

ドメーヌ コルボワ

DOMAINE COLBOIS

— 現地視察レポート —



ブルゴーニュの忘れられた村、シトリー ル フォールの個人生産者が造る
探す価値のある AOC “ブルゴーニュ シトリー”からのワイン



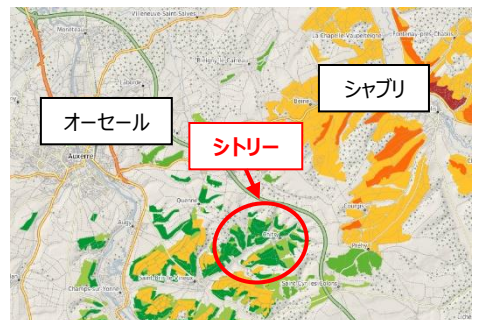
中世の面影を残す小さな村、シトリー ル フォールのワイン

ドメーヌ コルボワは、ブルゴーニュのヨンヌ県オーセロワ地区に位置する、シトリー ル フォールの家族経営の生産者です。シトリー ル フォールは、シャブリから 12km ほど南西に位置し、非常に古くからワイン造りが行われていた歴史的な村です。人口はわずか 300 人ほどで、葡萄畑の面積は合計で約 80ha ほどしかありません。コルボワ家は 4 世代にわたり葡萄栽培を行ってきました。バンジャマンの父、ミシェル コルボワは 1970 年まで両親と共にワイン造りを行っていましたが、2ha の畑と共に独立し、1988 年に自身のドメーヌを設立します。2001 年には、ミシエルの息子であり、現在のオーナーであるバンジャマン（上写真）がワイン造りに加入しました。バンジャマンは、私たちが訪問した際に「ワイン造りで最も重要なことは何だと思いますか？」と質問した際、次のように答えてくれました。

「私たちは、オーガニック栽培なので化学的な対策が出来ません。そのため、まずはワインが造れることが何よりも重要です。もちろんワインの品質はとても大切ですが、気候変動や天候不順などがある中で、まず何よりも葡萄が収穫できること、そしてワインが得られることこそが重要だと考えています」。

「シトリーとシャブリは近いので、ワインの味わいも似てくる。比べると、シトリーはフルーツ、シャブリはミネラルがより強い」

ジャスパー モリス MW は、『ブルゴーニュワイン大全』の中で、「小さなシトリーの村は時間の流れに取り残されたような感がある。シャブリからサン＝プリリに向かう途中になれば、私も訪れることがなかったかもしれない」、「1993 年に設立されたこのアペラシオンは赤と白を対象にしているが、シトリーではシャルドネ種から造られる白ワインが赤よりもはるかに有名である。歴史的にはシトリーはアリゴテ種のワインが高く評価されていた（中略）。近年では再びピノ・ノワールが栽培されるようになり、イランシーの濃く骨太のものに比べて軽く、かぐわしいスタイルのワインを生んでいる」と記しています。バンジャマンは、シトリーとシャブリの違いについて、味わいの傾向は似ているとしながらも、「シトリーはフルーツ、シャブリはミネラルがより強い」と話してくれました。



栽培について

ドメヌ コルボワは現在、シトリー ル フォールとシャブリに合計 20ha の畑を所有しています。シトリーには 13. 3ha を所有しており、その内訳はシャルドネが 4. 1ha、アリゴテが 4. 6ha、ピノ ノワールが 4. 6ha です。シャブリには 6. 7ha を所有しており、その内訳はシャブリが 5. 6ha、プルミエ クリュが 1. 1ha となっています。シトリーの土壌は、このエリアに典型的なキンメリジャンの石灰岩とマール（泥灰土）です。ドメヌの設立当初は混合農業を実践しており、葡萄栽培の他に穀物やサクランボの栽培、酪農を行っていました。HVE のレベル3を取得しており、高品質の葡萄を得るため、厳しく収量を制限しています。通常、1つの枝に3つの芽が出ますが、芽かきによって真ん中の1つを取り除きます。収穫はすべて機械摘みです。



ヴィンテージについて

・2022VT・・・非常に暖かくフルーティなヴィンテージで、最大限の収量が得られた。2021VTとは真逆のキャラクターを持つ。シトリーの通常の収穫時期は9月25日以降だが、8月20日から収穫開始。極めて早い収穫となった。

