新入荷

CHÂTEAU ROCHER CORBIN

シャトー　ロシェ　コルバン

フィリップ　デュラン

ジュリエット

3度にわたる細かな選別を経て、最高品質の葡萄のみを使用

家族経営の小規模シャトーが手掛けるこだわりボルドー

自然環境を尊重しながら品質向上に努める

シャトー　ロシェ　コルバンはモンターニュ　サンテミリオンの中心地に位置する家族経営のワイナリーです。現在は、1955 年生まれのフィリップ　デュランが 4 代目のオーナーを務めています。10 年以上前からオーガニック栽培を実践しており、2020 年に認証を取得しました。畑には化学肥料、除草剤は一切使用しません。葡萄畑はかつて、シャトー　コルバン（サンテミリオン　グラン　クリュ）の所有地でしたが、1880 年にフィリップの曾祖父、シャルル　デュランの所有となりました。それから父から子へと 4 世代にわたり、ワイン造りとその情熱が受け継がれてきました。1986 年にフィリップがシャトーを引き継ぎ、自然環境を尊重しながら近代化を図り、さらなる品質向上のために力を注いでいます。また、娘たちもそれぞれ活躍しており、ワインのラベルデザインや、畑仕事、販売などを行なっています。畑面積 10.5ha、年間生産量約 5～6 万本ほどの小規模シャトーながら、ワインの販売はほとんどを輸出が占めており、その比率は 80%にも上ります。

丁寧な畑仕事が高品質な葡萄を育てる

フィリップは**自然と完全に調和した畑から偉大なワインが生まれる**と考えています。「私たちにとって、葡萄を育てること、ワインを造ることは、毎年のシーズンと葡萄とのリズム、調和を物語るものです。テロワールを熟知し、品種の特性をよく理解し、ブドウの生育、醸造に関する深い知識を身に着けてこそ素晴らしい仕事を成し遂げることができる」とその哲学を語っています。葡萄の剪定はギヨー ドゥーブルで、摘芽を行い、生産量を調整し、風通しをよくします。「剪定の際に重要なのは、主幹が正しい形を保っているか（横に傾いていないか、高く伸びすぎていないか、など）を見極めることです」とフィリップは言います。注意深く剪定を行い、収量を制限し、より集約した葡萄を得られるようにしています。そのほかに、除草剤を使用するかわりに土を耕す、病害の対策はオーガニック栽培で認可されている硫黄と銅（ボルドー液）のみを使用するなど、畑仕事を丁寧に行なっています。また、収穫については、葡萄が完璧に成熟した状態で手摘みし、その際は葡萄を傷つけないよう小型のケースを使用しています。手摘みにすることで、畑で葡萄を選別することが可能となります。また、セラーでは選果テーブルを使用して葡萄をさらに選別し、除梗の後にも粒単位で選別を行うなど、合計 3 回もの選別作業を経て、完璧な葡萄のみを使用してワイン造りを行なっています。

ロシェ　コルバンの 10.5ha の畑は、テルトル　ド　カロンと呼ばれる小高い丘の西側の斜面に広がっています。**粘土石灰質土壌で非常に日当たりが良く、水はけの良い斜面**という葡萄栽培に理想的な条件に恵まれています。メルロとカベルネ　フランの他、ワインにより豊かな果実味を与えるために、2019 年からマルベックの栽培も始めました。品質の高い葡萄を得るため、収量を厳しく制限し（45hL/ha）、病害対策には銅と硫黄のみを使用します。栽培する葡萄の約 85%がメルロ、15%がカベルネ　フランで、平均樹齢は 45 年です。15%は樹齢 70 年以上の古木で、最も古い区画はなんと樹齢 140 年のメルロを含んでいます。この畑は、曾祖父の代から 5 世代にわたって受け継がれてきたもので、葡萄はフィロキセラ禍の直後に植樹されました。

「かれこれ 30 年間、除草剤は一切使用していません。その代わりに畝の間の土を耕します。地中の生き物の生態系を変えないように、土をあまり深く掘り返さないよう心掛けています。また、畝の間には草を生やしています。ソラマメなどのマメ科の植物をカヴァークロップとして植えています。葡萄の木や実よりも先に、偉大なワインは土壌から生まれると考えています。生物多様性を維持するために、サンザシやイグサ、ヘーゼルナッツの木など様々な植物を畑の周辺に植えています。葡萄はギヨー　ドゥーブルに剪定することで、収穫量をコントロールしています。剪定は通常、12 月から 3 月の間に行いますが、このような期間をとることで、春の霜の害を避けるようにしています。たとえば、霜害に最も弱い区画は最後に剪定します。**葡萄の栽培をより自然なものに近づけるほど、私たちの仕事は増え、観察とコントロールが必要になります。**畑作業はすべて、私自身と娘のジュリエット、一人の従業員だけで行います。経験を積み、意欲のある少人数のチームで働いています。よほどの問題がない限り、外部から栽培チームを雇うことはありません。こうすることで葡萄を常に観察し、厳しくチェックすることが出来ます。ただし、収穫時期には約 30 人の収穫人のチームを編成し、1 週間から 10 日間ほどかけて作業を行っています」とフィリップは話します。

