

Domaine Coudoulet

ドメーヌ・クードレ



1840年から代々家族から家族へ引き継がれてきた歴史のある蔵元で、現在は6代目のピエール・アンドレ・オルナック氏とその息子ギヨーム氏が経営にあたっています。そして、2017年には世界中のワイナリーで研鑽を積んだカミーユ・オルナック氏が参画しました。カミーユはイタリアではアヴィニョネージ、ボルドーではラグランジュといった偉大な生産者で研修しました。南アフリカ、ニュージーランド、アメリカでは小さな造り手やナチュラルな手法の造り手にも積極的に研修に向きました。その実力は非常に高く、経験に裏打ちされた卓越したセンスを備えており今後の展開にも期待が高まります。

1900年代初めの所有者となったピエール・アンドレ氏の祖々父は、南西地区最大の都市トゥールーズの市長であり、同時に国会議員を勤めた名士でした。また祖父母はトゥールーズとナルボンヌでワイン商を営むなど、昔から名家としてワイン業に関わってきました。ピエール・アンドレ氏はモンペリエ大学で法律を専攻した後、公証人事務所で2年働く間に農業関係者以外の人たちに出会っていくうちに、現在普及している「近代農業」に対して距離を置くようになりました。兄のジャン・イヴは、既に1976年からドメーヌで働いていましたし、今まで家族がずっと守ってきた「かけがえのない伝統」を絶やしたくない、そんな思いにかられて家業に戻る決心をしたのです。そして1985年、ドメーヌに帰って兄弟のジャン・イヴと共同でワイナリーを引き継ぎました。こうして蔵に戻ってからは「品質アップ」を目指して果敢にアタックし始めたのです。

まず彼が実行したのは協同組合からの独立です。当時、他の生産者同様、地元の協同組合に加盟していましたが、せっかく立派に育てた葡萄を収穫しても、他の栽培者の葡萄と混ぜてしまえば1年間の苦労が水の泡になってしまいます。自分たちの思い描く質の高いワインを造るにはこのままではいけません。こうなれば原点に帰るしかない。昔、この蔵がそうだったように、自社単独で醸造すべく2人は組合を出て独立したのです。ただし、はやる気持ちだけではいいワインは出来ません。技術的な裏づけがなくてはならないと、醸造コンサルティングを蔵に招いて現場に則した技術を会得していきました。

独立してから、品質向上に向けて生産量よりも品質を重んじた大々的な見直しを行いました。まず、葡萄畑の改良。赤ワイン用にはシラー、グルナシュ、メルロー、カベルネなどを、白ワイン用にはシャルドネ、ヴィオニエ、マルサンヌといった高貴種に植え替えました。その他、ここでは未熟果を残して完熟葡萄だけ振るい落せる細かな調整ができる最新の収穫用機械を導入しており、おかげで機械摘みによる青臭さが出なくなり葡萄の熟度が格段に上がりました。

美味しい葡萄を生かしたワイン造りをモットーに、醸造設備も大改良しました。醸造所全体は温度管理ができる上、発酵中を通して温度管理可能なステンレスタンクを導入し、醗酵をコントロール。葡萄本来のデリケートな香りを残すような発酵を行うようになりました。圧搾機は空気圧を使った「プヌマティック方式」を購入。丁寧な圧搾ができてコロイド状の澱がでにくいタイプで、白ワインの圧搾には最高といわれるものです。これらの設備を導入する目的は、技術に頼ったワインを造ることではなく、発酵温度の急上昇によって果実味を失わないよう、みずみずしい風味を最大限残すワイン造りをするためなのです。

ピエール・アンドレ氏を『ワイン』へかきたてるものは向上心と情熱！これが原動力となってひたすら『より優れたワイン』を追求しているのです。

南仏の有り余るほどの日差しに加え、周囲の山から吹きつける強い風「タラムンタン」が畑の湿気を吹き飛ばして、ミネルヴォア地区は、他より病気の少ない地域といわれます。またラングドック地方の中でも、内陸部に位置するため、朝夕が涼しく

