



# ドメーヌ コルボワ

## DOMAINE COLBOIS

左から、オーナーのバンジャマン、妻のカリーヌ

### ブルゴーニュの忘れられた村、シトリー ル フォールの個人生産者が造る 探す価値のある AOC “ブルゴーニュ シトリー” からのワイン

#### 中世の面影を残す小さな村、シトリー ル フォールのワイン

ドメーヌ コルボワは、ブルゴーニュのヨンヌ県オーセロワ地区に位置する、シトリー ル フォールの家族経営の生産者です。シトリー ル フォールは、シャブリから 12km ほど南西に位置し、非常に古くからワイン造りが行われていた歴史的な村です。人口はわずか 300 人ほどで、葡萄畑の面積は合計で約 80ha ほどしかありません。コルボワ家は 4 世代にわたり葡萄栽培を行ってきました。バンジャマンの父、ミシェル コルボワは 1970 年まで両親と共にワイン造りを行っていましたが、2ha の畑と共に独立し、1988 年に自身のドメーヌを設立します。2001 年には、ミシェルの息子であり、現在のオーナーであるバンジャマンがワイン造りに加入しました。



ジャスパール モリス MW は、『ブルゴーニュワイン大全』の中で、「小さなシトリーの村は時間の流れに取り残されたような感がある。シャブリからサン=プリリに向かう途中になれば、私も訪れることがなかったかもしれない」、「1993 年に設立されたこのアペラシオンは赤と白を対象にしているが、シトリーではシャルドネ種から造られる白ワインが赤よりもはるかに有名である。歴史的にはシトリーはアリゴテ種のワインが高く評価されていた（中略）。近年では再びピノ・ノワールが栽培されるようになり、イランシーの濃く骨太のものに比べて軽く、かぐわしいスタイルのワインを生んでいる」と記しています。



#### このエリアでいち早く元詰めを開始

バンジャマンの祖父ポールの時代は混合農業を実践しており、葡萄栽培の他に穀物やサクランボの栽培、酪農を行っていたため、ワインは少しか生産していませんでした。また、当時はバルクでの販売だけでしたが、1968 年からは、このエリアではいち早くドメーヌ元詰めでの販売をスタートさせました。その後、ミシェルがドメーヌを立ち上げ、ワイン造りに注力すると大きく発展をとげました。現在、シトリー ル フォールとシャブリに合計 20ha の畑を所有しています。シトリーには 13.3ha を所有しており、その内訳はシャルドネが 4.1ha、アリゴテが 4.6ha、ピノ ノワールが 4.6ha です。シャブリには 6.7ha を所有しており、その内訳はシャブリが 5.6ha、ブルミエ クリュが 1.1ha となっています。シトリーの土壌は、このエリアに典型的なキンメリジャンの石灰岩とマール（泥灰土）です。HVE のレベル 3 を取得しており、高品質の葡萄を得るため、厳しく収量を制限しています。通常、1つの枝に 3つの芽が出ますが、芽かきによって真ん中の 1つを取り除きます。収穫はすべて機械摘みです。

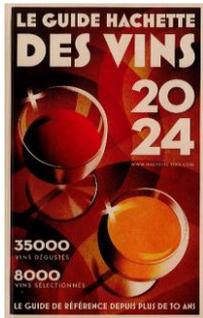
※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 12 月時点のものです。

## 栽培、醸造について

選別酵母を添加せず、野生酵母のみでアルコール発酵を行います。白ワインの発酵と熟成は、主に温度管理されたステンレスタンクで行いますが「シャブリ ヴィエイユ ヴィーニュ (FC-920)」と「ブルゴーニュ シトリー ブラン アルモニ (FC-923)」では木樽も使用しています。発酵タンクが置かれているセラーの天井には穴が開けられており、上の階でプレスした果汁を、この穴からつないだホースを通して、上から下へと重力を利用して移動させるグラヴィティーフローシステムを採用しています。これにより、果汁にストレスを与えないようにしています。



木樽は 228L、500L のものを主に使用していますが、2022VT は、タランソー社製の 12hL の樽を実験的に 1 樽使用しています。バンジャマンはこの樽について、「樽香がほとんどつかず、とても洗練された味わいで風味の持続性が長く、ワインが持つ特徴を保ったままで熟成出来るというとても良い結果が得られた。楕円形で自然対流が起き、澱が循環してくれる。今後、この樽を 4 つ買い足す予定」と話していました。この樽の導入によって、今後の品質向上がさらに期待できます。



