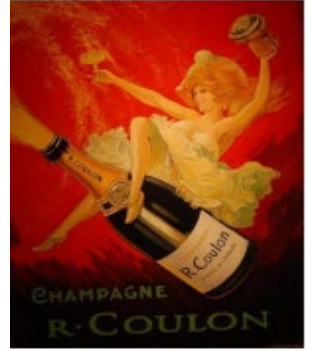
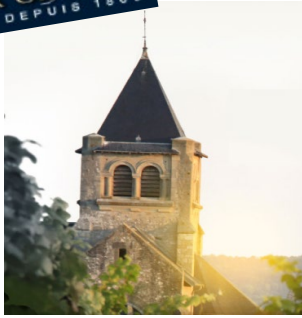


Roger Coulon RM à Vrigny

ロジェ・クーロン (ヴリニー)



詳細・歴史

モンターニュ・ランス地区のヴリニー村に8世代続く作り手で、創業は1810年。現在は9代目のエリック&イザベル・クーロン夫妻がその歴史を継承しています。この『ロジェ・クーロン』を含むシャンパーニュ5つの生産者『エグリ・ウーリエ』、『ジャック・セロス』、『ジャクソン』、『ラルマンディエ・ベルニエ』で、『Trait-d-union/トレデュニオン』というグループを結成しており、品質の向上や様々な意見の交換の場として協力し合いお互いを高め合っています。2013年はスペインのヘレス、2015年はオーストラリアにて現地の醸造家と試飲会を開催するなど活動は国境を越えており、2019年の来日時の熱気あふれる様々なセミナーなどの記憶も新しく、彼らの情熱を窺い知ることができます。

自社畑

それぞれのキュヴェの表ラベルにはヴリニー村の地図が描かれていて、黒い区画がドメーヌの自社畑で、それぞれのキュヴェに用いられた区画が金色で示されています。

【村】1級村「ヴリニー」、「クロム・ラ・モンターニュ」、「バルニー・レ・ランス」、「ヴァイレール・アルラン」

【総面積】10ha 【土壌】チョーク質、粘土質、砂れき質 【栽培】デュラブル(リュット・レゾネの一種)

【管理】区画を109に分けて細かく管理しており、根を出来るだけ深く伸ばすよう澆き入れを丁寧に行ったり、区画によっては生物多様性の恩恵を受けるため雑草を生やしたままにするなど、テロワールをできる限り最大限に引き出すように努めています。

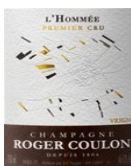
【平均樹齢】約40年ですが、最も古い区画は1924年に植樹された記録が残っています。



醸造

搾汁はゆっくりと4時間ほどかけて行います。ファースト・キュヴェのみを自社のキュヴェに用い、他はネゴスへ販売しています。酵母は加えず天然のまま醸造し、熟成は樽を使用しますが、新樽はコート・シャンプロワに使い、その3年後からシャンパーニュに割り当てています。25年ほど前より、「ヴァン・ド・レゼールヴ」はステンレスタックにて、ソレラシステムで造られています。

商品コード	ワイン名	容量	ヴァンテージ	税別参考上代
11402101	Champagne 1er Cru L'Hommée (D.21.10) シャンパーニュ・ブルミエ・クリュ・ロメ (D.21.10)	750ml	NV	¥7,000
11402301	Champagne 1er Cru L'Hommée (D.21.01) MG シャンパーニュ・ブルミエ・クリュ・ロメ (D.21.01) マグナム	1500ml	NV	¥14,500



【キュヴェ】「L'Hommée」とはナポレオン時代以前に使われていた農業の尺度で、ブドウ畑で人が1日に働ける面積(3.33a/333㎡)を表しています。当ドメーヌではそれを「人とテロワールと過去とをつなぐ魔法の言葉」としてとらえており、自社の伝統と哲学をすべて詰め込んで造られているフラッグシップ・キュヴェです。

【品種】シャルドネ 60% ピノ・ノワール 35% (ムニエ 5%)

【産地・格付け】モンターニュ・ランス/全てブルミエクリュ 【区画立地】標高150~230m、東向き緩やかな斜面

【土壌】砂質 【樹齢】40~50年 【密植率】8,500株/ha

【一次発酵】ステンレスタック(50%)と古樽(50%)を用い、低温で野生酵母による自然発酵

【熟成】樽を使用しシュールリーにて8~10カ月間 【瓶熟成】5年以上

【ドザージュ】3g/L 【デゴルジュマン】《750ml》2021年10月 《1500ml》2021年1月

【テイastingノート】光沢のある美しい黄金色で、きめ細かくクリーミーな泡立ちです。様々な果実やドライアプリコット、ハーブやスパイスなど、フルーティーでフローラルなアロマがふんだんに広がります。柔らかい酸とチャーミングな果実味、美しいミネラルが絶妙なバランスを保ち、旨みのあるまろやかな口当たりが印象的で、余韻も非常に華やかに持続します。

