

# CHÂTEAU ROCHER CORBIN

シャトー ロシェ コルバン



ジュリエット デュラン、フィリップ

## 3度にわたる徹底的な選別作業によって、最高の葡萄のみを使用 家族経営の小規模ワイナリーが造る品質重視のボルドーワイン

### 自然環境を尊重しながら品質向上に努める

シャトー ロシェ コルバンはモンターニュ サンテミリオンを中心地に位置する家族経営のワイナリーです。現在は、1955年生まれのフィリップデュランが4代目のオーナーを務めています。10年以上前からオーガニック栽培を実践しており、2020年に認証を取得しました。畑には化学肥料、除草剤は一切使用しません。葡萄畑はかつて、シャトー コルバン (サンテミリオン グラン クリュ) の所有地でしたが、1880年にフィリップの曾祖父、シャルル デュランの所有となりました。それから父から子へと4世代にわたり、ワイン造りとその情熱が受け継がれてきました。1986年にフィリップがシャトーを引き継ぎ、自然環境を尊重しながら近代化を図り、さらなる品質向上のために力を注いでいます。また、娘たちもそれぞれ活躍しており、ワインのラベルデザインや、畑仕事、販売などを行なっています。畑面積は約10haで、年間生産量約5~6万本ほどの小規模シャトーながら、ワインの販売はほとんどを輸出が占めており、その比率は80%にも上ります。



### 丁寧な畑仕事が高品質な葡萄を育てる

フィリップは**自然と完全に調和した畑から偉大なワインが生まれる**と考えています。「私たちにとって、葡萄を育てること、ワインを造ることは、毎年のシーズンと葡萄とのリズム、調和を物語るものです。テロワールを熟知し、品種の特性をよく理解し、ブドウの生育、醸造に関する深い知識を身に付けてこそ素晴らしい仕事を成し遂げることができる」とその哲学を語っています。葡萄の剪定はギョー ドゥーブルで、摘芽を行い、生産量を調整し、風通しをよくします。「剪定の際に重要なのは、主幹が正しい形を保っているか（横に傾いていないか、高く伸びすぎているか、など）を見極めることです」とフィリップは言います。注意深く剪定を行い、収量を制限し、より集約した葡萄を得られるようにしています。そのほかに、除草剤を使用するかわりに土を耕す、病害の対策はオーガニック栽培で認可されている硫黄と銅（ボルドー液）のみを使用するなど、畑仕事を丁寧に行なっています。また、収穫については、葡萄が完璧に成熟した状態で手摘みし、その際は葡萄を傷つけないよう小型のケースを使用しています。手摘みにすることで、畑で葡萄を選別することが可能となります。また、セラーでは選果テーブルを使用して葡萄をさらに選別し、除梗の後も粒単位で選別を行うなど、合計3回もの選別作業を経て、完璧な葡萄のみを使用してワイン造りを行なっています。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年10月時点のものです。

## <ワイナリー>

2024年5月、サンテミリオンやポムロールの有名なシャトーには目もくれず、モンターニュ サンテミリオンのロシェ コルバンのワイナリーを訪問してきました。ワイナリーのいたるところ（外扉、内扉、壁、表札等）がシャトーを象徴するミントグリーンカラーに塗装されており、遠目からでもロシェ コルバンだと分かります。



## <畑>

ワイナリーの横にある葡萄畑の様子です。ロシェ コルバンが位置するモンターニュ サンテミリオンはサンテミリオンよりも90mほど標高が高くなっています。写真の赤丸の部分にシュヴァール ブランのワイナリーがあり、実際に、樽を売ってもらっているそうです。

葡萄畑は日当たりの良い場所にありますが、訪問日はあいにくの雨でした。畑は合計約10haで2つの区画に分かれており、ワイナリーのすぐ横に8ha、ワイナリーの裏側に2haあります。栽培比率はメルロ85%、カベルネ フラン15%ですが、ほんのわずかにマルベックを増えています。葡萄の平均樹齢は45年で、その内15%が75年、1%が140年とのこと。2011年から有機栽培を行い、2020年に認証を取得しました。



収穫は100%手摘みで、容量10kgのカゴに入れますが、葡萄が潰れないようにするためにカゴさえも重ねないようにして運んでいるというから驚きです。ワイナリーには選果テーブルが2つあり、1つめで房選り、2つめで粒選りを行っています。

