



2020 Domaine Mia Mercurey Rouge Clos La Marche Monopole ドメヌ・ミアメルキュレイ・ルージュクロ・ラ・マルシュモノポール



ダヴィド・デュバンが手掛けるシャロネーズ

ドメヌ・ミアは、コート・シャロネーズで最も大きな農園のひとつで、1860年まで遡る歴史を持ちます。Ecocert（有機農法）の認証を受けた畑からは、驚くべきポテンシャルの高さと、南寄りのブルゴーニュの素晴らしさを存分に感じられるワインが造られています。

ダヴィドが自身のドメヌ同様、こだわり抜いて手掛けるドメヌ・ミアのワインは、歴史的に行われてきた「全房仕込み」に回帰し、軽やかでバランスのとれたスタイルを目指しています。また、果実のみずみずしい風味を引き出すために、優しい抽出を心掛けていること、亜硫酸塩の使用を極力減らしていることも特徴として挙げられます。

自然を尊重した有機農法を実践し、ビオディナミによる畑の管理を徹底することで、健全なブドウが収穫でき、こだわりの醸造方法により、上質なワインを生産しています。熟成には厳選されたフレンチオークを使用します。

ブドウ品種：ピノ・ノワール
有機農法、エコサート認証取得

単独所有する南東向きの3.48haの区画。
樹齢：約2haは樹齢60年、残りは植え替えられた若木
区画名は、地殻変動によって隆起した石灰岩のスラブ版（床版）に由来。
深さ30cmほどある土壌は硬く、区画の上部0.5haは泥灰土質。

■ ワインメイキング

ブドウは手摘みで収穫。
全房を40%使用することでワインに骨格を与えます。
発酵は16日間続き、その間に4～6回のルモンタージュを実施。
自然な発酵には、畑に由来する自然酵母を使用。
13カ月間地下セラーで熟成。
新樽比率は20%ほどで、4つの樽業者のフレンチオーク樽を使用。

■ テイスティングノート

深いルビーの色調。煮詰めた赤系果実のような香りがあり、エレガントな香ばしいニュアンスも感じられます。口に含むと率直で正確。シルキーなタンニンがボリューム感と余韻の長さをもたらします。素晴らしいミネラル、エレガンス、軽やかさが特徴。充実した余韻はワインの上質さを表しています。

■ ペアリング

パテ・アン・クルート、シャロレー牛、アベイドシトー、フォンダンショコラ

参考小売価格：8,500円（税別）



MIA4MCCM20



WINESTYLE

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