



90年前に創立されたブルゴーニュのパイオニア

ヴィニュロン・ド・ビュクシーは120のブドウ栽培家と42人の従業員による生産者共同組合の名称であり、モンタニーやメルキュレイなど、シャロネーズ地域の象徴的なAOCのスペシャリストです。1930年代の原産地呼称規制をきっかけに、コート・シャロネーズの生産者たちによりワインの品質向上から安定供給を目的として1931年に発足しました。現在までにシャロネーズ地域の多様なテロワールを代表した1140ヘクタールのブドウ畑を有しており、アリゴテとモンタニーAOCで生産量シェアナンバー1を誇る生産者となりました。いまでは高品質ワインを年間700万本販売するまでに至っています。

醸造チームの中心であるアラン・ピエール氏は1620年来続くブルゴーニュのワイン醸造家系の生まれ。子供の頃から祖父のワイン造りを手伝い、14歳にはブルゴーニュワインに人生をかけると誓ったそうです。ディジョン大学の醸造学科で国際学士号を取り、その後はシャトーヌフ・デュ・パプ、ボルドー、南アフリカの名だたるワイナリーで研鑽を積みました。そして1989年からヴィニュロン・ド・ビュクシーでその経験を活かしています。アラン・ピエール氏をはじめ、彼らの優れた醸造技術と熱意ある努力の結果、素晴らしいワインが生み出されてきました。その中でも”ミルピュイ”はコート・シャロネーズの多様なテロワールを表現しており、豊かな環境を引き出した味わいを大事にしています。彼らはブドウやテロワールの本来の個性を最大限に生かすため、できるだけ手を加えずに今日もワイン造りを続けています。

※参考小売価格は輸入元の希望する価格であり、販売価格は小売事業者側において自由に決定できます



ミルピュイ・ブルゴーニュ・アリゴテ・シレックス BOURGOGNE ALIGOTE "SILEX"

[コート・シャロネーズ]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
白・辛口・ライトボディ	2022	750	12.5	12	F22-8022	¥4,700 (税込 ¥5,170)
【品種】 アリゴテ					【JANコード】 3330548002813	

“シレックス”の名のとおりミネラル分豊かな土壌から高品質なブドウを収穫。アルコール発酵とマロラクティック発酵をステンレスタンクで行い、アリゴテの魅力である新鮮な花の香りを最大限に引き出しています。さらにシュールリーによって深い味わいを生んでいます。アペリティフ、パエリア、ソースをかけた魚料理、白身肉の料理との相性が非常に良いワインです。



ミルピュイ・モンタニー・プルミエ・クリュ・モンクショ MONTAGNY 1ER MONTCUCHOT

[コート・シャロネーズ 1級]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
白・辛口・ミディアムボディ	2022	750	13.5	12	F22-8122	¥7,300 (税込 ¥8,030)
【品種】 シャルドネ					【JANコード】 3330548002516	

テロワールの複雑な風味を引き出すために丁寧に澱を取り除きます。アルコール発酵とマロラクティック発酵は温度管理されたステンレスタンクで行い、ヴィンテージの状況に応じて様々な樽で熟成させます。味わいは桃や洋梨、アーモンドやバターの香りが広がり、爽やかさから奥行までを感じることができます。グリルした鶏のフィレやポワレした魚料理などと相性が良いです。

※参考小売価格は輸入元の希望する価格であり、販売価格は小売事業者側において自由に決定できます



ミルビュイ・ブルゴーニュ・コート・シャロネーズ・ピノノワール・ [コート・シャロネーズ]
デミ・ホット
BOURGOGNE COTE CHALONNAISE PINOT NOIR "DEMI-HOTTES"

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
赤・辛口・ミディアムボディ	2020	750	14	12	F22-8220	¥6,000 (税込 ¥6,600)
【品種】ピノ・ノワール					【JANコード】3330548004169	

深い紫色の色合いでミネラル感と赤い果実やスパイスの香りが特徴です。口当たりはフルーティーでさわやかでありながら、しっかりとした果実味があり、ピノ・ノワールの魅力がたっぷりと詰まった一本です。牛肉の赤ワイン煮込み、鴨料理、カマンベールチーズなどのお料理と相性が良いです。



ミルビュイ・メルキュレイ [コート・シャロネーズ]
MERCUREY

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
赤・辛口・ミディアムボディ	2022	750	13	12	F22-8322	¥6,900 (税込 ¥7,590)
【品種】ピノ・ノワール					【JANコード】3330548001267	

15日間のアルコール発酵とマロラクティック発酵を経て12ヶ月間の樽熟成。樽は新樽と古樽を使用。ラズベリーやチェリーの赤い果実の香りにスパイスのニュアンスが加わり、豊富なエキスとタンニンが感じられます。赤身肉、チリコンカン、パルメザンチーズを使ったナス料理との相性が非常に良いワインです。