これがワインのフレッシュさとなって表れます。豊かな自然と、特異な微気候のおかげで、豊かな果実とジューシーなアロマのワインとなるのです。

●Domaine Coudoulet Vin de Pays d'Oc (I.G.P Pays d'Oc)

栽培:すべてリュット・レゾネ(減農薬栽培) 土壌:砂利と砂が多く混ざる粘土質土壌。テラス状の段々畑で日差しが一段と強い区画。樹齢:約10~20年 収穫方法:熟度のバランスが最高の状態を見極めて機械摘み。全て100%除梗し、亜硫酸の添加はごく少量に抑える。



2020 Viognier Pays d'Oc ヴィオニエ 参考上代¥2,000 (税込¥2,200)

畑・土壌:粘土石灰質、南向き平地 醸造:すべて除梗。冷却して3時間低温で果皮浸漬。破碎せず、ファイバータンクとステンレスタンク、17~19°Cに温度管理して18~24日間発酵。

熟成:コンクリートタンクで4~10か月シュール・リー熟成。

味わい:とてもアロマティック。新鮮な桃の典型的な香りがいっぱいです。フレッシュな酸味が果実味と調和します。

2018 Chardonnay VdP d'Oc シャルドネ 参考上代¥1,900 (税込¥2,090)

畑・土壌:小石がない、粘土、石灰岩。 醸造:すべて除梗。空圧式プレスした後、48時間低温でダブルバージュ。

熟成:ステンレスタンクで4~5ヶ月熟成。最初の2ヶ月は、タンク内のワインをバトナージュ(澀を攪拌すること)して旨みを抽出する。ビン詰め前に澀下げ、軽くフィルターをかける。

味わい:白い花やレモン、新鮮で軽やかなシャルドネの典型的な香り。長い余韻があります。

2017 Pinot Gris VdP d'Oc ピノ・グリ 参考上代¥1,800 (税込¥1,980)

畑・土壌:小石混じりの泥灰土。 醸造:すべて除梗。空圧式プレスした後、48時間低温でダブルバージュ。

熟成:ステンレスタンクで3ヶ月熟成。最初の2ヶ月は、タンク内のワインをバトナージュ(澀を攪拌すること)して旨みを抽出する。ビン詰め前に澀下げ、軽くフィルターをかける。

味わい:新鮮な白い花の香り。ふくらみがあり、アブrikotsのような丸々とした果実味があります。綺麗な酸味の支えがあり、生き生きとした素敵なワインです。



2019 Syrah Pays d'Oc シラー 参考上代¥1,900 (税込¥2,090)

畑・土壌:粘土石灰質、南向き斜面 醸造・熟成:すべて除梗しながら収穫。破碎せず。ステンレスタンクとコンクリートタンクで10~15日間のマセラシオン、発酵。ピジャージュせず。コンクリートタンクで8~10か月間熟成。

味わい:芳醇な味わい。凝縮感があり、とても柔らかいタンニン。長い余韻を持っています。

2019 Merlot Pays d'Oc メルロー 参考上代¥1,900 (税込¥2,090)

畑・土壌:南東向き、粘土石灰質土壌 醸造・熟成:すべて除梗しながら収穫。コンクリートタンクで14日間のマセラシオン。ピジャージュせず。コンクリートタンクで10か月間熟成。

味わい:タンニンが非常に細かく、適度な果実の重さがあり、飲み心地の良いワインです。



2020 Pinot Noir Pays d'Oc ピノ・ノワール 参考上代¥2,000 (税込¥2,200)

畑・土壌:粘土石灰質、南向き、平地

醸造・熟成:すべて除梗しながら収穫。ステンレスタンクとコンクリートタンクで12日間のマセラシオン。発酵。ピジャージュせず。コンクリートタンクで7~12か月間熟成。

味わい:優しいスパイスにサクランボの香りが掛かり、とてもフレッシュで滑らかなピノです。



2017 Viognier de Fontgaline Pays d'Oc

ヴィオニエ・ド・フォンガリーヌ 参考上代¥2,400 (税込¥2,640)

