



DOMAINE COLBOIS

ドメーヌ コルボワ

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
知名度ではなく品質で選べる
探す価値のある AOC “ブルゴーニュ シトリー” からのワイン

Key Points

シャブリの隣にありながら、世界がまだそれ程注目していないブルゴーニュの産地シトリー。人口 300 人のこの小さな村で、4 世代 120 年以上にわたりワインを造り続けるのがドメーヌ コルボワです。シャブリと同じキンメリジャン土壌から生まれるブルゴーニュ シトリーの個性を磨き続けています。オーガニック栽培を中心に行っているがゆえに、収量の大半を失ったヴィンテージもある中で、それでも残った一本一本に妥協のない姿勢には、4 世代続く農夫の DNA がしっかりと受け継がれています。知名度ではなく品質で選べる、知る人ぞ知るブルゴーニュの生産者です。

120 年の家系と「自家元詰め」への先駆的転換

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。1900 年代初頭、エドモンとイボンヌが葡萄栽培を始めました。長い混合農業の時代を経て 1968 年、現当主バンジャマンの祖父ポールがこのエリアでいち早くドメーヌ元詰め販売をスタートさせました。その後、バンジャマンの父ミシェルがドメーヌを立ち上げ、ワイン造りに注力すると大きく発展をとげました。バルク販売が一辺倒だった時代に品質と独立を選んだ家系の DNA が、今のバンジャマンにも流れています。



ワイン造りで最も重要なこと

「私たちは、オーガニック栽培が中心なので通常は化学的な対策をしません。しかし、まずはワインが造れることが何よりも重要です。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、そこから私たちのワインを造ることこそが重要だと考えています」

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 9 月時点のものです。

シトリー村とワインの歴史

フランス ブルゴーニュ地方北部、シャブリの南西約 12km に位置するシトリー ル フォール (Chitry-le-Fort) は、中世の面影を残す小さなワイン村です。かつてこの村は人や物資が行き交う重要な場所として発展しました。シトリーの葡萄栽培の歴史は中世まで遡ります。近くを流れるヨンヌ川を利用してワインがパリへ運ばれたことから、古くからワイン産地として知られていました。現在は静かな小さな村ですが、かつてはパリ市場を支える重要なワイン供給地の一つだったのです。シトリーの魅力は、その恵まれたテロワールにもあります。畑は標高 195~300m の丘陵地に広がり、シャブリと同じキンメリジャン石灰質土壌を持っています。この土壌がワインに爽やかな酸味と豊かなミネラル感を与え、特にシャルドネはシャブリに通じる個性を持ちながらも、より親しみやすい果実味を備えています。



しかし、19 世紀後半にはフィロキセラの被害によって多くの畑が失われました。それでも生産者たちは畑を守り続け、品質向上に努めた結果、1993 年には「Bourgogne Chitry (ブルゴーニュ シトリー)」の名称が認められました。これは長い歴史の中で、シトリーがようやく自らの名前で評価されるようになった大きな転機でした。現在の栽培総面積は約 90ha と非常に小規模で、生産されるワインの多くは村の外では見かけることがありません。そのためシトリーは、シャブリのすぐ近くにありながら、その名が広く知られることはありません。限られた生産量のため流通量も少なく、出会えたら幸運とも言えるブルゴーニュの希少な産地です。

このエリアでいち早く元詰めをスタート 人口 300 人の村から世界へ、120 年の歴史がシトリーで開花する



コルボワ家は 4 世代にわたりこの地で葡萄栽培を行ってきました。現当主バンジャマンの祖父パールの時代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、酪農を行っていたため、ワインは少量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。その後、ミシェルがドメヌを立ち上げ、ワイン造りに注力すると大きく発展をとげました。2001 年には、ミシェルの息子バンジャマンがワイン造りに加入しました。現在、年間生産量は約 10 万本、そのうち 80%がフランスの国内で消費され、20%が輸出です。彼の参画以降、ワインは毎年のように『Guide Hachette』をはじめとするワインガイドで高い評価を獲得しており、120 年以上続く家族の歴史とシトリーの伝統を次世代へと受け継いでいます。バンジャマン コルボワのワインは、そんな歴史あるシトリーの魅力を映し出す一本です。グラスの中から、この小さな村が歩んできた長い歴史とテロワールの個性を感じることができるでしょう。

