

# Domaine Du Coulet

コート・デュ・ローヌ地方  
ドメーヌ・デュ・クレ

北ローヌ・コルナス究極のビオダイナミ  
花崗岩土壌が生み出す高樹齢パワフルシラー  
現地著名レストランからも引く手あまたのグランヴァン



2012年1月、究極のシラーを求めて北ローヌの主要都市ヴァランスから車でローヌ川を渡り西へ15分、ローヌ山脈へ向かうとそこは偉大なAOCコルナス！ローヌ川右岸サンジョセフの南に位置するケルト語で「焼けた大地」を意味するコルナスの畑は、太陽がジリジリ照り付ける険しい東向きの斜面にテラスと呼ばれる階段状に広がっています。この歴史豊かな畑から生み出されるワインは、ほとんどがシラー100%で造る赤、一般的に北部ローヌの赤ワインはシラー主体で造りますが、特有の強い渋みを和らげるため、ヴィオニエ・マルサンヌ・ルーサンヌなどの白ブドウを若干補助品種として使うことを規定しています。しかしながら、このAOCコルナスはその規定を持ちません。そのため色濃くタンニンの強い野性味溢れるワインが生み出されています。

ドメーヌ・デュ・クレの生産者マチュ・バレーは、ここコルナスで1999年に祖父のドメーヌを譲り受け、現在では13haの畑を所有しています。土壌は「ゴア」と呼ばれる古い花崗岩でワインにミネラル感を与えてくれます。平均樹齢35～40年、中には1920年代に植えられた80～90年のシラーの古木が含まれます。土壌の活力を活かすため2001年からビオロジック、2002年からビオダイナミ農法を実践し、自然との調和を大切にするため「haie(工)」と呼ばれる雑木林を畑の周りに自然な形で残し、地中の水分調整を行っています。畑の土はフカフカでブドウの樹たちが活力持って生きているのがよくわかります。

醸造方法にも強い拘りを持ち発酵はブドウの力を蓄えやすく澱も取り除きやすい卵形のセメントタンクで行い、テロワールを最大限に表現するため熟成には新樽は使用しません。

こうして造られたワインは、パワフルながらも繊細で且つ複雑味と余韻に富み、まさに北ローヌが生み出したグランヴァンと言えるでしょう。フランスの三ツ星レストランPic(ピック)、Le Gilantro(ル・シラントロ)など著名レストランにもオンリストされ、マチュ・バレーの名は自然派ワイン界のみならず、ワイン業界全体からも熱い注目を受けています

“底抜けに明るい私生活と真剣そのもののワイン造り” マチュが生み出す情熱のシラーを是非ご賞味下さい。

[33949] Petit Ours Brun ブチ ウルス ブラウン16				[34088] Côtes-du-Rhône Villages Visan Zinziin コート・ド・ローヌ・ヴィラージュ・ヴィザン16			
呼称	コート・デュ・ローヌ			呼称	Côtes-du-Rhône Villages Visan コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ・ヴィザン		
参考小売	¥2,800	JAN:4571455208045		参考小売	¥3,400		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール			栽培/認証	ビオロジック/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積
	粘土石灰	100m・平地	4.5ha・40hl/ha		粘土石灰	100m・平地	4.5ha
品種 (収穫/樹齢)	シラー 100% (手摘み/平均40年)			品種 (収穫/樹齢)	ムールヴェードル カリニャン グルナッシュ 1/3ずつ(手摘み/平均20年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	セメントタンクで15日間[20℃]アルコール発酵			発酵	除梗後、セメントタンクで9ヶ月発酵・熟成		
熟成	セメントタンクで熟成[6~18℃] 濾過有・無清澄			熟成	濾過有・無清澄		
SO2	アルコール発酵時と熟成時に10mg/Lずつ トータル:63mg/L			SO2	瓶詰め時:20mg/L トータル:63mg/L		
アルコール度	13.5%			アルコール度	13%		
特徴	生産者マチュの笑顔は小熊のように愛嬌たっぷり、エチケットは彼の分身的ブチウルス(小熊)です。ローヌ北部の厳選したシラーをセメントタンクで発酵・熟成しました。赤紫の色調、北ローヌのシラーならではのブラックベリーやジャムの香りの奥に還元ニュアンスも見受けられます。ほんのり甘やかな黒系果実に上品なタンニンとシルキーなテクスチャー、アフターに美しい酸が流れます。			特徴	ブチウルスと同じ地域にある区画ヴィザンの粘土石灰土壌で育つムールヴェードル、カリニャン、グルナッシュを除梗後、セメントタンクで9ヶ月発酵・熟成しました。やや紫を帯びたガーネットの外観にスマイレベリーの香りが広がります。スパイスとブルーベリーの甘酸っぱい果実感に小豆のような旨味、アフターに、しっかりとしたタンニンが刻まれるドライでバランスの良い逸品です。		



