

Puligny-Montrachet

Domaine Thomas Collardot

<ドメーヌ・トマ・コラルド>



●生産者について

ピュリニー・モンラッシェ村に本拠を置き、2015年が初リリースの新しく小さなドメーヌ。当主は Jacqueline Collardot /ジャクリーヌ・コラルド氏。子息の Matthieu/マチュー氏とともにワイン造りを行なっている。耕作面積は2.5ha。父親の Pierre Thomas/ピエール・トマ氏が1992年まで耕作していた畑を2010年に継承。畑は元々、3代遡った母方の Henry Chavy と父方の Maurice Thoma が所有していたもので、婚姻よりのピエール・トマ氏が受け継いだもの。1992年から2010年までいここにあたる Hubert Chavy と Pierre Chavy に貸し出されており、その後にジャクリーヌ氏の手へと戻った。2015年に「Bourgogne Blanc Les Petits Poiriers」と「Puligny Montrachet Les Enseignières」の2アイテムをドメーヌとして初めてリリース。翌年以降レンジを拡大し現在12の区画から合計12キュヴェをリリースしている。

●栽培



栽培はビオディナミ農法を実施する。その成長過程と成熟過程の全てをモニタリングできるように、ブドウ樹一本一本におけるまでその世話をしている。収穫後、畑はしばらくの間休ませる。使用される堆肥は秋の間に用意するなど、春になるまでトラクターなどによる農作業を一切行わない。3月になってようやく畝の間の雑草の鋤き返しを行い、成長サイクルの始まりとともに1級畑では土を踏み固めないように馬による耕耘を行っている。「畝の間であつという間に伸びてしまう雑草の処置に多くの時間を割いています。（畝の間は鋤き返して対応できるものの）4月から8月にかけてはブドウ樹の根本の周



りの雑草には、ツルハシを使って対処しています。副芽の処置も各区画に適した剪定を行えるよう、全て手作業で行っています」。

●醸造

各区画のテロワールを最大限発揮できるように、全て個別に醸造。温暖化は早期の収穫をもたらす。8月おわりから9月はじめにかけての高温により、ブドウ果のフレッシュさと品質を保つためには、朝に収穫することが必要とされる。全ての区画において手摘みで収穫し、ブドウ果が潰れぬよう小さなカゴで醸造所へと運び、繊細なアロマと味わいを損なわぬようゆっくりと4時間かけて圧搾。果汁は24時間ダブルバージュ。350Lの木樽で自生酵母発酵。発酵中は全ての樽を注意深く見守り、温度や密度だけでなく、視覚・聴覚・嗅覚・味覚、そして気配や雰囲気常に気配りを欠かさない。発酵を終えたワインは、ドメーヌの小さな空調完備のセラーで澱とともに10～12か月熟成、その後、ステンレスのタンクでさらに2～4か月熟成。樽は2～4年樽が好ましいものの、毎年、最も古い樽を新樽へと入れ替えを行っている。