### 「アシェット 2024」において 3 つのワインが高い評価を獲得。

ドメーヌ コルボワのワインは、「アシェット 2024」において、2022VT のブルゴーニュ シトリー ブラン (品番 FC-921)、ブルゴーニュ アリゴテ (品番 FC-918) が 2 星、同じく 2022VT のシャブリ (品番 FC-919) が 1 星を獲得と 3 つのアペラシオンで高評価を得ています。アシェットは、生産者ごとではなく、アペラシオンごとにワイン単位で評価が掲載されており、消費者目線に近い特徴があります。そんな中で複数のアペラシオンで評価を得ているドメーヌ コルボワは、知る人ぞ知る存在となっております。

バンジャマンは、シトリーとシャブリの違いについて、味わいの傾向は似ているとしながらも、「シトリーとシャブリは近いので、ワインの味わいも似てくる。比べると、シトリーはフルーツ、シャブリはミネラルがより強い」と話してくれました。

## ヴィンテージについて (2024 年 5 月現地訪問時のコメント)

2024VT…………「去年の 10 月からずっと雨が続けている。葡萄の生育シーズンの初期は霜や雹など色々な問題が起きるので、日が出してくれるのを心待ちにしている。シャブリの畑で霜害があり、ヴィエイユ ヴィーニュ の畑で 50%ほどダメージを受けた。気温はマイナス 1.5 度程度だったが、雨が降ってしまったため、それで霜が降りた」

2023VT…………「とても暑く乾燥したヴィンテージ。今年 (2024 年) と同じように初期は雨が多かったが、7~8 月の収穫前の大事な時期は乾燥していた。2022VT、2023VT はどちらも暖かいヴィンテージで似ている。特に赤ワインにとっても良いヴィンテージだった」

2022VT…………「非常に暖かくフルーティなヴィンテージで、最大限の収量が得られた。2021VT とは真逆のキャラクターを持つ。シトリーの通常の収穫時期は 9 月 25 日以降だが、8 月 20 日から収穫が始まり、極めて早い収穫となった。一年中雨が降らず乾燥していた。ワインの味わいを決めるのは、7~8 月の気候だ。2023VT と同様、この時期が乾燥していたことで、似た味わいのヴィンテージになった」

2021VT…………「本当に難しい年で、霜害や夏の多雨による病害で 90%減となった。赤ワインは軽やかな仕上がり」



アルモニに使用するシャルドネの畑 (平均樹齢 40 年)。標高 250m、南西向きやや斜面の畑。粘土石灰質でシャブリと同様の土壌で、アンモナイトの化石も出土する。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 12 月時点のものです。

# コルボワが造るシトリー ルージュの 最上級キュヴェ

今年5月の現地視察で品質の高さに驚かされた1本  
「通常このワインは私たちのワイナリーに来てくれた方だけに販売しています」

限定  
120本

New

## ブルゴーニュ シトリー ルージュ アルモニ 2022 Bourgogne Chitry Rouge Harmonie

「アルモニ」はコルボワが造る赤ワインの最上級キュヴェです。2022VTの生産量は約3800本です。アルモニに使う葡萄は0.5haの単一区画、平均樹齢65年、日当たりの良い南向きです。黒い果実と樽熟成によるスパイシーな要素が混ざる複雑なアロマがあります。口を含むと丸みがありたっぷりとしたボディを感じ、しっかりとしつつもしなやかなタンニンが心地よく感じられます。余韻にもアロマに感じた黒い果実のニュアンスが漂います。発酵は野生酵母を使います。温度管理したステンレスタンクで発酵させます。熟成はオーク樽（新樽なし）で18ヶ月行います。



【赤・フルボディ】<Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.

葡萄品種：ピノ ノワール100% 熟成：オーク樽（新樽なし）で18ヶ月

品番：FD-347/JAN：4935919963473/容量：750ml

¥6,600(本体価格¥6,000)

平均樹齢25年の単一区画「レ ダーム」から造られるシトリー ルージュ  
「チェリーの要素やペッパーのような味わいが感じられます」

## ブルゴーニュ シトリー ルージュ レ ダーム 2022 Bourgogne Chitry Rouge Les Dames

このワインは「レ ダーム」と呼ばれる2.02haの南向きの単一区画で葡萄の平均樹齢は25年、栽植密度は6,000本/haです。黒い果実やスパイスのアロマに樽のローストの要素が混ざりあっています。口当たりはジューシーで丸みがあり、非常になめらかで溶け込むようなタンニンがあります。余韻にもアロマと同じ黒い果実の要素が漂います。収穫は機械で行います。発酵は野生酵母を使用し、温度コントロールされたステンレスタンクで行います。発酵後、228Lのオーク樽に移し約12ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】<Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.

