

Domaine Courbet

ドメーヌ・クールベ



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、素晴らしい発見だ」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つがドメーヌ・クールベだ。

ドメーヌ・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・デュ・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ジ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、アルザスのツィント・フンプレヒト、マコンのオリヴィエ・メルランで研鑽を積み、2003年から両親のドメーヌに参加、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ビオダイナミ栽培を開始し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・オヴェルノワやフィリップ・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、空気圧式プレスで搾取。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きたラファエル・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お裾を譲り受けている。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・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。ビオダイナミ栽培、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。ドメーヌ・クールベのワインを通じ、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 2017 Cotes du Jura Tradition

限定 希望小売価格 ¥3,500

- 産地: Cotes du Jura
- 品種: シャルドネ75% サヴァニャン25%
- 熟成: シャルドネはバリックで20ヶ月、サヴァニャンはステンレスタンクで10ヶ月後、古樽で10~15ヶ月
- 評価: —
- 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・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、クミンのスパイシー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 2018 Cotes du Jura Chardonnay Les Rondos

限定 希望小売価格 ¥4,000

- 産地: Cotes du Jura
- 品種: シャルドネ100%
- 熟成: バリック(新樽10%)と600L樽で18ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 13.5%

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 ロリジン 2018 Cotes du Jura Savagnin L'Origine

限定 希望小売価格 ¥4,600

- 産地: Cotes du Jura
- 品種: サヴァニャン100%
- 熟成: ステンレスタンク11ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 14%

標高300-320m、樹齢約15-35年の畑。熟成はステンレスタンクのためサヴァニャンのピュアな個性が楽しめる。白い花、柑橘類、白系果実が見事に表現されたフレッシュなアロマ。空気に触れると、心地よい酸味が存在感とともに現れてくる。味わいに華を添えるのはレモンピールを思わせるほろ苦さとミネラル。生き生きとした上品なフィニッシュがありサヴァニャンの魅力が余すところなく詰まっている。



コート・デュ・ジュラ サヴァニャン 2016 Cotes du Jura Savagnin

限定 希望小売価格 ¥4,850

- 産地: Cotes du Jura
- 品種: サヴァニャン100%
- 熟成: ステンレスタンク内で細かい澱の上で10ヶ月間熟成後、古樽に移してウイヤー・ジュをせずに2次熟成20ヶ月
- 評価: WA93-94
- 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・ジュを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。