・2021VT・・・本当に難しい年で、霜害や夏の多雨による病害で90%減。赤ワインは軽やかな仕上がり。

・2020VT、2019VT・・・最初のうちは順調だったが、暑くなりすぎたために収量が減ってしまった。どちらも、赤ワインにとって良いヴィンテージだった。

醸造について

バンジャマンの祖父ポールの時代はサクランボの栽培がメインだったため、ワインは少ししか生産していませんでした。また、当時はバルクでの販売だけでしたが、1968年からは、このエリアではいち早くドメヌ元詰めでの販売をスタートさせました。選別酵母を添加せず、野生酵母のみでアルコール発酵を行います。白ワインの発酵と熟成は、主に温度管理されたステンレスタンクで行いますが、「シャブリ ヴィエイユ ヴィーニュ (FC-920)」と「ブルゴーニュ シトリー ブラン アルモニ (FC-923)」では木樽も使用しています。発酵タンクが置かれているセラーの天井には穴が開けられており、上の階でプレスした果汁を、この穴からつないだホースを通して、上から下へと重力を利用して移動させるグラヴィティフローシステムを採用しています。これにより、果汁にストレスを与えないようにしています。

木樽は228L、500Lのものを主に使用していますが、2022VTは、タランソー社製の12hLの樽を実験的に1樽使用しています。バンジャマンはこの樽について、「樽香がほとんどつかず、とても洗練された味わいで風味の持続性が長く、ワインが持つ特徴を保ったまま熟成出来るというとても良い結果が得られたので、数ヶ月後にもう一つ同じ樽を買い入れる予定です。数年後には、この樽がさらに増えて7~8樽くらいになるでしょう」と話していました。この樽の導入によって、今後の品質向上がさらに期待できます。



現地視察スタッフより

車で走っていても、恐らくここが目的地でないとすぐに通り抜けてしまうほど小さな村。広大なシャブリを抜けた少し先の裏山に「ひっそりと」たたずむ人口わずか300人程度、僅か80haの超マイナーなアペラシオンがシトリーです。まるで満天の星空の中から新星を見つけるような発見ですが、その輝きは1等星の如く眩い印象でした。今回の訪問では、バンジャマンさんと奥様のカーリーヌさんがニコニコと笑顔を絶やさず、初めて訪れる私たちを嬉しそうに歓迎してくださいました。お二人の素敵な人柄がワインにも現れています。誰も注目しないからといって、注目に値しないという意味ではない、それを実感する訪問となりました。



ドメヌ コルボワが造るシトリー ブランのトップ キュヴェ
樽を使用することで深みと複雑さを引き出しています

ブルゴーニュ シトリー ブラン アルモニ 2021(左)

Bourgogne Chitry Blanc Harmonie

「アルモニ」に使用するのは1.40ha、南西向き的小区です。土壌はキンメリジャンの石灰岩と泥灰土です。葡萄の平均樹齢は40年、栽植密度は6,000本/haです。収穫は機械で行います。金色を帯びた輝きのある黄色、洋梨やリンゴなど白い果実のアロマと樽熟成による心地よい木のアロマがバランスよく混ざり合っています。フレッシュかつまろやかな口当たりがあり、ほどよいボディと骨格が感じられます。発酵は野生酵母を使用し、ステンレスタンク50%とオーク樽50%で行います。樽の大部分は228Lの樽、一部500L、新樽は使用していません。熟成も同じステンレスタンクとオーク樽で18ヶ月行います。

【白・辛口】 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.ブルゴーニュ シトリー
葡萄品種：シャルドネ100% 熟成：ステンレスタンクとオーク樽で18ヶ月

品番：FC-923 JAN：4935919319232 容量：750ml

¥4,620(本体価格¥4,200)

シトリー ル フォールの魅力が感じられるスタンダード キュヴェ
ドメヌ コルボワを知るのに相応しい1本です

ブルゴーニュ シトリー ブラン 2022(右)

Bourgogne Chitry Blanc

金色を帯びた輝きのある淡い黄色、白い果実や花と柑橘系の果物の要素が混ざる複雑かつ洗練されたアロマがあります。口に含むと非常にフレッシュなアタックがあり、その後から白い果実のフレーバーが現れ、余韻にはたいへん心地よい丸みとボリュームが感じられます。土壌はキンメリジャンの石灰岩と泥灰土です。葡萄の平均樹齢は30年、栽植密度は6,000本/haです。収穫は機械で行います。発酵は野生酵母を使用し、温度コントロールされたステンレスタンクで行います。熟成も同じステンレスタンクで行います。発酵後、綺麗な澱と共に約7ヶ月熟成させます。

【白・辛口】 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.ブルゴーニュ シトリー
葡萄品種：シャルドネ100% 熟成：ステンレスタンクで約7ヶ月

品番：FC-921 JAN：4935919319218 容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)