1 回目：畑で選別

2 回目：房の状態で不要な粒や枝を取り除く

3 回目：除梗した後、さらに粒選り

葡萄は、**合計 3 回の厳しい選別を行い、手間をかけて完璧なものだけを残します。**まず、畑で選別しながら手摘みで収穫します。葡萄が傷つかないよう 10kg のケースを使いセラーに運びます。除梗する前に選果テーブルを使い、人の手で丁寧に、しぼんだ粒や、枝や茎などを取り除きます。除梗した後、さらに人の手で粒ごとに選り分け、枝や梗が一切残らないようにし、完璧な葡萄だけを残します。このように手間暇をかけて選び抜いた最高の葡萄だけを使用することで、高品質なワインを造り出しています。

葡萄は除梗しますが、破砕せず、粒の状態で発酵を行います。品種ごとに別々に醸造します。アルコール発酵前に短いコールド　マセラシオンを行い、果皮と果肉から色素やタンニン、アロマなどの要素を優しく抽出します。これにより、ワインの繊細なキャラクターを大きく変化させずに保つことができます。発酵は温度コントロールしたコンクリートタンクで行います。マロラクティック発酵は一部をフレンチオーク樽で行っています。熟成はコンクリートタンクとフレンチオーク樽で行います。**ここ数年の間に、醸造工程での SO2 の使用量を徐々に減らしており、2017VT からは瓶詰時も含め、一切添加していません。「すべてのプロセスを観察してコントロールする必要があります。特に、ボトリング時に窒素ガスを十分に充填する必要があります」。**3 度にもわたる細かい選別によって、健全な葡萄のみを使用していることが、SO2 無添加での醸造を可能にしているといえます。こうして出来上がるワインは、ピュアなフルーツの味わいがしっかりと感じられ、個性が詰まったオリジナリティ溢れる仕上がりとなっています。

樹齢30年から140年の高樹齢の葡萄を選び抜いて造り上げる

若いうちでも、熟成させても楽しめる魅力的な1本

シャトー　ロシェ　コルバン　2016

Château Rocher Corbin

樹齢 30 年から 140 年の古樹による凝縮された葡萄から造られています。畑は丘の西側の斜面に位置し非常に日当たりが良く、土壌は粘土石灰質でたいへん水はけのよい、葡萄の栽培に理想的な条件下にあります。輝きのある濃いガーネット、熟した赤い果実や心地よい樽の香ばしさの混ざる複雑なアロマが広がります。口に含むとたっぷりと豊かな果実味が感じられ、シルクのようにしなやかでスムーズなタンニンが感じられます。若いうちからも楽しめますが、数年間、熟成させるとさらに素晴らしくなります。

完熟した葡萄を畑で選別しながら手摘みで収穫し、傷がつかないよう小さなケースに入れてセラーに運びます。除梗前に選果テーブルを使い、萎んだ粒や枝などを取り除き、除梗後、さらに完璧な粒だけを選り分けます。メルロとカベルネ　フランは別々に発酵させます。発酵は 28 度以下に温度コントロールしたコンクリートタンクで約 15 日間行います。発酵後、全体の 3/4 をフレンチオーク樽、1/4 をコンクリートタンクで約 12 ヶ月熟成を行います。

★「ワイン　エンスージアスト」で 91 点、「ギド　アシェット　デ　ヴァン　2020」で 2 ッ星、フランスのワイン専門誌「テール　ド　ヴァン」による「コンクール　デ　ヴァン　2020」で金賞。

赤・フルボディ　国／地域等：フランス／ボルドー
等級：AOC モンターニュ　サンテミリオン
葡萄品種：メルロ 85%、カベルネ　フラン 15%
熟成：3/4 をフレンチオーク樽、1/4 をコンクリートタンクで約 12 ヶ月
品番：**FC-536**／JAN：**4935919315364**／容量：**750ml**　　**¥3,630**(本体価格**¥3,300**)

樹齢15年から25年の若木の葡萄で仕込むフルーティなスタイル

メルロ100％で造るフレッシュかつ集約した果実味が魅力です

レ　プロメス　ド　ロシェ　コルバン

Les Promesses de Rocher Corbin

樹齢 15 年から 25 年の比較的若い葡萄を使用しています。畑は丘の西側の斜面に位置し非常に日当たりが良く、土壌は粘土石灰質でたいへん水はけのよい葡萄の栽培に理想的な条件下にあります。赤い果実の繊細でピュアなアロマが広がります。口に含むと非常にフレッシュかつ集約のある果実味が感じられ、非常にバランスのよい骨格を持っています。完熟した葡萄を畑で選別しながら手摘みで収穫し、傷がつかないよう小さなケースに入れてセラーに運びます。除梗前に選果テーブルを使い、萎んだ粒や枝などを取り除き、除梗後、さらに完璧な粒だけを選り分けます。発酵は 28 度以下に温度コントロールしたコンクリートタンクで約 15 日間行います。発酵後、50%をコンクリートタンク、50%をフレンチオーク樽で約 12 ヶ月熟成を行います。

赤・フルボディ　国／地域等：フランス／ボルドー
等級：AOC モンターニュ　サンテミリオン　葡萄品種：メルロ 100%
熟成：50%をコンクリートタンク、50%をフレンチオーク樽で約 12 ヶ月

【2014VT】品番：**FC-534**／JAN：**4935919315340**／容量：**750ml**　　**¥2,970**(本体価格**¥2,700**)

【2016VT】品番：**FC-535**／JAN：**4935919315357**／容量：**750ml**　　**¥3,080**(本体価格**¥2,800**)