【マリアージュ】食前酒や、イセエビ、ラングスティヌ、ホタテなどのお料理やトリュフ添えのラヴィオリなどガストロノミックなシーン

【アルコール度数】12.0% ◆無濾過・無清澄

JAN なし

11403101	Champagne Rosélie (D.21.07) シャンパーニュ・ロゼリー (D.21.07)	750ml	NV	¥10,000
----------	---	-------	----	---------



【キュヴェ】古樹のムニエを用いたマセラシオンで造る「ロゼ・ド・セニエ」です。

【品種】ムニエ100%

【産地・格付け】ヴリニー村/全てブルミエクリュ 【区画立地】標高130~150mで東西と南北を向いた緩やかな斜面

【土壌】砂質 【樹齢】31年、52年 【密植率】8,500株/ha 【ベースワイン】2017年、2018年 【全房使用率】50%

【一次発酵】野生酵母による自然発酵 《2017年》ステンレスタック50% 古樽50% 《2018年》古樽100% 【マロラクティック発酵】あり

【熟成】樽を使用しシュールリーにて8~10カ月間 【瓶熟成】3年半 【ドザージュ】3g/L 【デゴルジュマン】2021年7月

【テイastingノート】明るいラズベリー色の輝きを放つ色調で、繊細でクリーミーな泡立ちです。ビスケットや完熟したフレッシュな赤い果実、イチゴのコンポートなどの香りがとてもアロマティックに広がります。ピュアな果実味は深みを伴い丸みを帯びていて、しっかりとした力強さと豊かな印象を湛えています。

【マリアージュ】野趣あふれるサーモン料理や、赤い果実のソース、ラズベリーマカロンなど

【生産本数】3,900本

【アルコール度数】12.0% ◆無濾過・無清澄

JAN なし

商品コード

ワイン名

容量

ヴィンテージ

税別参考上代

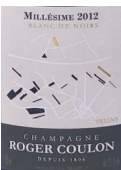
11405101 Champagne 1er Cru Brut Nature Esprit de Vriigny (D.21.07) 750ml NV ¥11,000
 シャンパーニュ・ブルミエ・クリュ・ブリュット・ナチュール・エスプリド・ヴリニー (D.21.07)



【キュヴェ】ヴリニーのテロワールとブドウのエスプリ(本質、精神)を表現し、ドサーージュなし造られたキュヴェです。
 【品種】ピノ・ノワール 1/3 ムニエ 1/3 シャルドネ 1/3
 【産地・格付け】モンターニュ・ド・ランス/全てブルミエクリュ 【区画立地】標高150~230mで東向きの緩やかな斜面
 【土壌】《シャルドネ》石灰質 《ピノ・ノワール》粘土質 《ムニエ》砂質 【樹齢】40~60年 【密植率】8,500株/ha
 【一次発酵】シャルドネ:小樽、ピノ・ノワール&ムニエ:ステンレスタンクを用い、低温にて野生酵母による自然発酵 【マロラクティック発酵】あり
 【醸造】オーク小樽を使用しシュールリーにて10か月間 【瓶熟成】6年以上
 【ドザージュ】なし 【デゴルジュマン】2021年7月
 【テイastingノート】美しく輝くゴールドで、柑橘類やアプリコット、プルーンのコンポート、ドライフルーツ、白い花やアカシアのハチミツなどのアロマが織細に折り重なりながら優雅に広がります。緊張感を伴うミネラルと果実味の均衡が素晴らしく、様々な要素を持つ風味がエレガントに口中に広がり感性と食欲を刺激します。余韻にはボワゼのニュアンスを感じるピュアなノン・ドゼシャンパーニュです。
 【生産量】2,300本
 【アルコール度数】12.0%

JAN なし

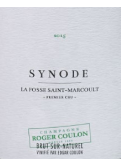
11401012 Champagne Millésime Blanc de Noirs (D.21.01) 750ml 2012 ¥12,500
 シャンパーニュ・ミレジム・ブラン・ド・ノワール (D.21.01)



【キュヴェ】基準をクリアした恵まれたヴィンテージのみ手掛ける、接ぎ木されていない古樹のピノ・ノワールとムニエを用いたブラン・ド・ノワール
 【品種】ピノ・ノワール 50% ムニエ 50%
 【産地】ヴリニー村 【区画】ピノ・ノワール「Les Limons/レ・リモン」 ムニエ「Les Linguets/レ・リング」
 【区画立地】標高100~120mで東、南、北向きの緩やかな斜面 【土壌】砂質
 【植樹】1953年、1959年、1962年、1982年 【ブドウ樹】接ぎ木されていない「フラン・ド・ピエ」(自根)
 【一次発酵】ステンレスタンクを用い、低温にて野生酵母による自然発酵 【マロラクティック発酵】なし
 【熟成】オーク小樽を用いシュールリーにて10か月間 【瓶熟成】8年以上
 【ドザージュ】3g/L 【デゴルジュマン】2021年1月
 【テイastingノート】アロマ、味わい共にエレガントで、力強い深みと持続力のあるブラン・ド・ノワール
 【生産量】8,000本
 【アルコール度数】12.0% ◆無清澄・無濾過

