



## 4世代にわたりワイン造りを継承する

### 家族経営の生産者

1938年、ボルドー右岸のガルゴン村で創立。4世代に渡りワイン造りを継承する家族経営の生産者です。先代当主ジャン・ミラード夫妻が1961年に始めたメールオーダーでの販売が成功したことをきっかけに、さらに事業を拡げることとなります。現当主であるグザビエ・ミラードはボルドー大学で醸造学を学んだ後に加わり、1996年にシャトー・ブティスが加わるまでヴィンヤードを拡張し続けました。ファミリーで管理する葡萄畑の総面積は100haを超えます。現在はグザビエの子供たちマークとエロディーが生産から販売まですべての業務を担っています。一部のキュヴェについては、ミシェル・ローランやステファン・ドゥルノクールをコンサルタントに起用し、新しい知識とアイデアの交換も行います。自然に配慮した持続可能な葡萄栽培を最大限に尊重し、土壌の特性を反映したワイン造りを世代を超えて経験した知識と研ぎ澄まされた醸造技術の元で行っています。現在では所有ワイナリーのすべてにおいてHigh environmental value level 3を取得しています。ワイン造りへの信念は「テーブルを囲んで和気あいあいとした雰囲気分け合えるような身近なワインを作ること」であり、毎年ヴィンテージによって違う個性を最大限に活かすワイン造りに熱意をもって取り組んでいます。

※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



#### Ch. ルクーニュ ブラン RECOUGNE WHITE

[AOC ボルドー]

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	ASK	750	13	12	F01-06	¥2,800 (税込¥3,080)
【品種】ソーヴィニヨン・ブラン主体 セミヨン					【JANコード】3760193353600	

フロンサックに隣接する10haの畑から醸造。ステンレスタンクで発酵。発酵中にワインの旨味や複雑さを増すためのバトナージュを施しています。爽やかな柑橘系の香りや青々としたハーブを思わせる香りを感じ、ほのかにコクのあるふくよかな旨味が奥行きを感じる辛口です。



#### Ch. ルクーニュ ルージュ RECOUGNE RED

[ボルドー・シュペリユール]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
赤・辛口・フルボディ	ASK	750	14	12	F01-07	¥3,000 (税込¥3,300)
【品種】メルロー主体 カベルネ・ソーヴィニヨン 他					【JANコード】3760193351255	

シャトー・ルクーニュのヴィンヤードは柔らかな砂泥と「クラッセ・ド・フェール」と呼ばれる鉄分を多く含む粘土質土壌が覆う斜面にあります。発酵はステンレスタンクを使用。樽熟成を一切させず、果実の旨味のつまった飲み飽きしないスタイルに仕上げられています。後味にしっかりとしたタンニンを感じる力強いタイプです。

※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



Ch.ルクーニュ カルメネール RECOUGNE CARMENERE					[ボルドー・シューペリユール]	
色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
赤・辛口・フルボディ	ASK	750	12.5	12	F01-60	¥4,500 (税込 ¥4,950)
【品種】 カルメネール90% メルロー10%					【JANコード】 3760193358018	

プレフィロキセラの葡萄樹を挿し木で培養することに成功し現在の平均樹齢は20年以上。この品種の強みはアルコール度数が低く（暑い年には非常に魅力的）、非常にスパイシーな香りを持つワインを生み出すことです。シャトー・ルクーニュはカルメネール主体のキュヴェを生産する数少ないシャトーの一つとなっています。



Ch. ルクーニュ 【ジェロボアム 5L】 (特製木箱入) RECOUGNE RED					[ボルドー・シューペリユール]	
色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
赤・辛口・フルボディ	ASK	5000	14.5	1	F01-08	¥30,000 (税込 ¥33,000)
【品種】 メルロー主体 カベルネ・ソーヴィニオン 他					【JANコード】 3760193355611	

シャトー・ルクーニュのヴィンヤードは柔らかな砂泥と「クラッセ・ド・フェール」と呼ばれる鉄分を多く含む粘土質土壌が覆う斜面にあります。発酵はステンレスタンクを使用。樽熟成を一切させず、果実の旨味のつまった飲み飽きしないスタイルに仕上げています。後味にしっかりとしたタンニンを感じる力強いタイプです。



Ch. リオナ LYONNAT					[リュサック・サンテミリオン]	
色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
赤・辛口・フルボディ	2016	750	13.5	12	F01-1216	¥4,300 (税込 ¥4,730)
【品種】 メルロー85% カベルネ・ソーヴィニオン11% 他					【JANコード】 3300692020919	

リュサック・サンテミリオンは、1936年にAOCに認定された歴史ある産地。リオナはこの地で最も古く、高く評価されているシャトーです。樽熟成は新樽も使用し行っています。香りはカシスやバニラ、杉木など複雑で、やや甘さを感じる柔らかくきめ細やかなタンニンが特徴です。



Ch. トゥール・バイヤール TOUR BAYARD					[モンターニュ・サンテミリオン]	
色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
赤・辛口・フルボディ	ASK	750	14.5	12	F01-56	¥4,700 (税込 ¥5,170)
【品種】 メルロー85% カベルネ・フラン 15%					【JANコード】 3760193354485	

