



2020 Domaine Mia Mercurey Rouge 1er Cru Les Vasées  
ドメヌ・ミア メルキュレイ・ルーージュ プルミエ・クリュレ・ヴァゼ



### 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

南東向きの1.7haの区画。樹齢は40年ほど。  
土壌：表土5cmは小石。深い泥灰質で石灰分は多くない。  
区画の名前は、水の浸食によりできた、湾曲した廊下のような形状の土壌に由来。

このエリア特有の早熟なピノ・ノワールが植えられており、一般的に力強く、少しの熟成期間が必要なワインに仕上がります。

#### ■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astingノート

輝きのあるルビー色。花や赤系果実の豊かな香り。口に含むとミネラルによるストラクチャーがあり、黒系果実やバニラの風味は、骨格のあるエレガントなタンニンと繊細に調和し、余韻に長く広がります。若いうちから楽しむことができ、熟成させることもできます。

#### ■ペアリング

ウフ・アン・ムレットやリ・ド・ヴォー。トリュフ入りのブリー・ド・モーやタルト・タタン

参考小売価格：9,400円（税別）



MIA4MCVS20



WINE 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