

Courbet

クールベ



フランス ジュラ, ヌヴィー・シュル・セイユ



伝統と革新が共存するジュラに於いて、土壌・植物・環境に最大限配慮した栽培を心掛け、伝統製法を継承しつつもモダンなスタイルも取り入れる。次世代のジュラワインを世に送り出し、ワイン・アドヴォケート誌でも「注目すべきニューフェイス、素晴らし発見だ」と称賛を受け、今後の活躍から目が離せない。近年躍進目覚ましいニューフェイスの代表として、現代のジュラを牽引している。

美食の地ジュラ、このエリアはフランスの中でも特に小さく栽培面積は2千haほど、年間生産量はおよそ9万hlと仏国内でも最も少ない(ブルゴーニュ約2万9千haで150万hl/年)。更に小規模生産者が多いことからジュラのワインはなかなかお目にかかれない希少性の高いワインとなっている。この地で生まれる独自性を持ったワインは感度の高いソムリエ、美食家からの注目度が高く高まっており、仏国内のガストロノミーはもちろんのこと、世界各地の名高いレストランでも続々とオンリストされている。元々の生産量の少なさと、それを遥かに上回る需要。近年、ジュラのワインは入手困難で見つけたら手に入るべきワインとしての地位を確立させつつある。そんな注目すべき生産地ジュラでは近年躍進目覚ましいニューフェイスが続々と台頭しており、その1つがドメヌ・クールベだ。

クールベはシャトー・シャロンから東に約2km、ヌヴィー・シュル・セイユの小さな村にワイナリーを構え、9haある所有畑はシャトー・シャロンとコート・ド・ジュラに広がっている。現当主、5代目となるダミアンは、フランソワ・ルーセット・マルタンやマキシム・グライヨたちとブルゴーニュのディジョンで醸造を勉強し、その後、カリフォルニアのオー・ボン・クリマ、アルザスのツイント・フンブレヒト、マコンのオリヴィエ・メルランで研鑽を積み、2003年から両親のドメヌに参加、2011年から当主としてワイナリーを率いている。ダミアンが戻った翌年、2004年から一部の区画でピオディナミ栽培を開始し2014年には完全に移行、認証を取得した2016年からはメゾン・ピエール・オヴェルノワやフリップ・ポールナルなども所属するジュラのオーガニック生産者の団体、ル・ネ・ダン・ル・ヴェール(Le Nez Dans Le Vert)にも加盟している。

「ワインは常に喜びであって、そのために私たちは一生懸命働き、同時にこの仕事を楽しんでいる」そう語るダミアンは土壌・植物・環境に最大限配慮した栽培を心掛け、ほとんどの時間を畑で過ごす。収穫は全て手作業で行い、空気圧式プレスで压榨。ブドウのキャラクターを最大限に表現するため、品種ごとに容器を使い分け天然酵母でアルコール発酵を行う。使用しているバリックのほとんどがあのムルソーのコシュ・デュリからのおさがりというのも驚きだ。ダミアンがオリヴィエ・メルランで働いていた1998年に収穫の手助けに来たラファエル・コシュと仲良くなって以来関係が続いており、2005年頃から毎年お下がりの樽を譲り受けている。2016年からはSO2も必要最小限にとどめている。

「シャトー・シャロンに畑を持っているので、ウイヤーージュ(補酒)しない伝統的なサヴァニャンにも注力するが、そこに縛られず質の高いワインを作りたい」と話すダミアン。彼の手掛けるワインは産膜酵母下で熟成させるヴァン・ジョーヌスタイルにとどまらず、シャルドネを中心に補酒を行い、新樽で熟成させるモダンなスタイルも取り入れている。ピオディナミ栽培、天然酵母の使用、最小限のSO2、補酒ありのフレッシュなスタイル。クールベのワインを通し、ジュラの新しいトレンドが見えてくる。

ワイン・アドヴォケート誌では「注目すべきニューフェイス、素晴らしい発見だ」という賞賛を受けており、世界の注目が集まるジュラの次世代を牽引していくニューフェイスとして、今後ますます入手困難になることが予想される。

コート・デュ・ジュラ トラディション 2021 Cotes du Jura Tradition



限定 希望小売価格 ¥6,000

- 産地: Cotes du Jura
- 品種: シャルドネ、サヴァニャン
- 熟成: シャルドネはバリック18-24ヶ月、サヴァニャンはステンレスタンク10ヶ月後、オーク樽でウイヤーージュせず産膜酵母下で15ヶ月
- 評価: ー
- アルコール度数: 13%