畑・土壌:粘土石灰質、南向き平地 アジル村ル・ビュガ 成熟度の高い葡萄のセレクション。

醸造:すべて除梗。冷却して3時間低温で果皮浸漬。破碎せず、5時間かけて压榨。

熟成:ステンレスタンク50%、樽(228Lの新樽と600Lドゥミ・ミュイの古樽)で6か月シュール・リー熟成。

味わい:チャーミングな香りと樽熟成に由来する様々なアロマの複雑さのあるワイン。飲みやすくフレッシュ。

Fontgaline(フォンガリーヌ)は葡萄畑の近くにある川の名前。「フォン」はラテン語で噴水、「ガリーヌ」はニワトリという意味。カミーユの母方の親戚の画家がによるデザインとなります。

2018 Le Rouge de Fontgaline Pays d'Oc

ル・ルージュ・ド・フォンガリーヌ 参考上代¥2,400 (税込¥2,640)

葡萄:カベルネ・ソーヴィニオン 50%、メルロー40%、プティ・ヴェルド 10% 樹齢:約20年 畑・土壌:石が多い粘土石灰。

醸造・熟成:品種ごとに醸造。すべて除梗するが破碎はせずにセメントタンク、ステンレスタンクで14日間マセラシオン。

ピジャージュのみでルモンタージュはせず。カベルネ・ソーヴィニオンだけはブルゴーニュ産の新樽でアルコール発酵、MLF後そのまま8か月樽熟成。メルローとプティ・ヴェルドはタンク発酵、8か月タンク熟成。2018年5月にアッサンブラージュして瓶詰め。1年間瓶熟成させる。



2020 Château Cesseras Cuvée Orlic Minervois

シャトー・セスラス キュヴェ・オルリック ミネルヴォワ 参考上代¥2,200 (税込¥2,420)

葡萄:シラー50%、カリニャン 25%、ムールヴェードル 25%

樹齢:シラー、カリニャン 25~30年、ムールヴェードル 10年

畑・土壌:ミネルヴォワの斜面に位置。古第三紀・始新世時代の泥土、泥灰岩、砂岩

醸造:シラーとムールヴェードルは除梗した後品種ごとにタンクで20日間マセラシオン。発酵前に破碎せず。ピジャージュ。

カリニャンは全房のまま 12 日間マセラシオン・カルボニック。

圧搾し、アルコール発酵を終えた後アッサンプラージュ。タンクで 15 カ月間熟成させます。

味わい: 深みのあるガーネット。ベリーのような赤系果実の香りにコショウのスパイスが加わりフレッシュさを与えます。濃厚ですがとても滑らかで柔らかく舌の上で溶けるようなタンニンがあります。地中海の花やハーブを思わせるガリーグ香にコショウの香り、洗練されていてとても奥行きのある味わいに仕上がっています。

2016 Château Cesseras Minervois la Livinière

シャトー・セスラス ミネルヴォワ・ラ・リヴィニエール 参考上代¥3,200 (税込¥3,520)

葡萄: シラー70%、カリニャン 10%、グルナツシュ・ノワール 10%、ムールヴェードル 10%

樹齢: シラー、カリニャン、グルナツシュ 25~30 年、ムールヴェードル 10 年

畑・土壌: ミネルヴォワ・ラ・リヴィニエールの斜面に位置。古第三紀・始新世時代の泥土、泥灰岩、砂岩

醸造: シラーは除梗した後品種ごとにタンクで 20~25 日間マセラシオン。発酵前に破碎せず。ピジャージュ。カリニャン、グルナツシュ、ムールヴェードルは混醸。12~13 日間マセラシオン・カルボニック。圧搾し、アルコール発酵とマロラクティック発酵を終えた後アッサンプラージュ。65%は樽で 12 カ月(新樽から 3 年樽)、35%はタンクで厳しく温度管理しながら熟成後アッサンプラージュ。

