

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

各キュヴェのラベルデザインは使用されたブドウが収穫された区画を示しています。

【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」、「ヴィレール・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漉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。

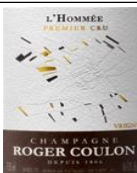


醸造

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、新樽はコトー・シャンプロフに使い、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・レゼルヴ」はステンレスタングにて、ソラシシステムで造られています。



商品コード	ワイン名	容量	ヴィンテージ	税別参考上代
11400501	Champagne 1er Cru L'Hommée シャンパーニュ・ブルミエ・クリュ・ロメ	750ml	NV	¥6,500
11400503	Champagne 1er Cru L'Hommée MG シャンパーニュ・ブルミエ・クリュ・ロメ・マグナム	1500ml	NV	¥13,500



【品種】ムニエ 40% シャルドネ 40% ピノ・ノワール 20%
 【区画】全てブルミエクリュ 【樹齢】20~50年
 【熟成】シャルドネは樽を使用 【ドザージュ】3g/L 【瓶熟成】5年以上
 【テイastingノート】美しい黄金色で、柔らかい酸味に旨みが乗り、余韻も非常に華やか。
 【アルコール度数】12.0%

JAN なし



【キュヴェ】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%
 【区画】全てブルミエクリュ 【樹齢】31年、52年
 【ドザージュ】3g/L 【瓶熟成】4年
 【テイastingノート】ビスケットや熟した赤い果実の香りが華やかで、酸味が深みのある余韻が魅力的なロゼ・シャンパーニュ。
 【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

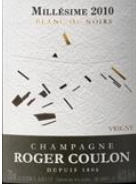
11401011 Champagne Millésime Blanc de Noirs

シャンパーニュ・ミレジム・ブラン・ノワール

750ml

2011

¥8,000



【キュヴェ】基準をクリアした恵まれたヴィンテージのみ醸造
 【品種】ピノ・ノワール 50% ムニエ 50%
 【区画】ピノ・ノワール「Les Limons」 ムニエ「Les Linguets」 【土壌】砂質土壌 【植樹】1953年 1959年
 【ドウ樹】台木をされていない「フランド・ピエ」
 【醸造】コラーージュなし、フィルターがけなし、マロラクティック発酵なし 【ドザーージュ】3g/L 【瓶熟成】8年以上
 【テイastingノート】エレガントかつ力強い深みのあるシャンパーニュ
 【生産量】3000本のみ
 【アルコール度数】12.0% ◆無清澄・無濾過

JAN なし

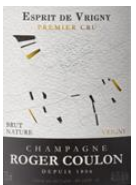
11402001 Champagne 1er Cru Brut Nature Esprit de Vrigny

シャンパーニュ・ブルミエ・クリュ・ブリュット・ナチュラル・エスピリド・ヴリニー

750ml

NV

¥8,000



【品種】ピノ・ノワール 1/3 ムニエ 1/3 シャルドネ 1/3
 【区画】全てブルミエクリュ 【樹齢】40~60年
 【醸造】シャルドネは樽熟成 【瓶熟成】6年以上 【ドザーージュ】なし
 【テイastingノート】アプリコットやブルーンのコンポート、ドライフルーツなどの風味が豊かに広がり、余韻にボワゼのニュアンスを感じます。
 【アルコール度数】12.0%

JAN なし

11405115 Champagne Synode Extra-Brut

シャンパーニュ・シノドゥ・エクストラ・ブリュット

750ml

2015

¥13,000



【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す。「Synode」とは「人、テロワール、土地、ドウ品種、ヴィンテージの出会い」の意味があり、ピオディナミ農法において「Synodic Cycle」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。ブルミエ・クリュの村でピオディナミ栽培によって育つ、この産地には珍しいムニエ100%の希少キュヴェです。

【品種】ムニエ 100%
 【産地】ヴリニー村 【区画】「La Fosse Saint Marcoult / ラ・フォッセ・サン・マルクール」

【区画立地】ブルミエ・クリュ、ヴリニー村の中心に位置する東向きの丘陵地

【植樹】1988年 【収穫】糖度11度で収穫。

【醸造】プレス後すぐに数年使用した木樽に移し、野生酵母による自然発酵を促します。マロラクティック発酵を行い、滓と共に10ヶ月間樽熟成させ、非常に低い4~5バールという自然なガス圧にて瓶詰。

【瓶内熟成】4年間 【デゴルジュマン】2019年12月 【ドザーージュ】1.5g/L

【テイastingノート】エキゾチックな酸化のニュアンスが妖艶で、ブルーンやイチジクなどの砂糖漬け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。

【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、または食事を通してでも存分にお楽しみ頂ける、メゾン自慢の「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

シャンパーニュ・ブルミエ・クリュ・エリターージュ

750ml

NV

¥15,000



【品種】シャルドネ80% ムニエ20%

【区画】「Les Champs Chevalier / レ・シャン・ド・ヴァリエ」と呼ばれるヴリニー村リュエ・ディにある銘醸区画

【樹齢】20~50年

【醸造】選果を非常に厳しく行い、澱を残したまま樽熟成されます。

【ドザーージュ】非常に少なく1g/L

【瓶熟成】10年以上

【アルコール度数】12.0%

JAN なし

