

## Domaine Coudoulet

## ドメヌ・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ーネージ、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出向きました。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ざってしまうのは1年間の苦勞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ない。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り落と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。

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「タラモンタン」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。



### 2021 Viognier Pays d'Oc ヴィオニエ ペイドック 参考上代¥2,300 (税込¥2,530)

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。

### 2021 Pinot Gris Pays d'Oc ピノ・グリ ペイドック 参考上代¥2,300 (税込¥2,530)

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(澱を攪拌すること)して旨みを抽出する。ビン詰め前に澱下げ、軽くフィルターをかける。

味わい:ドライアプリコットと白い花の香りがあり、素敵な酸味に支えられています。塩気のあるフィニッシュが新鮮さを際立たせます。

### 2021 Syrah Pays d'Oc シラー ペイドック 参考上代¥2,300 (税込¥2,530)

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。

### 2021 Merlot Pays d'Oc メルロー ペイドック 参考上代¥2,300 (税込¥2,530)

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。

### 2021 Pinot Noir Pays d'Oc ピノ・ノワール ペイドック 参考上代¥2,300 (税込¥2,530)

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。

### 2021 Petit-Verdot Pays d'Oc プティ・ヴェルド ペイドック 参考上代¥2,300 (税込¥2,530)

畑・土壌:小石混じりの泥灰土 醸造・熟成:発酵始めはルモンターージュを実施。発酵の後半はデレスターージュと呼ばれる南仏特有の液循環(発酵槽で果帽が浮き上がった時、下部より液のみ抜き取り他の槽へ移し、果帽が底面に落ち込んだところで移した液を上部へ戻し入れる)を行っている。15~20日間のマセラシオン。

味わい:スパイスや黒スグリの香り、プティ・ヴェルド特有のミネラルを感じます。深みのあるタンニンがありバランスの良いワインです。



## 2021 Viognier de Fontgaline Pays d'Oc

ヴィオニエ・ド・フォンガリーヌ ペイドック 参考上代¥2,800 (税込¥3,080)

葡萄:ヴィオニエ

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。

## 2018 Le Rouge de Fontgaline Pays d'Oc

ル・ルージュ・ド・フォンガリーヌ ペイドック 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月にアッサンプラージュして瓶詰め。1年間瓶熟成させる。

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。





### 2021 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¥2,500 (税込¥2,750)

葡萄:シラー60%、カリニャン 20%、ムールヴェードル 20%

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。



### 2019 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¥4,000 (税込¥4,400)

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%

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:黒オリーヴ、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が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。

### 【Ournac Freres】

天然酵母を使い、可能な限り自然な方法で造る限定品のシリーズの名称。オルナック・フレールのワインには、1900 年の政治新聞の規約を反映したオリジナルのラベルが付いています。現当主たちの曾曾祖父とその兄弟はワイン事業「ウルナック・フレール」の傍ら風刺画家としての才能を発揮しました。

注) メラッス・ド・プルミエール・カリテのシリーズのワインは、同じワインでも複数の色のラベルがあります。





## 2020 Melasses de 1ere Qualite Pinot Noir Pays d'Oc / Ournac Freres

メラッス・ド・プルミエール・カリテ ピノ・ノワール ペイドック／オルナック・フレール

参考上代¥3,800 (税込¥4,180)

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 10 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ー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。



## 2021 Melasses de 1ere Qualite Blanc Pays d'Oc / Ournac Freres

メラッス・ド・プルミエール・カリテ ブラン／オルナック・フレール

参考上代¥4,000 (税込¥4,400)

葡萄:ヴィオニエ 80%、ピノ・グリ 20% 樹齢:30年、15年 畑・土壌:石灰質粘土、南向き。

醸造・熟成:畑とドメヌで二度の選別、すべて重力システム。品種ごとに醸造。軽く前清澄。天然酵母。

600Lの大樽(ドゥミ・ミュイ)で発酵、11 か月間熟成。濾過・清澄はしない。ロウ封



## 2021 Petite Syrah Le Braque Vin de France / Ournac Freres

プティット・シラー ル・ブランク／オルナック・フレール

参考上代¥3,300 (税込¥3,630)

葡萄:プティット・シラー100% 樹齢:12年 畑・土壌:石灰質粘土、南向き。

醸造・熟成:手摘み収穫、畑とドメヌで二度の選別、すべて重力システム。すべて除梗。コンクリートタンクで

20 日間かけて発酵。古い圧搾機で優しくプレス。コンクリートタンク 6 か月熟成。天然酵母。濾過・清澄はしない。

プティット・シラーは、ペロウシンとシラーの交配種デュリフの別名