「2023年の10月からずっと雨が降っていて日照があまりなく、通常年よりも30%ほど雨が早く、すでに1,200mmほど降っています。明日で雨が止むという予想にはなっていますが……だいたい15mm降るごとにボルドー液を1回撒きます。今週はすでに2回撒きました」とジュリエットは話していました。ロシェ コルバンではオーガニック栽培を行なっているため、カビ病の対策としてボルドー液を撒くことで対策しています。ボルドー液は葉の表面を覆うだけなので、雨が降るたびに流されてしまい、もう一度撒かなければなりません。その為、畑の近くに専用の観測機を導入したそうです（右写真）。



## メルロの畑

左の写真はメルロの畑で、樹齢65年ほどの区画です。ジュリエットが持っているのは、ベト病にかかってしまった葡萄の葉ですが、変色しているのが分かります。

「色は変わってしまっていますが、今は葉だけなので葡萄そのものには影響はありません。ただし、ベト病が拡大しないよう、ボルドー液を撒く必要があります」。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年10月時点のものです。

## カベルネ フランの畑

「メルロとは葉の形が異なり、葉っぱの緑色がより薄い点が見分け方のポイントです」とジュリエットは話します。開花はメルロよりも早いです。収穫はメルロよりも遅くなるそうです。写真を見ると、カバークロップが植えられているのが良く分かります。カベルネフランは、ファースト ラベルのブレンドに使用しています。

「1980年代のボルドーでは、品質ではなく収量が多いカベルネ フランを植えていました。私たちはこれを抜いて、代わりにロワールのアンジュのクローンを植えています。シャトーは引き継がれますが、考え方は時代によって変わります。私たちは品質を重視しているのです」とジュリエットは話してくれました。右の写真は、ロシエ コルバンが育てたカベルネ フランの葡萄です。メルロだけでなく、カベルネ フランの品質も素晴らしいことが良く分かります。



1回目：畑で選別



2回目：房の状態不要な粒や枝を取り除く



3回目：除梗した後、さらに粒選り

## <醸造>

葡萄は、合計3回の厳しい選別を行い、手間をかけて完璧なものだけを残します。除梗はしますが、破碎せず粒の状態です。発酵前低温浸漬を短期間行い、果皮と果肉から色素やタンニン、アロマなどの要素を優しく抽出します。発酵にはコンクリートタンクを使用していますが、徹底した温度管理が重要となるため、冷却水で温度管理できるシステムを採用しています。もし、温度管理を行わなかった場合、発酵によって熱が発生するため、ワインの温度が上がり、発酵スピードが速まってしまう。ロシエ コルバンでは発酵管理を徹底するために、セラー内の黒板に、日付、残糖量、温度の変化を記録しています。2016VT から醸造段階での SO2 無添加でのワイン造りを行っており、2017VT からは全ての段階において SO2 無添加での醸造を行なっています。



「私たちは、いわゆるナチュラルワインを造りたいわけではありません。適切に管理し、クラシカルでクリーンなボルドーワインを造りたいと考えているのです」とジュリエットは話してくれました。収穫を開始してから約1ヶ月後に、醸し発酵中のマストを抜いて別のコンクリートタンクに移します。残った葡萄を垂直式の木製プレス機にかけます。冬の初め頃にコンクリートタンクから樽に移し替えて熟成させますが、樽の要素はより少なくし、果実味をより前面に出したいと考えています。熟成には新樽も使用しますが、1年使用樽、2年使用樽など様々です。また、シュヴァル プランやアンジェリユスを使用した樽も購入しています。樽メーカーにもこだわっており、例えばタランソー社のテスト5/T5 (写真右下) という最高級の樽等、様々なメーカーの樽を使用しています。



また、メルロとカベルネ フランは別々に発酵、熟成を行なっています。この段階ではまだ確定してはいないものの、ファースト ラベルにしようと考えているキュヴェは一番良い樽に入れています。セカンド ラベルにしようと考えているキュヴェは2年使用樽や、一部はコンクリートタンクに入れて熟成させています。樽で1年半熟成させた後、他のエノログの意見を参考にしながらブレンドを行います。ブレンド後、コンクリートタンクで3ヶ月間休ませてからボトリングします。ボトリングの際も SO2 を使用したくないので、ガスを充填して酸化を防いでいます。3度にもわたる細かい選別によって、健全な葡萄のみを使用していることが、SO2 無添加での醸造を可能にしているといえます。こうして出来上がるワインは、ピュアなフルーツの味わいがしっかりと感じられ、個性が詰まったオリジナリティ溢れる仕上がりとなっています。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年10月時点のものです。