平均樹齢25年の単一区画「レ ダーム」から造られるシトリー ルージュ
「チェリーの要素やペッパーのような味わいが感じられます」

ブルゴーニュ シトリー ルージュ レ ダーム 2020

Bourgogne Chitry Rouge Les Dames

このワインは「レ ダーム」と呼ばれる2.02haの南向きの単一区画で葡萄の平均樹齢は25年、栽植密度は6,000本/haです。収穫は機械で行います。発酵は野生酵母を使用し、温度コントロールされたステンレスタンクで行います。発酵後、228Lのオーク樽に移し約18ヶ月熟成させます。紫を帯びた深い赤、黒い果実やスパイスのアロマに樽のローストの要素が混ざりあっています。口当たりはジューシーで丸みがあり、非常になめらかで溶け込むようなタンニンがあります。余韻にもアロマと同じ黒い果実の要素が漂います。「チェリーの要素やペッパーのような味わいが感じられます。2018、2019、2020VTは赤ワインにとって良いヴィンテージでした」とバンジャマンは話していました。

【赤・フルボディ】 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.ブルゴーニュ シトリー
葡萄品種：ピノ ノワール100% 熟成：オーク樽で約18ヶ月
品番：FC-922 JAN：4935919319225 容量：750ml

¥3,960(本体価格¥3,600)



平均樹齢50年の単一区画の葡萄を使用して造るシャブリの上級品
訪問した際、シャブリの品質の高さにも驚かされました

シャブリ ヴィエイユ ヴィーニュ 2021(左)

Chablis Vieilles Vignes

ヴィエイユ ヴィーニュはベヌ村の1.60haの単一区画「レ ヴォー ラゴン(Le Vaux Ragons)」の葡萄を使用しています。土壌はキンメリジャンの石灰岩と泥灰土、葡萄の平均樹齢は50年、栽植密度は6,000本/haです。金色を帯びた淡い黄色、最初に樽熟成によるオークの後から、白い果実やトロピカルフルーツのアロマが広がります。口に含むと、樽熟成によるとても心地よいしなやかさが感じられます。余韻にはバランスのとれた酸と樽のパンナヤや香ばしさがうまく混ざり合っています。収穫は機械で行います。発酵は野生酵母を使用し、ステンレスタンク50%とオーク樽50%で行います。樽の大部分は228Lで、一部は1200Lです。新樽比率は5%です。

【白・辛口】 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.シャブリ
葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：ステンレスタンクとオーク樽で熟成

品番：FC-920 JAN：4935919319201 容量：750ml

¥5,500(本体価格¥5,000)

素晴らしいクオリティのシャブリで、ミネラルがしっかりと感じられます
ブルゴーニュ シトリーとぜひ比較してお楽しみください

シャブリ 2022(右)

Chablis

シャブリ、ベヌ、クールジの村の葡萄を使っています。土壌はキンメリジャンの石灰岩と泥灰土です。葡萄の平均樹齢は30年、栽植密度は6,000本/haです。金色を帯びた美しい麦わら色、非常にフレッシュ、熟した柑橘系の果実のアロマにミネラルが混ざっています。非常にフルーティで生き生きとした口当たり、長い余韻が感じられます。収穫は機械で行います。発酵は野生酵母を使用し、温度コントロールされたステンレスタンクで行います。熟成も同じステンレスタンクで行います。発酵後、綺麗な澱と共に約7ヶ月熟成させます。

【白・辛口】 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.シャブリ

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：ステンレスタンクで約7ヶ月

品番：FC-919 JAN：4935919319195 容量：750ml

¥4,620(本体価格¥4,200)



平均樹齢50年のアリゴテが生む、素晴らしい凝縮感と深みが魅力です
現地訪問で改めてその品質の高さを実感した、待望のブルゴーニュ アリゴテ

ブルゴーニュ アリゴテ 2022

Bourgogne Aligoté

アリゴテの畑はシトリーにあり、土壌はキンメリジャンの石灰岩と泥灰土です。平均樹齢は50年ですが一部65年の葡萄もあります。輝きのあるグリーンを帯びた淡いイエロー。柑橘系の果実や白い花、ミネラルを感じる洗練されたアロマがあります。口に含むとアロマと同じ柑橘系果実のフレーバーが広がり、非常にフレッシュな味わいです。栽植密度は6,000本/haです。収穫は機械で行います。発酵は野生酵母にて、温度コントロールされたステンレスタンクで行います。熟成も同じステンレスタンクで行います。発酵後、綺麗な澱と共に約7ヶ月熟成させます。「フランスでもアリゴテの人気はいまひとつで、とても残念です。あまり良い品質のアリゴテがないことや、もう少し高くても良いからシャルドネを選ぶという方が多いためです。しかし、このアリゴテは南向きの古い畑で平均樹齢が50年と古く、葡萄の粒が小さくなるため、凝縮感のあるワインになります。バランスがとても良く、持続性のある風味で、フレッシュです」とパンジャマンは話していました。

【白・辛口】 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.ブルゴーニュ アリゴテ

葡萄品種：アリゴテ 100% 熟成：ステンレスタンクで約7ヶ月

品番：FC-918 JAN：4935919319188 容量：750ml

¥3,190(本体価格¥2,900)