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、ブルミエ 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。現在、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。数年前より大型フードル（大樽）を毎年増やし、樽香に頼ることなくテロワールの個性を表現することを目指しています。



ヴィンテージについて

2024VT

「シャブリの畑で霜害があり、ヴィエイユ ヴィーニュ の畑で 50%ほどダメージを受けた。2023 年は暖かいヴィンテージだったが、2024 年は正反対でとてもフレッシュでミネラル感が強く、クラシカルなヴィンテージ。収量の面では大きなダメージでしたが、品質の面ではとても良い出来だった。まだとても若い（硬い）状態だ」

2023VT

「とても暑く乾燥したヴィンテージ。初期は雨が多かったが、7~8 月の収穫前の大事な時期は乾燥していた。2022VT、2023VT はどちらも暖かいヴィンテージで似ている。特に赤ワインにとっても良いヴィンテージだった」



「まず何よりも収穫ができること、 そして、ワインが得られることが重要だ」

バンジャマンが語るのは、「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が重要」という言葉です。この言葉に、すべてが込められています。気候変動の影響が大きくなる中でも有機栽培を中心とし、派手な技術や流行を追うのではなく、畑と真摯に向き合う姿勢を大切にしています。「私たちは、オーガニック栽培なので通常は化学的な対策をしません。しかし、まずはワインが造れることが何よりも重要です。オーガニック栽培は手段で、目的はワインです。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、そこから私たちのワインを造ることこそが重要だと考えています」とバンジャマンは話します。2016年に90%、2024年に80%の収量を失いながら、それでも残った一本一本に妥協はない姿勢を見せてくれました。その哲学は、120年以上にわたりこの土地でワイン造りを続けてきた家族だからこそ生まれたものと言えるでしょう。

シャブリの名声の陰に隠れながらも、確かな品質で評価を高め続けるシトリー。その歴史とテロワールを守り続けるコルボワ家は、まさに「まだ世界に知られていないブルゴーニュの魅力」を体現する存在です。



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

2024VT は収量が 80%減となり、
生産量が少ない貴重なヴィンテージとなりました

ブルゴーニュ シトリー ブラン 2024 Bourgogne Chitry Blanc

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。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。

【白・辛口】<Alc.12.5%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.

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：FD-596/JAN：4935919965965/容量：750ml **¥4,400**(本体価格¥4,000)

コルボワが造るシトリー ブランの 最上級ワイン

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
Bourgogne Chitry Blanc Harmonie

「アルモニ」に使用するのは 1.40ha、南西向きの区画です。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。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。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。



【白・辛口】<Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.
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)

高品質なアリゴテの産地として高く評価されていたシトリー 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

ブルゴーニュ アリゴテ ヴィエイユ ヴィーニュ 2024
Bourgogne Aligoté Vieilles Vignes

アリゴテの畑はシトリーにあります。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。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。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。



【白・辛口】<Alc.12.5%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.
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：FD-526/JAN：4935919965262/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 2023 (左) 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 12 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。

【赤・フルボディ】<Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.
葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：オーク樽で約 12 ヶ月
品番：FD-597/JAN：4935919965972/容量：750ml
¥4,950(本体価格¥4,500)

コルボワが造るシトリー ルージュの 最上級ワイン

ブルゴーニュ シトリー ルージュ アルモニ 2022 (右) Bourgogne Chitry Rouge Harmonie ※無くなり次第 2023VT に切り替わります