Diony

**[33857] Crozes Hermitage La Banniere クローズ・エルミターージュ ラバニエル16** **[33948] No Wine's Land ノー ワインズ ランド16**

呼称	Crozes-Hermitage クローズ・エルミターージュ		
参考小売	¥3,600		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ		
栽培/認証	ビオロジック/ビオディヴァン		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰 小石	100m・東、西	4ha・45hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シラー 100% (手摘み/平均25年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	50%除梗、50%除梗せず、50%マセラシオンカルボニック、50%通常の醸し 40hlのセメントタンクで2週間発酵 (1ヶ月マロラクティック発酵)		
熟成	そのまま9ヶ月熟成 濾過有・無清澄/瓶詰め:2017年5月		
SO <sub>2</sub>	瓶詰め時:20mg/L トータル:51mg/L		
アルコール度	12.5%		
特徴	クローズエルミターージュ、ボーモン=モントゥ村の小石混じりの粘土石灰で育つシラーを50%除梗し、半分はマセラシオンカルボニック、残り半分は通常の醸し後、セメントタンクで発酵・熟成しました。黒みを帯びた深い赤紫の外観にコーヒの焙煎香やシャルキュトリーのニュアンスを感じます。プラムの皮やウツェಿನ果実に控えめな酸と柔らかなタンニンが溶け込みアフターへと流れます。		



呼称	Côtes du Rhône コート・デュ・ローヌ		
参考小売	¥3,900		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ		
栽培/認証	ビオディナミ/ビオディヴァン		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰 泥土	250m・西南西	1.8ha・12hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シラー 100% (手摘み/平均50年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	5日[25℃]醸し後、ステンレスタンクで17日発酵 マロラクティック発酵		
熟成	ステンレスタンクで12ヶ月熟成 濾過有・無清澄		
SO <sub>2</sub>	瓶詰め時:10mg/L トータル:36mg/L		
アルコール度	12.5%		
特徴	コルナスとサンジョゼフの中間エリア産の「ノーワインズランド」=ワインのない土地と原産地統制を英語で皮肉ったネーミングです。粘土石灰土壌のシラーをステンレスタンクで発酵後、12ヶ月熟成しました。しっかりと濃いめのガーネットの外観からプルーンの甘やかな香りが広がります。ベリーの実や甘草のニュアンス、程良いタンニンがアクセントとなったピターなアフターが特徴です。		



**[33298] Brise Cailloux ブリーズ カイユ12**

呼称	コルナス		
参考小売	¥6,000	JAN:4571455196779	
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ		
栽培/認証	ビオディナミ/ビオディヴァン		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	泥土 花崗岩	200 ~ 300m・東	5ha・12.5hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シラー 100% (手摘み/平均45年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	3週間[25℃]醸し後、セメントタンクとステンレスタンクで 14日間[25℃]アルコール発酵/30日間[18℃]マロラクティック発酵		
熟成	セメントタンクと木樽で14ヶ月[16℃]熟成 無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	瓶詰め時:20mg/L		
アルコール度	13.5%		
特徴	北ローヌの中でも野性味溢れるコルナス、丘の中腹にある東向き斜面の花崗岩土壌でビオディナミ栽培されるシラー 100%で造られます。セメントタンクとステンレスタンクで発酵後、セメントタンクと木樽で14ヶ月熟成、無清澄無濾過で瓶詰めしました。深い紫色、ブラックベリーやカシスの香り、果実の凝縮感に酸とタンニンが溶け込み、余韻にかすかなスパイスを感じる複雑な味わいです。		



