

CHATEAU ROCHER CORBIN

シャトー ロシェ コルバン



ジュリエット デュラン、フィリップ

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、畑面積約 10ha、年間生産量約 5〜6 万本ほどの小規模シャトーです。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。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、葡萄の生育、醸造に関する深い知識を身につ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。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。

葡萄が完璧に成熟した状態で、選別しながら手摘みします。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。除梗はしますが、破碎せず粒の状態で発酵を行います。発酵にはコンクリートタンクを使用していますが、徹底した温度管理が重要となるため、冷却水で温度管理できるシステムを採用しています。もし、温度管理を行わなかった場合、発酵によって熱が発生するため、ワインの温度が上がり、発酵スピードが速まってしまいます。ロシェ コルバンでは発酵管理を徹底するために、セラー内の黒板に、日付、残糖量、温度の変化を記録しています。2016VT から醸造段階での SO2 無添加でのワイン造りを行っており、2017VT からは全ての段階において SO2 無添加での醸造を行なっています。「私たちは、いわゆるナチュラルワインを造りたいわけではありません。適切に管理し、クラシックでクリーンなボルドーワインを造りたいと考えているのです」とジュリエットは話してくれました。

- ・モンターニュ サンテミリオンの
マイクロ シャトー
- ・年間生産量約 5〜6 万本
- ・10 年以上有機栽培を行っており、
2020 年には認証を取得済み
- ・選別しながら手摘み、セラーでさらに選別
除梗後にも粒単位で選別する
- ・完璧な葡萄だからこそできる
SO2 無添加でのワイン造り
- ・2016VT から SO2 無添加で醸造
- ・「ナチュラルワインを造りたいわけでは
ありません。クラシックでクリーンな
ボルドーワインを造りたいです」
- ・INABA NATURE 生産者



現地で見て、聞いて、感じて、試飲したからこそ分かる インポーターが選ぶ “INABA NATURE”

“ナチュラルワインがお好きな方にもおすすめのワインが 3000 円台からお買い求めいただけます



樹齢 30 年から 120 年の古木の葡萄を収穫し、 3 度の選別を経て醸造したフラッグシップ 美しいミントグリーンが目を引くラベルデザインもポイントです

シャトー ロシェ コルバン 2020

Château Rocher Corbin

樹齢 30 年から 120 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。完熟した葡萄を畑で選別しながら手摘みで収穫し、傷がつかないように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び分けます。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。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。口を含むとたっぷりと豊かな果実味があり、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。

★「ワイン エンスージアスト 2023.12.1」91 点

【赤・フルボディ】<Alc.14.0%> 国/地域等：フランス/ボルドー

等級：A.O.C.モンターニュ サンテミリオン 葡萄品種：メルロ、カベルネ フラン

熟成：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

品番：FC-976/JAN：4935919059763/容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)



樹齢 15 年から 25 年の比較的若いメルロを使用し、 3 度の選別を経て醸造したセカンドワイン

ファーストと同様に、妥協のないこだわりの手法で造り上げています

レ プロメス ド ロシェ コルバン 2014

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。完熟した葡萄を畑で選別しながら手摘みで収穫し、傷がつかないように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び分けます。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。赤い果実の繊細でピュアなアロマが広がります。口を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。

【赤・フルボディ】<Alc.13.5%> 国/地域等：フランス/ボルドー

等級：A.O.C.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

品番：FD-770/JAN：4935919967709/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)

