ、カナダ等）
掲載実績	「Glou Guide」、「La Revue du Vin de France」、「Saveurs」、「Vinora」、「Regal」等
Web	https://www.domainemiolanne.com/



Volcane Rouge

ヴォルカン ルージュ

AOC Côte s d'Auvergne。ピノ・ノワール50%、ガメイ50%。標高450mの丘陵畑より。4.8ha。火山灰や軽石、玄武岩等で構成される火山性土壌。平均樹齢30年。収量は38hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、6ヶ月間シュール・リー熟成。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。SO2の使用は最小限



Pinot Noir

ピノ・ノワール

IGP Puy de Dôme。ピノ・ノワール100%。ネッシュェル村の標高450mの丘陵畑より。1ha。火山灰や軽石、玄武岩等で構成される火山性土壌・粘土石灰質土壌。平均樹齢35年。収量は35hl/ha。ステンレスタンクでアルコール発酵後、228リットルの樽（新樽率10%）でマロラクティック発酵&12ヶ月間熟成。