

ReachOut

Wine List

Domaine Jean-Yves Millaire Fronsac

ドメーヌ・ジャン・イヴ・ミレール フロンサック



1950年、祖父ジャン・ガルニエ氏がサン・ミッシェル・ド・フロンサックとフロンサックのコミューンに6ヘクタールのブドウ畑を購入したところからスタート。1998年に3代目としてジャン・イヴ・ミレール氏が加わり現在は約45ヘクタールまで拡大しました。2005年に妻のクリスティーヌさんも加わり、2006年にブドウ畑を有機栽培転換。その3年後には幼少期を過ごした土地への尊敬の念、生きているワインを作る為にビオディナミ栽培へと向かう。何よりもまず農家であり、理論というよりも畑と向き合い対話をし『植物とその果実に対し敬意を払い、テロワールの素晴らしさを感じ、周囲の自然との調和』を図ることを心掛けています。

現在の区画はアイル川とドルドーニュ川を見下ろす丘の中腹に位置し、日当たりが異なるためブドウの成熟度合いに合わせ20区画に分けて管理・収穫を行う。カノン・フロンサック11.5ha、フロンサック5.70ha、ボルドー24.5ha、白3.80ha、ロゼ1ha。土壌はカノン・フロンサックと白ワインの区画は石灰岩を含む白亜質粘土、ACフロンサックの区画には白亜質粘土と砂質粘土と違う。

また新たな取り組みとしてジュランソン・ノワール、プティ・マンサン、コロンパール、リースリング、シュナン・ブランなどを接ぎ木による新しい非定型品種の植樹、植え替えを行っています。

固定観念に捕らわれないチャレンジ精神の持ち主。彼の挑戦は始まったばかりです。

Loupiot Blanc

ルピオ・ブラン2023

AOC ヴァンド・フランス
セバージュ ソーヴィニオン・ブラン25%フィエ・グリ25%
コロンパール25%プティ・マンサン25%

容量・入数 750ml/12

バーコード なし



ドメーヌのワインの中で最も若く早飲みスタイルであることから、古いフランス語で

"小さな狼"を意味する«ルピオ»と親しみを込めて名付けられました。

醸造は土着酵母にてステンレス・タンクで低温発酵。マセラシオンは行わない。

またフレッシュさを保つ為、発酵終了直後に瓶詰めされます。SO2は必要最低限使用。

淡い麦わら色、熟した白い果実の繊細な香り、口に含むとエキゾチックな果実味と綺麗なミネラルを感じる事が出来ます。やや低い温度でお試ください。

10年前に樹齢30年のメルローの台木に接ぎ木された白ブドウ4品種の1/4づつのアッサンブラージュ・ワイン。ボルドー広しといえども他では聞いたことがない唯一無二の存在です。

Loupiot Rouge

ルピオ・ルージュ2022

AOC ヴァンド・フランス
セバージュ メルロー50%、カベルネ・フラン50%

容量・入数 750ml/12

バーコード なし



ドメーヌのワインの中で最も若く早飲みスタイルであることから、古いフランス語で

"小さな狼"を意味する«ルピオ»と親しみを込めて名付けられました。

土着酵母を使用しコンクリート・タンクで3日間のマセラシオン。発酵の途中で果皮を抜き取り、果汁は発生する炭酸ガスによって保護される。フレッシュな果実味を残すため年内に速やかに瓶詰めされる。SO2無添加。

色は深みのある紫色。香りは表情豊かで黒スグリ、柔らかなヨーグルト、スパイシーさもある。

味わいはフレッシュさの中にしなやかで甘美なボディとグリップがあります。

軽く冷やしても楽しいワインです。

A Fleur De Peau Vin Orange

ア・フルール・デ・ポー2022

AOC ヴァンド・フランス
セバージュ フィエ・グリ100%（果皮がややピンク色を帯び、厚みのあるソーヴィニオン・ブランの亜種）

容量・入数 750ml/12

バーコード なし



キュヴェ名『A Fleur De Peau/ア・フルール・デ・ポー』は直訳で『肌の花』。繊細で複雑な仕上がりになっています。

平均樹齢10年と比較的若めのソーヴィニオン・グリを100%使用。果皮がややピンク色を帯び、厚みがありソーヴィニオン・ブランの亜種として知られる品種で長めのマセラシオンにとっても相性が良いとの事。土着酵母を使用しステンレス・タンクでやや長めの3週間のマセラシオン。その後卵型タンクに移し6ヶ月熟成されます。SO2は必要最低限使用します。

綺麗な琥珀色、繊細なスパイスの香り、砂糖漬けの柑橘類を感じさせるしっかりとした味わいです。心地よい酸とやや苦味のある余韻が食事を引き立ててくれる事でしょう。