JAN なし

11407115 Champagne Synode Extra-Brut (D.19.12) 750ml 2015 ¥13,000
 シャンパーニュ・シノドゥ・エクストラ・ブリュット (D.19.12)



【キュヴェ】この2015年のミレジムから仲間入りした新しいキュヴェで、ブルミエ・クリュの村でピオディナミ栽培によって育つ、この産地では珍しいムニエ100%の希少キュヴェです。「Synode」という言葉には「人がテロワールと区画、ブドウ品種、ヴィンテージに出会う」という意味があり、ピオディナミ農法においては「Synodic Cycle」とは太陰暦の中で最も重要な「月と太陽の連結サイクル」のひとつです。
 【品種】ムニエ 100%
 【産地・格付け】ヴリニー村/全てブルミエ・クリュ 【区画】「La Fosse Saint Marcoult/ラ・フォッセ・サン・マルクール」
 【区画立地】ヴリニー村の中心に位置する東向きの緩やかな斜面 【植樹】1988年 【収穫】糖度11度で収穫
 【醸造】オーク古樽を用い、野生酵母による自然発酵 【マロラクティック発酵】あり
 【熟成】オーク小樽を用いシュールリーにて10ヶ月間 【瓶詰】非常に低い4~5バールという自然なガス圧にて行う
 【瓶熟成】4年間 【ドザージュ】1.5g/L 【デゴルジュマン】2019年12月
 【テイastingノート】深く輝く黄金色で、美しいパールの泡が連続して立ち上ります。エキゾチックさを感じさせる酸化のニュアンスが妖艶で、砂糖漬けのプルーンやイチジクなどのアロマが印象的です。塩分やミネラルを含んだ土壌由来の美しく丸みのある酸と、細やかな泡が調和しながら口中に広がり、後を追うように熟した果実味が鼻腔を抜けます。
 【マリアージュ】アペリティフとしてはもちろん、生の魚介類から前菜全般、またはお肉料理まですべての食事を通しても存分にお楽しみ頂ける、正にドメーヌを代表する「テロワール・シャンパーニュ」です。
 【アルコール度数】12.0%

JAN なし



11403001 Champagne 1er Cru Heritage (D.18.09) 750ml NV ¥15,000
 シャンパーニュ・ブルミエ・クリュ・エリタージュ (D.18.09)



【品種】シャルドネ80% ムニエ20%
 【産地・格付け】ヴリニー村/ブルミエ・クリュ
 【区画】ヴリニーの銘区画「Les Champs Chevalier/レ・シャン・ド・ヴァリエ」
 【樹齢】20~50年
 【醸造】選果を非常に厳しく行い、野生酵母を用いて自然発酵を促し、シュールリーにて樽熟
 【瓶熟成】10年以上 【ドザージュ】非常に少なく1g/L 【デゴルジュマン】2018年9月
 【生産量】1,200本
 【アルコール度数】12.0%

JAN なし

商品コード

ワイン名

容量

ヴィンテージ

税別参考上代

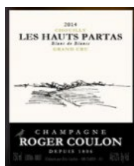
11406114 Champagne Les Hauts Partas (D.20.06)

シャンパーニュ・レ・オー・パルタ (D.20.06)

750ml

2014

¥16,000



【キュヴェ】グラン・クリュ、シュイイ村のテロワールを最も純粋に表現した「プレスティージュ・キュヴェ」

【品種】シャルドネ100%

【産地・格付け】コート・デ・ブラン地区シュイイ村／グラン・クリュ

【区画】「Les Hauts Partas／レ・オー・パルタ」 【土壌】コート・デ・ブランでは珍しい、白亜紀後期カンパニア期の石灰質

【樹齢】30～45年 【密植率】8,500本／1ha

【発酵】選果を非常に厳しく行い、ステンレスタンクとオーク小樽を用い、低温にて野生酵母を用いて自然発酵 【マロラクティック発酵】あり

【熟成】オーク小樽を用いシュールリーにて10か月間 【瓶熟成】7年間

【ドサージュ】2g/L 【デゴルジュマン】2020年6月 【リリース】デゴルジュマン後に少なくとも半年以上休ませてからリリース

【テイastingノート】きめ細かく連続して立ち上る泡がグリーン・ゴールドの色調を際立たせています。シュイイ村らしいピュアな仕上がりで、石灰質土壌由来の美しいミネラル感と、グレープフルーツなどの柑橘類、洋ナシやリンゴの風味が繊細で豊かに広がり、エレガントさと緊張感を伴う旨味が広がり、ほのかな塩味を残しながら長い余韻へといざなわれます。

【リアージュ】食前酒から食後酒として単体で飲むのもおすすめですが、白身魚やロブスター、手長エビなどと合わせても楽しめるでしょう。

【生産量】2,000本

【アルコール度数】12.0% ◆無濾過・無清澄

JAN なし