**[53594] Les Terrasses Du Serre レテラス デュ セール09**

呼称	コルナス		
参考小売	¥8,700	JAN:4582138366020	
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ		
栽培/認証	ビオディナミ/ビオディヴァン		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	泥土 花崗岩	200 ~ 300m・東と南	3ha・15hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シラー 100% (手摘み/平均65年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	3週間[25℃]醸し後、セメントタンクとステンレスタンクで 14日間[25℃]アルコール発酵/30日間[18℃]マロラクティック発酵		
熟成	セメントタンクと木樽で18ヶ月[16℃]熟成 無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	瓶詰め時:20mg/L		
アルコール度	13.5%		
特徴	「細長いテラス」という名のトップキュヴェです。コルナスが誇る花崗岩土壌の高樹齢シラーが日当たりの良いテラス状の区画でビオディナミ栽培されます。ステンレスとセメントタンクで発酵、セメントタンクと木樽で18ヶ月熟成、無清澄無濾過で瓶詰めしました。紫を帯びた濃い紅色、黒い果実やチョコレートの香り、濃厚な果実味と細やかなタンニン、気品が漂う洗練された味わいです。		



**[33299] Billes Noires ビーユ ノワール11**

呼称	Cornas コルナス		
参考小売	¥10,000	JAN:4571455196786	
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ		
栽培/認証	ビオディナミ/ビオディヴァン		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	ゴアと呼ばれる砕かれた花崗岩	250m・東南東	0.6ha・40hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シラー 100% (手摘み/平均55年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	除梗後、ピジャージュシ2週間発酵		
熟成	ダイヤモンドを含む卵型のセメントタンクで12ヶ月熟成後、 古樽で12ヶ月熟成/軽く濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	アルコール発酵時と熟成時に10mg/Lずつ トータル:37mg/L		
アルコール度	13%		
特徴	コルナスの丘、標高250m東南東向きのゴアと呼ばれる砕かれた花崗岩土壌でビオディナミ栽培されるシラーを2週間発酵、ダイヤモンドを含む卵型のセメントタンクで12ヶ月熟成後、古樽で12ヶ月熟成し無清澄無濾過で瓶詰めしました。濃い紫の色調から、プラムやスミレ、黒コショウ、カカオ、ヒノキの香り、ピロードの口当たりと涼感のある酸、ほろ苦さを伴った長い余韻が特徴です。		



**[53595] Les Terrasses Du Serre Magnum レテラス デュ セール マグナム09**

呼称	コルナス		
参考小売	¥18,000	JAN:4582138366037	
規格/タイプ	1500ml×6 / 赤・フルボディ		
栽培/認証	ビオディナミ/ビオディヴァン		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	泥土 花崗岩	200 ~ 300m・東と南	3ha・15hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シラー 100% (手摘み/平均65年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	3週間[25℃]醸し後、セメントタンクとステンレスタンクで 14日間[25℃]アルコール発酵/30日間[18℃]マロラクティック発酵		
熟成	セメントタンクと木樽で18ヶ月[16℃]熟成 無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	瓶詰め時:20mg/L		
アルコール度	13.5%		
特徴	「細長いテラス」という名のトップキュヴェです。コルナスが誇る花崗岩土壌の高樹齢シラーが日当たりの良いテラス状の区画でビオディナミ栽培されます。ステンレスとセメントタンクで発酵、セメントタンクと木樽で18ヶ月熟成、無清澄無濾過で瓶詰めしました。紫を帯びた濃い紅色、黒い果実やチョコレートの香り、濃厚な果実味と細やかなタンニン、気品が漂う洗練された味わいです。		

