

Colmant (Franschhoek)

コルマン (フランシュック)



詳細・歴史

ベルギーで石材の製造業を営んでいたジャン・フィリップ・コルマン氏によって、2005年に設立されたシャンパーニュ・スタイルのスパークリングワイン専用のワイナリーです。彼は南アフリカを訪れた際、美しいフランシュック・ヴァレーに心を奪われましたが、彼はちょうどその頃、今後数世代にわたって営めるサスティナブルなビジネスに転換を図ろうと考えていたため、この地における新しいワイナリーの設立がふさわしいと決意したそうです。それ以来彼は毎年3カ月間フランスのシャンパーニュ・メゾンで収穫と醸造を手伝いながら修業を重ねて研鑽を積み、「何よりも品質が大切である」という信条に基づいて、選果から製造工程までの全ての作業において妥協せず、家族とワイナリーのスタッフだけで仕事をこなしています。それゆえ生産量は増やさず、自分たちだけでこなせる量に留めています。Tim Atkin MW, SA Special Report では3級に格付けされています。



畑

【栽培品種・割合】ピノ・ノワール50%、シャルドネ50%

【産地】シャルドネ：主にフランシュック・ヴァレー(シャルドネの聖地)

【シャルドネ】ストラクチャーと酸が完璧な骨格を作り、生き活きとした新鮮さをもたらします。

自社畑：70% (広さ3ha) 購入：30%・石灰質土壌、産地：ロバートソン

【ピノ・ノワール】ロバートソン、エルギン、ステレンボッシュ(ボディの厚みとフィネスという観点でピノ・ノワールの生育における最適な場所)にある5つの畑のブドウを注意深く選果します。



醸造

テロワールの特性に従ってベースとなるワインが最大限に複雑性を発揮するように、様々な地域・ヴァレーのブドウを選んでいきます。セラーの建物は昔ながらのレンガ造りですが、常に室温は13°Cで完璧な湿度をキープできるように設計されています。規模は小さいながらも最新の設備を誇り、1000L~14000L規模のステンレスタンクを14機備え、各パーセルごとに仕込めるよう体制を整えています。収穫後のブドウ約8トン、を全て圧搾前に0°Cまで冷やせる設備も完備しており、果汁の品質保持において目覚ましい効果をもたらしています。最も重要とされる熟成室は10万本以上の収納が可能で、温度・湿度ともに安定しており、常時13~14°Cの室温で暗い環境の中、ワインは2年以上の期間、やさしく、ゆっくりと熟成されています。

商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

71100101

Method Cap Classique (MCC) Brut Classique

メソッド・キャップ・クラシック・ブリュット・クラシック

NV

¥3,500



【品種①】シャルドネ50% 産地：フランシュック・ヴァレー

【品種②】ピノ・ノワール50% 産地：フランシュック、ロバートソン、エルギン

【キュヴェ】厳選した選果を行い、各品種、テロワールの特性が出ている最もフルーティーなジュースを使用しています。

【アッサンブラージュ】少量のリザーヴワインを使用

【醸造】14°Cでシュールリーにて12ヶ月間以上熟成後、デゴルジュマン

【テイステイングノート】明るい黄金色で、りんごの香りが支配的でスパイスも少し感じます。

桃やジューシーなフルーツの味わいが特徴的で非常にフレッシュな個性を備えています。

【アルコール度数】12.0%

6009801138077

71100301

Method Cap Classique (MCC) Brut Reserve

メソッド・キャップ・クラシック・ブリュット・リザーヴ

NV

¥3,800



【品種1】シャルドネ48% 産地：フランシュック・ヴァレー

【品種2】ピノ・ノワール52% 産地：フランシュック、ロバートソン、エルギン

【キュヴェ】厳選した選果を行い、各品種、テロワールの特性が出ている最もフルーティーなジュースを使用しています。

【アッサンブラージュ】ベースワイン：2017年 リザーヴワイン：24%使用

【発酵】樽使用：10% 【熟成】14°Cで最低30ヶ月間ののちデゴルジュマン 【ドサーージュ】6.9g

【テイステイングノート】僅かに縁かかった黄金色で、アロマにはレモンや酵母の香りとともに優しいトースト香と熟した果実のニュアンスが続き、非常にエレガントです。口に含むと澁冽とした新鮮さと爽やかな酸があり、酵母のニュアンスによる深味とトースト香とのバランスが美しく、芳醇なストラクチャーと完璧なバランスを保っています。余韻は長くなめらか。時間とともに心地よく変化します。

【評価】Tim Atkin MW, SA Special Report 2020: 92/100pt、プラッターズ・ワインガイド 2020: 93/100pt

【アルコール度数】12.0%

6009801138077

商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

71101001 Method Cap Classique (MCC) Blanc de Blancs

メソッド・キャップ・クラシック・ブラン・ブラン

NV

¥4,800



【品種】シャルドネ100% 産地：フランシュック・ヴァレー、ロバートソン
 【発酵】樽使用：15% 【熟成】14°Cでシュールリーにて45ヶ月間ののちデゴルジュマン
 【テイステイングノート】ライムグリーン色を帯びた繊細な明るい黄金色で、アロマには青りんご、爽やかなレモン、様々な花、シュールリー由来の酵母のニュアンスやビスケットのような香りなどがとても豊かに感じられます。口に含むと繊細な泡がムースのように滑らかに舌の上に広がり、ふくよかなアタックです。新鮮な柑橘の皮と複雑なミネラルがクリーム状の泡と溶け合い、美しい余韻があり、時間とともに心地よく変化します。
 【評価】Tim Atkin MW, SA Special Report 2020: 93/100pt
 【アルコール度数】12.5%

6009801138022

71100501 Method Cap Classique (MCC) Brut Rose

メソッド・キャップ・クラシック・ブリュット・ロゼ

NV

¥3,300



【キュヴェ】ピノ・ノワールの一部を醸して美しい色合いを湛え、24か月以上熟成を経た優雅でロマンチックなロゼのMCC
 【品種①】シャルドネ25% 産地：フランシュック・ヴァレー
 【品種②】ピノ・ノワール75% 産地：フランシュック、ロバートソン、エルギン
 【アッサンブラージュ】《ベースワイン》2017年 《リザーヴワイン》15%使用 【ドサージュ】6.2~7.0g
 【発酵】樽使用：15% 【熟成】14°Cに保ち、シュールリーにて24ヶ月間ののちデゴルジュマン
 【テイステイングノート】琥珀色を帯びた愛らしいサーモンピンク色で、真珠のような輝きの美しい泡が連なり、フローラルなアロマにイチゴやレッドカラントなどの繊細な香りが重なります。口に含むと美しくチャーミングで滑らかな泡が、赤いベリー系のニュアンスとともに爽やかに広がりますが、それとは相反するようなクリーミーなトーストのニュアンスと、シルキーでリッチなタンニンが見事に調和しています。時間とともに優雅に、そして魅惑的に変化するので、寒い冬の日にはバラの花びらを浮かべた暖かいお風呂で楽しむのも良いかもしれません。
 【評価】Tim Atkin MW, SA Special Report 2020: 90/100pt
 【アルコール度数】12.0%

6009801138015

Jean-Philippe Colmant



Paul Gerber



Jessica Steyn



Cara Viljoen



Ann Ferreira