●ドメーヌワイン

Bourgogne Cote d'Or Blanc La Plante Des Champs

ブルゴーニュ コート ドール ブラン ラ プラント デ シャン

【品種】シャルドネ 100% 【土壌】粘土質石灰

【区画】2016 年に植えられた東～西向きの区画。標高 220 メートルのわずかな丘陵地。

【醸造】手摘み収穫の後、4 時間かけてゆっくりと穏やかに圧搾。24 時間ダブルバージュ。

350L のオーク樽で、自生酵母によるアルコール発酵。発酵中の So2 の添加はなし。

澱とともに 10～12 ヶ月熟成させ、ステンレスタンクで 2～4 ヶ月寝かせられる。

【備考】かつては毎年小麦を収穫していた畑。この区画の名前が付けられた時代に、畑の真ん中に若い葡萄の木が植えられていた。

【特徴】熟した果実の豊かな口当たり。ミネラル感が全体のバランスを整えている。



Bourgogne Cote d'Or Blanc Les Petits Poiriers

ブルゴーニュ コート ドール ブラン レ プティ ポワリエ

【品種】シャルドネ 100% 【土壌】粘土質石灰

【区画】1999 年に植えられた北～南向きの水はけの良い区画。

【醸造】手摘み収穫の後、4 時間かけてゆっくりと穏やかに圧搾。24 時間ダブルバージュ。

350L のオーク樽で、自生酵母によるアルコール発酵。発酵中の So2 の添加はなし。

澱とともに 10～12 ヶ月熟成させ、ステンレスタンクで 2～4 ヶ月寝かせられる。

【備考】区画名前は、古い石畳の道を表す古代フランス語の「ペリエ」(石) に由来。

【特徴】白い花の香り。まろやかで食欲をそそる口当たり。緑の洋梨のニュアンスが新鮮さを強調。生き生きとしたフルボディのワイン。



Puligny Montrachet Les Houlières

ピュリニー モンラッシェ レ スリエール

【品種】シャルドネ 100% 【土壌】粘土質石灰

【区画】1986 年に植えられた東～西向きのシャサーニュモンラッシェに隣接する、村の麓の区画。

【醸造】手摘み収穫の後、4 時間かけてゆっくりと穏やかに圧搾。24 時間ダブルバージュ。

350L のオーク樽で、自生酵母によるアルコール発酵。発酵中の So2 の添加はなし。

澱とともに 10～12 ヶ月熟成させ、ステンレスタンクで 2～4 ヶ月寝かせられる。

【備考】区画の名は、湿地で形成される泥炭、軽くてスポンジ状の物質を指すブルゴーニュ語の «houille» に由来。

【特徴】花と柑橘類の香りを持つ繊細で繊細な香り。ミネラル感があり、ジューシーな口当たり。軽やかさの中に生き生きと調和のとれたワイン。



Puligny Montrachet Les Nosroyes

ピュリニー モンラッシェ レ ノロワイエ

【品種】シャルドネ 100% 【土壌】粘土質石灰

【区画】1986 年に植えられた東～西向きのシャサーニュモンラッシェに隣接する、村の麓の区画。

【醸造】手摘み収穫の後、4 時間かけてゆっくりと穏やかに圧搾。24 時間ダブルバージュ。

350L のオーク樽で、自生酵母によるアルコール発酵。発酵中の So2 の添加はなし。

澱とともに 10～12 ヶ月熟成させ、ステンレスタンクで 2～4 ヶ月寝かせられる。

【備考】ブルミエ クリュ ペリエールの下に位置する「レ ノロワイエ」と「レ プティ ノロワイエ」は石の多い丘の中腹にあり、その名前は古いフランスの Noieroie「クルミの木が植えられた場所」に由来。

【特徴】柑橘類や桃の香り。口に含むと、美しい酸味が持続的な柑橘類の香りを昇華させている。



Puligny Montrachet Les Enseigneres

ピュリニー モンラッシェ レ ザンセニエール

【品種】シャルドネ 100% 【土壌】粘土質石灰

【区画】1930年と1988年に植えられた北～南向きの標高 240m の 2つのプロットで Grands Crus Bâtard と Bienvenues-Bâtard-Montrachet の真下に位置する区画。

【醸造】手摘み収穫の後、4時間かけてゆっくりと穏やかに圧搾。24時間ダブルバージュ。

350Lのオーク樽で、自生酵母によるアルコール発酵。発酵中のSo2の添加はなし。

澱とともに10～12ヶ月熟成させ、ステンレスタンクで2～4ヶ月寝かせられる。

【特徴】表現力豊かでミネラルのあるノーズ、白い果肉の果実のアロマ。口に含むと、厚みの深いアタックに続いて、美しく長い集中力が続き、最後のミントのタッチが現れる。



Puligny Montrachet Climats

ピュリニー モンラッシェ クリマ

【品種】シャルドネ 100% 【土壌】粘土質石灰 【区画】ヴィラーージュとブルミエクリュのパーセルのブレンド

【醸造】手摘み収穫の後、4時間かけてゆっくりと穏やかに圧搾。24時間ダブルバージュ。

350Lのオーク樽で、自生酵母によるアルコール発酵。発酵中のSo2の添加はなし。

澱とともに10～12ヶ月熟成させ、ステンレスタンクで2～4ヶ月寝かせられる。

【備考】Houlières, Derrière la Velle, Au Paupillot, Rue aux Vaches, Les Nosroyes, Les Enseignères, Hameau de Blagny, Les Folatières の 8区画のブレンド。