## 樹齢 30～120 年の葡萄を 3 度にわたり選別して造る ロシェ コルバンを代表するファースト ラベル

### シャトー ロシェ コルバン

#### Château Rocher Corbin

樹齢 30 年から 120 年の古樹による凝縮された葡萄から造られています。輝きのある濃いガーネット、熟した赤い果実や心地よい樽の香ばしさの混ざる複雑なアロマが広がります。口に含むとたっぷりと豊かな果実味があり、シルクのようにしなやかでスムーズなタンニンが感じられます。若いうちからも楽しめますが、数年間、熟成させるとさらに素晴らしくなります。畑は丘の西側の斜面に位置し非常に日当たりが良く、土壌は粘土石灰質でたいへん水はけのよい、葡萄の栽培に理想的な条件下にあります。完熟した葡萄を畑で選別しながら手摘みで収穫し、傷がつかないように小さなケースに入れてセラーに運びます。除梗前に選果テーブルを使い、萎んだ粒や枝などを取り除き、除梗後、さらに完璧な粒だけを選び分けます。メルロとカベルネ フランは別々に発酵させます。発酵は 28 度以下に温度コントロールしたコンクリートタンクで約 15 日間行います。発酵後、全体の 3/4 をフレンチオーク樽、1/4 をコンクリートタンクで約 12 ヶ月熟成を行います。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C.モンターニュ サンテミリオン

葡萄品種：メルロ 85%、カベルネ フラン 15%

熟成：3/4 をフレンチオーク樽、1/4 をコンクリートタンクで約 12 ヶ月

【2017VT】 <Aic. 13.5%> 品番：FC-755/JAN：4935919317559/容量：750ml  
**¥3,630**(本体価格¥3,300) **【限定 100 本】**

【2019VT】 <Aic. 14.5%> 品番：FC-975/JAN：4935919319751/容量：750ml  
**¥3,960**(本体価格¥3,600)

【2020VT】 <Aic. 14.0%> 品番：FC-976/JAN：4935919059763/容量：750ml  
**¥4,180**(本体価格¥3,800)

## 樹齢 15～25 年のメルロを 3 度にわたり選別して 最高の葡萄だけで造るセカンド ラベル

### レ プロメセ ド ロシェ コルバン

#### Les Promesses de Rocher Corbin

樹齢 15 年から 25 年の比較的若い葡萄を使用しています。赤い果実の繊細でピュアなアロマが広がります。口に含むと非常にフレッシュかつ集約のある果実味が感じられ、非常にバランスのよい骨格を持っています。畑は丘の西側の斜面に位置し非常に日当たりが良く、土壌は粘土石灰質でたいへん水はけのよい葡萄の栽培に理想的な条件下にあります。完熟した葡萄を畑で選別しながら手摘みで収穫し、傷がつかないように小さなケースに入れてセラーに運びます。除梗前に選果テーブルを使い、萎んだ粒や枝などを取り除き、除梗後、さらに完璧な粒だけを選び分けます。発酵は 28 度以下に温度コントロールしたコンクリートタンクで約 15 日間行います。発酵後、50%をコンクリートタンク、50%をフレンチオーク樽で約 12 ヶ月熟成を行います。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C.モンターニュ サンテミリオン

葡萄品種：メルロ 100% 熟成：50%をコンクリートタンク、50%をフレンチオーク樽で約 12 ヶ月

【2014VT】 <Aic. 13.5%> 品番：FC-534/JAN：4935919315340/容量：750ml  
**¥3,080**(本体価格¥2,800)

【2017VT】 <Aic. 13.5%> 品番：FC-974/JAN：4935919319744/容量：750ml  
**¥3,520**(本体価格¥3,200)

【2019VT】 <Aic. 14.5%> 品番：FC-756/JAN：4935919317566/容量：750ml  
**¥3,300**(本体価格¥3,000)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 10 月時点のものです。