標高250-350mの畑に植わる平均樹齢30年のブドウを使用。シャルドネはバリックで熟成。サヴァニャンはステンレスタンク後に古樽でウイヤーージュをせずに産膜酵母下で熟成。フローラルなノートから始まるアロマは、次第にヘーゼルナッツ、アーモンド、クミンのスパイスなアロマへと姿を変えていく。シャルドネ由来の肉付きの良いアタックが特徴的で、伝統的なジュラワインの入門には持ってこいの1本。

コート・デュ・ジュラ シャルドネ レ・ロンド 2022 Cotes du Jura Chardonnay Les Rondos



限定 希望小売価格 ¥6,150

- 産地: Cotes du Jura
- 品種: シャルドネ100%
- 熟成: バリック&600L樽17ヶ月
- 評価: ー
- アルコール度数: 13%

標高320mの斜面に植わる樹齢約30年のブドウを使用。白い花、柑橘果実やミネラルにクリーミーなニュアンスが複雑に溶け込んだアロマ。口の中ではリンゴや蜂蜜、フレッシュなヘーゼルナッツが心地よく広がる。素晴らしいバランスを持つワインで、心地よいスパイスを感じさせる上品な余韻が楽しめる。熟成のポテンシャルもしっかりと秘めた一本。

コート・デュ・ジュラ サヴァニャン ド・ヴォワル 2020 Cotes du Jura Savagnin de Voile



限定 希望小売価格 ¥6,200

- 産地: Cotes du Jura
- 品種: サヴァニャン100%
- 熟成: ステンレスタンク12ヶ月後、古樽でウイヤーージュせず産膜酵母下で最低15ヶ月
- 評価: ー
- アルコール度数: 13.5%

シャトー・シャロンに隣接する2区画のブレンド。畑の標高は280m、樹齢は平均30年。ウイヤーージュせずに産膜酵母下で熟成させる伝統的なスタイル。熟したリンゴとスパイス、アーモンドやクルミのナッツィーなアロマ。ふくよかさと果実のフレッシュ感のバランスが良く、チャーミングでひと目から楽しめる口当たりのよさは、次第にサヴァニャンの持つ力強さと余韻の長さへと姿を変えていく。

コート・デュ・ジュラ ルージュ キュヴェ・バイオレット 2022 Cotes du Jura Rouge Cuvee Violette



限定 希望小売価格 ¥7,600

- 産地: Cotes du Jura
- 品種: トゥルソー100%
- 熟成: バリック10ヶ月
- 評価: ー
- アルコール度数: 13.5%

濃いチェリー色のこのワインは、ゆっくりとではあるが、確実に溢れんばかりの赤い果実のアロマ、胡椒のようなスパイスがあり、時間をかければさらに広がっていく。口当たりは柔らかくまるやかで、心地よい柔らかいタンニンの周りに素晴らしい素材が展開していく。濃色なベリーとレッドベリーのバランスが良く取れていて、より一層楽しませてくれる。

シャトー・シャロン 2016 Ch.Chalon

限定 希望小売価格 ¥12,800

- 産地: Chateau Chalon
- 品種: サヴァニャン100%
- 熟成: 大樽で12ヶ月後、ウイヤーージュせず産膜酵母下で60ヶ月
- 評価: ー
- アルコール度数: 14.5%

僅かに緑がかかった淡いゴールドの色調。ノーズは繊細で、クルミやヘーゼルナッツのノート、フレッシュなスパイス、そしてトースティーなバックグラウンドがある。それが心地よい余韻を持つ味わいへと続き、繊細でエレガントなフレーヴァーを呼び戻している。このアペラシオンのフィネスを特徴づける。

シャトー・シャロン スー・ロッシュ 2016 Ch.Chalon sous Roche

限定 希望小売価格 ¥18,800

- 産地: Chateau Chalon
- 品種: サヴァニャン100%
- 熟成: 大樽で12ヶ月後、ウイヤーージュせず産膜酵母下で60ヶ月
- 評価: ー
- アルコール度数: 14.5%

シャトー＝シャロンの岩の下にある青いマールのテロワールを表現した典型的なワイン。黄色いスパイス、ドライフルーツや熟したフルーツ、フィネスや滑らかさを備えた大きな要素を持つパワフルなノーズが広がる。シャトー＝シャロンのヴァン・ジョーヌのあらゆる複雑性を持つ。

シャトー・シャロン シュール・リア 2016 Ch.Chalon sur Lya

限定 希望小売価格 ¥18,000

- 産地: Chateau Chalon
- 品種: サヴァニャン100%
- 熟成: 大樽で12ヶ月後、ウイヤーージュせず産膜酵母下で60ヶ月
- 評価: ー
- アルコール度数: 14.5%

シャトー・シャロンのアペラシオンを構成する3つの丘陵地帯の1つ、単一エリアを忠実に表現したワイン。白い花、フルーツ、ミントやドライフルーツなどの実にフレッシュなフレーヴァーを感じる。口に含むと長い余韻を感じる。