味わい: 黒オリーブ、ベリー、ラズベリーの赤系果実、スミレ、アーモンドにスパイスの香り加わる濃厚で香り豊かなワイン。凝縮感がありますが丸みがあり、繊細です。食欲を刺激するワインです。



2020 Mélasses de 1ère Qualité Carignan Blanc Vin de France / Ournac Frères

メラッサ・ド・プルミエール・カリテ カリニャン・ブラン ヴァンド・フランス/オルナック・フレール

参考上代¥3,000 (税込¥3,300)

葡萄: カリニャン 100% 樹齢: 60 年

畑・土壌: 砂岩混じりの泥灰土、南向き、元はカリニャン・ルーージュの古木が植わった区画。足りない部分にカリニャン・ブランを植えていました。その区画の中のカリニャン・ブランだけのセレクションで造るワインです。

醸造・熟成: 畑とドメヌで二度の選別、すべて重カシステム。軽くダブルバージュ。全房のまま圧搾。

500 リットルのドウミ・ミュイで天然酵母で発酵。そのままシュール・リーで 9 か月熟成。

濾過・清澄はしない。ロウ封

味わい: とても飲みやすい白ワイン、フローラル感とフルーツ感を感じることができる。良いフレッシュ感を持ち、フィニッシュには苦みがあり、ワインを引き締めている。

2020 Mélasses de 1ère Qualité Pinot Noir Pays d'Oc / Ournac Frères

メラッサ・ド・プルミエール・カリテ ピノ・ノワール/オルナック・フレール

参考上代¥3,000 (税込¥3,300)

葡萄: ピノ・ノワール 樹齢: 15 年

畑・土壌: 泥灰岩を含む粘土石灰質、南向き、平地、標高 100 メートル

醸造・熟成: 畑とドメヌで二度の選別、すべて重カシステム。半分は除梗、半分は全房のまま手で破碎。開放式のファイバータンクで 15 日間のマセラシオン。1日2回のピジャージュ。

天然酵母。フランソワ・フレール者 228L の新樽で 12 か月間のシュール・リー熟成。濾過・清澄はしない。

味わい: 口いっぱい広がるサクランボのジュシーさとトーストの香ばしさ。とても柔らかいタンニンと、エレガントで複雑感タップリなワインが楽しめます。フレッシュ感もあり、赤身のお肉やチーズなどに合うでしょう。

2017 Mélasses de 1ère Qualité Mourvèdre Pays d'Oc / Ournac Frères

メラッサ・ド・プルミエール・カリテ ムールヴェードル／オルナック・フレール

参考上代¥3,000 (税込¥3,300)

葡萄:ムールヴェードル 樹齢:18年

畑・土壌:泥灰岩を含む粘土石灰質、南向き、平地、標高 100メートル

醸造・熟成:畑とドメヌで二度の選別、すべて重力システム。半分は除梗、半分は全房のまま足で破碎。開放式のファイバータンクで 15 日間のマセラシオン。1日2回のピジャージュ。

天然酵母。228Lの新樽で 18 か月間のシュール・リー熟成。濾過・清澄はしない。ロウ封

味わい:しっかりとした骨格に、濃厚な口当り。鳥肉のレバーやバーベキューなどに合います。

2016 Mélasses de 1ère Qualité Petite Syrah Vin de France / Ournac Frères

メラッサ・ド・プルミエール・カリテ プティット・シラー／オルナック・フレール

参考上代¥3,000 (税込¥3,300)

葡萄:プティット・シラー 樹齢:12年

畑・土壌:泥灰岩を含む粘土石灰質、南向き、平地、標高 100メートル

醸造・熟成:畑とドメヌで二度の選別、すべて重力システム。半分は除梗、半分は全房のまま足で破碎。開放式のファイバータンクで 15 日間のマセラシオン。1日2回のピジャージュ。

天然酵母。228Lの新樽で 24 か月間のシュール・リー熟成。濾過・清澄はしない。ロウ封

味わい:デカンタしたほうが美味しく味わえます。子羊のお肉、リンゴを添えたブダン・ノワールと好相性です。