葡萄品種：ピノ ノワール100% 熟成：オーク樽で約12ヶ月

品番：FC-922/JAN：4935919319225/容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)

「レ ダーム」より軽やかでフルーティな個性をもっています

## ブルゴーニュ ルージュ ロンブル ダーナ 2022 Bourgogne Rouge L'Ombre d'Ane

「ロバの影」というユニークな名前を持つキュヴェです。「レ ダームよりも軽やかでフルーティな個性をもっています」とパンジャマンは話してくれました。チェリーや苺の豊かなアロマが広がります。非常にしなやかで丸みのある口当たり、アロマと同じ赤や黒の果実のフレッシュなフレーバーが広がります。心地よく落ち着いた酸が全体を支えています。葡萄の収穫は機械で行います。発酵は野生酵母を使用します。フレッシュさを保つために発酵、熟成はステンレスタンクで行います。

【赤・フルボディ】<Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.

葡萄品種：ピノ ノワール100% 熟成：ステンレスタンク

品番：FD-129/JAN：4935919961295/容量：750ml

¥3,520(本体価格¥3,200)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年12月時点のものです。



コルボワが造るシトリー ブランの  
**最上級キュヴェ**  
樽を使用することで深みと複雑さを引き出しています



ブルゴーニュ シトリー ブラン アルモニ 2021  
**Bourgogne Chitry Blanc Harmonie**

「アルモニ」に使用するのは1.40ha、南西向きの区画です。土壌はキンメリジャンの石灰岩と泥灰土です。葡萄の平均樹齢は40年、栽植密度は6,000本/haです。収穫は機械で行います。洋梨やリンゴなど白い果実のアロマと樽熟成による心地よい木のアロマがバランスよく混ざり合っています。フレッシュかつまるやかな口当たりがあり、ほどよいボディと骨格が感じられます。発酵は野生酵母を使用し、ステンレスタンク50%とオーク樽50%で行います。樽の大部分は228Lの樽、一部500L、新樽は使用していません。熟成も同じステンレスタンクとオーク樽で18ヶ月行います。

【白・辛口】<Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.  
葡萄品種：シャルドネ100% 熟成：ステンレスタンクとオーク樽で18ヶ月  
品番：FC-923/JAN：4935919319232/容量：750ml  
**¥4,620**(本体価格¥4,200)

シトリー ル フォールの魅力が感じられるスタンダード キュヴェ  
2022VTは「アシェット 2024」で2星を獲得

ブルゴーニュ シトリー ブラン 2022  
**Bourgogne Chitry Blanc**

土壌はキンメリジャンの石灰岩と泥灰土です。葡萄の平均樹齢は30年、栽植密度は6,000本/haです。収穫は機械で行います。白い果実や花と柑橘系の果物の要素が混ざる複雑かつ洗練されたアロマがあります。口に含むと非常にフレッシュなアタックがあり、その後から白い果実のフレーバーが現れ、余韻にはたいへん心地よい丸みとボリュームが感じられます。発酵は野生酵母を使用し、温度コントロールされたステンレスタンクで行います。熟成も同じステンレスタンクで行います。発酵後、綺麗な澱と共に約7ヶ月熟成させます。★「アシェット 2024」2星

【白・辛口】<Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.  
葡萄品種：シャルドネ100% 熟成：ステンレスタンクで約7ヶ月  
品番：FC-921/JAN：4935919319218/容量：750ml  
**¥3,630**(本体価格¥3,300)

高品質なアリゴテの産地として高く評価されていたシトリー  
平均樹齢50年のアリゴテが生む、素晴らしい凝縮感と深みが魅力です  
2022VTは「アシェット 2024」で2星を獲得

ブルゴーニュ アリゴテ 2022  
**Bourgogne Aligoté**

アリゴテの畑はシトリーにあり、土壌はキンメリジャンの石灰岩と泥灰土です。平均樹齢は50年ですが一部65年の葡萄もあります。柑橘系の果実や白い花、ミネラルを感じる洗練されたアロマがあります。口に含むとアロマと同じ柑橘系果実のフレーバーが広がり、非常にフレッシュな味わいです。栽植密度は6,000本/haです。収穫は機械で行います。野生酵母にて、温度コントロールされたステンレスタンクで発酵後、同じステンレスタンクで綺麗な澱と共に約7ヶ月熟成させます。「フランスでもアリゴテの人気はいまひとつで、とても残念です。あまり良い品質のアリゴテがないことや、もう少し高くても良いからシャルドネを選ぶという方が多いためです。しかし、このアリゴテは南向きの古い畑で平均樹齢が50年と古く、葡萄の粒が小さくなるため、凝縮感のあるワインになります。バランスがとても良く、持続性のある風味で、フレッシュです」とパンジャマンは話していました。★「アシェット 2024」2星