モンターニュ・サンテミリオンのリチャード家は、ミラード家の愛娘エロディが嫁いだファミリーシャトー。2つの名家が手を取り合い更なる飛躍を遂げました。葡萄は減農薬で栽培され、厳密に選果しワイン造りを行っています。口当たりは柔らかくチョコレートや紅茶のニュアンスを感じる味わいです。



Ch. ブティス BOUTISSE					[サンテミリオン・グラン・クリュ]	
色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
赤・辛口・フルボディ	ASK	750	14.5	12	F01-16	¥7,100 (税込 ¥7,810)
【品種】 メルロー主体 カベルネ・ソーヴィニオン 他					【JANコード】 3760193351392	

1996年に新たに購入したサンテミリオンの特級格付けのシャトー。ステファン・ドゥルノクールがコンサルタントを務めます。ステンレスタンクで発酵後、フレンチオークで15-18か月熟成。ふくよかな味わいは和食（特に肉料理）と相性抜群です。

※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



Ch. リオナ キュヴェ・エモーション LYONNAT EMOTION					[リュサック・サンテミリオン]		
色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格	
赤・辛口・フルボディ	2016	750	13.5	6	F01-4816	¥7,700 (税込¥8,470)	
【品種】メルロー主体 カベルネ・ソーヴィニヨン 他					【JANコード】		

各地層からたっぷりミネラルを吸収した古木から取れる良質の葡萄のみを厳選。新樽を100%使用し18か月間熟成を行っています。カカオやコーヒー、杉木を思わせる複雑な香りが豊かで、ほんのりと甘みを感じるタンニンと上品な酸、たっぷりとした果実味がバランスよく一体となり、長く余韻を残します。



Ch. デ・ゾルモー DES ORMEAUX					[ラランド・ド・ポムロール]		
色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格	
赤・辛口・フルボディ	ASK	750	13.5	6	F01-62	¥6,000 (税込¥6,600)	
【品種】メルロー82% カベルネ・ソーヴィニヨン11%他					【JANコード】		

ミラード家の愛娘エロディが嫁いだリチャード家がラランド・ド・ポムロールに所有するシャトー。2020年から有機栽培への転換を進めているこのドメーヌは、ワイン醸造家の3代目であるジュリアン・リチャード氏が自身のノウハウをつぎ込み、非常に香り高く魅力的で繊細なベルベットのようなタンニンを持つワイン造りに成功しました。



Ch. セルガン 【メタルラベル】 SERGANT METAL LABEL					[ラランド・ド・ポムロール]		
色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格	
赤・辛口・フルボディ	ASK	750	13.5	6	F01-14	¥6,500 (税込¥7,150)	
【品種】メルロー88% カベルネ・ソーヴィニヨン11%他					【JANコード】3500610088551		

1960年代初頭より「ラランド・ド・ポムロールにおける栽培のモデル」と高い評価を得ている歴史あるシャトー。新樽を100%使用し平均12か月樽熟成。香りは、杉やイチゴのブーケから甘草やチョコレートのニュアンスを感じます。果実味が驚くほど豊かで、滑らかなタンニンを包み込んでいる印象の快楽的なワインです。



ボルドー・バイ・グザビエ・ミラード・ブラン BORDEAUX BY XAVIER MILHADE WHITE					[AOC ボルドー]		
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	2020	750	13	12	F01-58XX	¥2,500 (税込¥2,750)	
【品種】ソーヴィニヨン・ブラン60% セミヨン40%					【JANコード】3760193352337		

アントゥル・ドゥ・メール地区で造られた葡萄をミラード家が厳選し醸造。色付け、香り付けのために長時間のスキンコンタクト、温度調整下でじっくりと時間をかけて発酵させます。明るいレモンイエローで雑味がなく、フレッシュな酸味とふっくらとした果実味が魅力的です。



ボルドー・バイ・グザビエ・ミラード・ブラン BORDEAUX BY XAVIER MILHADE WHITE NON LABEL					[AOC ボルドー]		オリジナルラベル可
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	ASK	750	13	12	F01-58	¥2,600 (税込¥2,860)	
【品種】ソーヴィニヨン・ブラン60% セミヨン40%					【JANコード】		

アントゥル・ドゥ・メール地区で造られた葡萄をミラード家が厳選し醸造。色付け、香り付けのために長時間のスキンコンタクト、温度調整下でじっくりと時間をかけて発酵させます。明るいレモンイエローで雑味がなく、フレッシュな酸味とふっくらとした果実味が魅力的です。

※貴社でご用意いただいたラベルをラベル無ワインに貼付し、納品することも可能です。

※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



ボルドー・バイ・グザビエ・ミラード・ルージュ BORDEAUX BY XAVIER MILHADE RED NON LABEL					[AOC ボルドー]	オリジナルラベル可
色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
赤・辛口・フルボディ	ASK	750	13.5	12	F01-59	¥2,600 (税込¥2,860)
【品種】メルロー75% カベルネ・フラン 25%					【JANコード】3760193356243	

フロンサック地区で造られた葡萄をミラード家が厳選し醸造。品種ごとに個別醸造し、良質のワインのみアッサンブラージュします。濃いルビーレッドで、カンゾウや皮の香りがあり、エレガントでバランスのとれた味わいです。

※貴社でご用意いただいたラベルをラベル無ワインに貼付し、納品することも可能です。