アルモニに使う葡萄は 0.5ha の単一区画、平均樹齢 65 年、日当たりの良い南向きです。発酵は野生酵母を使います。温度管理したステンレスタンクで発酵させます。熟成はオーク樽（新樽なし）で 18 ヶ月行います。紫を帯びた輝きのある濃い赤、黒い果実と樽熟成によるスパイシーな要素が混ざる複雑なアロマがあります。口に含むと丸みがありたっぷりとしたボディを感じ、しっかりとしつつもしなやかなタンニンが心地よく感じられます。余韻にもアロマに感じた黒い果実のニュアンスが漂います。

【赤・フルボディ】<Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.
葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：オーク樽で 18 ヶ月
品番：FD-347/JAN：4935919963473/容量：750ml
¥7,150(本体価格¥6,500)

“レ ダーム” より軽やかでフルーティな個性をもっています

ブルゴーニュ ルージュ ロンブル ダーヌ 2023 Bourgogne Rouge L'Ombre d'Ane

「ロバの影」というユニークな名前を持つキュヴェです。葡萄の収穫は機械で行います。発酵は野生酵母を使用します。フレッシュさを保つために発酵、熟成はステンレスタンクで行います。輝きのあるルビーレッド、レッドチェリーやブラックチェリーの豊かなアロマが広がります。非常にしなやかで丸みのある口当たり、アロマと同じ赤や黒の果実のフレッシュなフレイバーが広がります。心地よく落ち着いた酸が全体を支えています。

【赤・フルボディ】<Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.
葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：ステンレスタンク
品番：FD-528/JAN：4935919965286/容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)



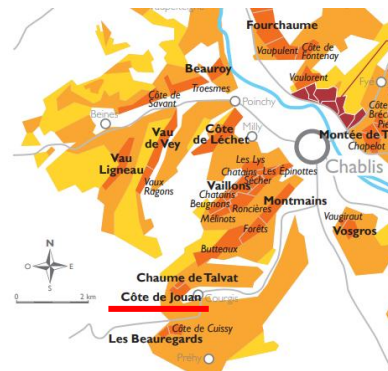


シャブリ村の南西、モンマンの近くに位置する プリミエ クリュからの隠れた逸品

ドロワン、ピクなどの一流生産者を扱う当社があえて輸入する
コルボワのシャブリの品質の高さをぜひ知ってください！

シャブリ プルミエ クリュ コート ド ジュアン 2023 Chablis Premier Cru Coté de Jouan

シャブリのプルミエ クリュ「コート ド ジュアン」はシャブリ村の南西、モンマンの近くに位置しています。土壌はキンメリジャンの粘土石灰質です。コルボワが所有しているのはクールジ村の約 1.1ha の区画で葡萄の平均樹齢は 25 年、栽植密度は 6,000 本です。収穫は機械で行います。発酵は野生酵母を使います。フレッシュさを保つために発酵、熟成共にステンレスタンクで行います。熟成は綺麗な澱と共に 7 ヶ月行います。グリーンを帯びた淡い黄色、白い花や柑橘系の果実にミネラルの要素が素晴らしく調和しています。口に含むとフレッシュでバランスが良く、グレープフルーツを思わせる柑橘系のフレーバーが広がります。長く心地よい余韻が感じられます。



【白・辛口】<Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.
葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：ステンレスタンクで 7 ヶ月
品番：FD-527/JAN：4935919965279/容量：750ml

¥7,480(本体価格¥6,800)

単一区画の樹齢の古い葡萄を使用して造る、シャブリの上級キュヴェ

シャブリ ヴィエイユ ヴィーニュ 2022 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 (Les 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。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 の樽、一部 1200L、新樽比率は 5%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バニラや香ばしさがうまく混ざり合っています。

【白・辛口】<Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.
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

シャブリ 2022 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。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。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。

■「アシェット 2024」1 星

【白・辛口】<Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.
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)

