

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・コルマン氏が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。彼はその時ちょうど、今後数世代にわたって営める新しいビジネスに転換をしていく時期だと考えていたため、それには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、2005年、シャンパーニュ・スタイルのスパークリング専門ワイナリーを創立しました。彼は毎年3回以上シャンパーニュ地方のメゾンにおいて修業を重ね、研鑽を積んできました。品質が命であるとの自身の信条に基づいて、選果から製造工程まで全て、妥協を許す余地がないように、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。それゆえやみくもに生産量を増やすことなく、身の丈にあった範囲、すなわち自分たちだけでこなせる生産量に留めています。



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・ノワール生育の最適な場所)における5つの畑から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、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	ヴァンテージ	税別参考上代
-------	------	--------	--------

71100101	Method Cap Classique (MCC) Brut Plaisir メソッド・キャップ・クラシック・ブリュット・プレジール	NV	¥3,000
----------	--	----	--------



【シャルドネ】50%、産地：フランシュック・ヴァレー
【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%

JAN 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	¥3,300
----------	---	----	--------



【シャルドネ】48%、産地：フランシュック・ヴァレー
【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】前ヴァンテージのリザーヴワインを20%使用
【発酵】樽使用：10% 【熟成】14°Cで30ヶ月間ののちデゴルジュマン
【外観】僅かに緑かかった黄金色
【アロマ】非常にエレガント。レモンや酵母の香りとともに優しいトースト香があり熟した果実のニュアンスが続きます。
【パレット】潑刺とした新鮮さと爽快な酸があり、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口中に広がり、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。
アルコール度数：12.0%

JAN 6009801138008

商品コード

ワイン名

ヴァンテージ

税別参考上代

71101001 Method Cap Classique (MCC) Brut Chardonnay

メソッド・キャップ・クラシック・ブリュット・シャルドネ

NV

¥4,500



【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℃で45ヶ月間ののちデゴルジュマン
【外観】ライムグリーンの色調を帯びている繊細な明るい黄金色
【アロマ】青りんご、爽やかなレモン、花の香り、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
【パレット】繊細な泡がムースのように滑らかに舌の上に広がり、ふくやかなアタック。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ます。美しい余韻があり、時間とともに心地よく変化します。
アルコール度数：12.5%

JAN 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



【シャルドネ】25%、産地：フランシュック・ヴァレー
【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
【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】前ヴァンテージのリザーヴワインを15%使用
【発酵】樽使用：15% 【熟成】14℃で24ヶ月間ののちデゴルジュマン
【外観】愛らしいサーモンピンク
【アロマ】フローラルなトーンとともにいちごやレッドカラントなど繊細な香りが広がります。
【パレット】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口中に広がり、僅かなトーストのニュアンスと調和しています。時間とともに心地よく変化します。
アルコール度数：12.0%

JAN 6009801138015