【白・辛口】<Alc.12.5%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.  
葡萄品種：アリゴテ100% 熟成：ステンレスタンクで約7ヶ月  
品番：FC-918/JAN：4935919319188/容量：750ml

**¥3,190**(本体価格¥2,900)



ドロワン、ピクなどの一流生産者を扱う当社があえて輸入する  
コルボワのシャブリの品質の高さをぜひ知ってください！

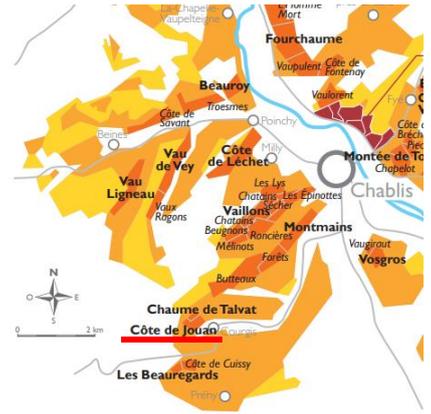


現地訪問した際に、素晴らしい品質と  
コストパフォーマンスの高さに驚かされた  
注目のシャブリ プルミエ クリュ

2022VT  
170本限り  
無くなり次第 2023VTに  
切り替わります

シャブリ プルミエ クリュ コート ド ジュアン 2022  
Chablis Premier Cru Coté de Joux

シャブリのプルミエ クリュ「コート ド ジュアン」はシャブリ村の南西、モンマンの近くに位置しています。土壌はキンメリジャンの粘土石灰質です。コルボワが所有しているのはクールジ村の約1.1haの区画で葡萄の平均樹齢は25年、栽植密度は6,000本です。収穫は機械で行います。白い花や柑橘系の果実にミネラルの要素が素晴らしく調和しています。口に含むとフレッシュでバランスが良く、グレープフルーツを思わせる柑橘系のフレーバーが広がります。長く心地よい余韻が感じられます。発酵は野生酵母を使います。フレッシュさを保つために発酵、熟成共にステンレスタンクで行います。熟成は綺麗な澱と共に7ヶ月行います。



【白・辛口】<Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/シャブリ プルミエ クリュ/A.O.C.  
葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：ステンレスタンクで7ヶ月  
品番：FD-034/JAN：4935919960342/容量：750ml

¥6,380(本体価格¥5,800)

単一区画の樹齢の古い葡萄を使用して造る、シャブリの上級キュヴェ

シャブリ ヴィエイユ ヴィーニュ 2021  
Chablis Vieilles Vignes

ヴィエイユ ヴィーニュはバーヌ村の1.60haの単一区画「レ ヴォー ラゴン」の葡萄を使用しています。土壌はキンメリジャンの石灰岩と泥灰土、葡萄の平均樹齢は50年、栽植密度は6,000本/haです。収穫は機械で行います。最初に樽熟成によるオークの後から、白い果実やトロピカルフルーツのアロマが広がります。口に含むと、樽熟成によるとても心地よいしなやかさが感じられます。余韻にはバランスのとれた酸と樽のバニラや香ばしさがうまく混ざり合っています。発酵は野生酵母を使用し、ステンレスタンク50%とオーク樽50%で行います。樽の大部分は228Lの樽、一部1200Lです。

【白・辛口】<Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/シャブリ/A.O.C.  
葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：ステンレスタンクとオーク樽で熟成  
品番：FC-920/JAN：4935919319201/容量：750ml ¥5,500(本体価格¥5,000)

素晴らしいクオリティのシャブリで、ミネラルがしっかりと感じられます

シャブリ 2022  
Chablis

シャブリ、バーヌ、クールジ村の葡萄を使っています。土壌はキンメリジャンの石灰岩と泥灰土です。葡萄の平均樹齢は30年、栽植密度は6,000本/haです。収穫は機械で行います。非常にフレッシュ、熟した柑橘系の果実のアロマにミネラルが混ざっています。フルーティで生き生きとした口当たり、長い余韻が感じられます。発酵は野生酵母を使用し、温度コントロールされたステンレスタンクで発酵後、同じステンレスタンクで綺麗な澱と共に約7ヶ月熟成させます。★「アシェット2024」1星

【白・辛口】<Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/シャブリ/A.O.C.  
葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：ステンレスタンクで約7ヶ月  
品番：FC-919/JAN：4935919319195/容量：750ml ¥4,620(本体価格¥4,200)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年12月時点のものです。