

# Domaine GÉRARD MILLET SANCERRE ROUGE

ドメーヌ ジェラルール ミレ  
サンセール ルージュ

タイプ : 赤辛口  
原産地 : フランス ロワール渓谷地方  
葡萄品種 : ピノノワール  
ALC : 13.0%  
クラス : AOP サンセール  
サービス温度 : 16°C前後



相性のよい料理  
グリルした鶏肉、赤身の牛肉、チーズなど

## コメント:

レッドチェリー、クランベリー、野イチゴなどワイルドなフルーツのフレーバー、どこかキノコのような湿った香り心地よい革の香り。味わいは滑らかで花やリコリスとアニスの甘いスパイスの香り。シルキーなタンニンが熟した赤い果実味が溶け合います。繊細さもあり、野性味もある、二つの顔を持つ魅力的な赤ワイン。

## ワインの背景:

### ・畑

土壌は 90%が「カイヨット」と呼ばれる小石の多い石灰質土壌で白く、粘土質土壌を含まず水はけの良い区画と 10%が「テール・ブランシュ」と呼ばれる柔らかい石灰岩と泥灰土を含むキンメリジャンで、カキの化石が豊富に含まれた区画から造られている。平均樹齢 35 年。

### ・ワイナリー

ブドウはセラーで選別、その後ステンレスタンクでアルコール発酵とマセラシオンを 3 週間かけて実施。定期的なポンプオーバーと足踏みを行う。マロラクティック発酵は、25%をステンレスタンクで、75%を 228L の樽で行い、その後 18 ヶ月の熟成。

### ・造り手 **Domaine Gerard Millet ドメーヌジェラルール ミレ**

サンセールから 4 キロ離れたブエの町に位置するこの家族経営のワイナリーは、5 世代にわたって存続しています。現在の当主であるジェラルールとイザベル夫妻の息子であるスティーヴがニューヨークでのインターンシップで、ブドウ栽培と醸造学、ワイン貿易の勉強を終えた 2012 年に仲間入りし、現在は 19ha のサンセールのオペレーションを拠点として、メヌトゥ・サロンのオペレーションにも 6ha、計 25ha を所有し、親子でブドウ栽培から醸造、瓶詰まで全てを担っています。サンセールはロワール川上流域のサントル・ニヴェルネ地区にあるオペレーションで、フランスの中心部に位置します。大陸性気候で夏と冬の気温差が大きく概ね冷涼なためシャープな酸味としっかりとした骨格のあるワインが生まれます。各区画は土壌やその露出によって独自の特徴を示し、それがワインに個性と複雑さを与えています。ワイナリーは環境への取り組みにも励んでおり、2020 年に HVE (Haute Valeur Environnementale) 高環境価値農業認証レベル 3 を取得しています。



商品番号	KFRWAF138-750
内容量	750ml
希望小売価格	¥5,000 (税抜)