【特徴】フレッシュフルーツの表情豊かな香り。柑橘系の香りとクリーミーなニュアンス。



Puligny Montrachet 1er Hameau de Blagny

ピュリニー モンラッシェ プルミエ クリュ アモー ド ブラニー

【品種】シャルドネ 100% 【土壌】粘土質石灰

【区画】1962年植樹。標高 350m。深い泥灰土石灰岩が基盤となっている。

【醸造】手摘み収穫の後、4時間かけてゆっくりと穏やかに圧搾。24時間ダブルバージュ。

350Lのオーク樽で、自生酵母によるアルコール発酵。発酵中のSo2の添加はなし。

澱とともに10～12ヶ月熟成させ、ステンレスタンクで2～4ヶ月寝かせられる。

【備考】このクリマの名前は、集落の家々に因んでいる。モンラッシェの父であるマズイエールのシトー派の修道士が12世紀にブドウ栽培を行っていた。

【特徴】熟したカリカリとした果樹園の果物。ヘーゼルナッツ、アーモンド、濡れた石のニュアンス。繊細でミネラル感のあるエレガントなワイン。



Puligny Montrachet 1er Cru Folatières

ピュリニー モンラッシェ プルミエ クリュ フォラティエール

【品種】シャルドネ 100% 【土壌】粘土質石灰

【区画】1961年と1962年に植樹された Au Chaniot オーシャニオの区画。

フォラティエールの中心部に位置する。

【醸造】手摘み収穫の後、4時間かけてゆっくりと穏やかに圧搾。24時間ダブルバージュ。

350Lのオーク樽で、自生酵母によるアルコール発酵。発酵中のSo2の添加はなし。

澱とともに10～12ヶ月熟成させ、ステンレスタンクで2～4ヶ月寝かせられる。

【備考】このクリマの名前は、古代フランスのフォレティエールに由来し、停滞した水の上で妖精が踊る「妖精に悩まされる場所」を意味する。

【特徴】ライムの花、アーモンド、白い花の香り。口当たりはまるやかで滑らかで、熟した果実と軽い蜂蜜の香りがある。フィニッシュは塩分を含んだミネラル感に支えられている。



Coteau Bourguignons Le Pierrot

コトー ブルギニヨン ル ピエロ

【品種】ピノワール、ガメイ

【土壌】粘土質石灰

【区画】ガメイは 1950 年代に植樹。“La corvée aux moines(ラ・コルヴェ・オ・モワン) ”の区画。

ピノワールは“Les petits Poiriers” (レ・プティ・ポリエ)のクリマ。

【醸造】手摘み収穫の後、100%全房、発酵前に数日間低温マセラシオン。

ポンピングオーバーしながら 6～10 日間風味やフレーバーを抽出。

茎が茶色になったら、数回ピジャージュを行う。オーク樽で 10～12 ヶ月熟成後、

ステンレスタンクで 3 ヶ月熟成。

【備考】このキュヴェは、ジャクリヌの父であるピエール・トマを追悼してリリースされた。

【特徴】赤い果実、砂糖漬けのフルーツ、スパイスや植物のニュアンスが加わり、複雑で力強い香り。

フレッシュで旨味ある味わい。



●メゾン ワイン

Bourgogne Aligote

ブルゴーニュ アリゴテ

【品種】アリゴテ 100% サンロマンから買い葡萄

【土壌】粘土質石灰

【醸造】4 時間かけてゆっくりと穏やかに圧搾。24 時間ダブルバージュ。350L のオーク樽で、

自生酵母によるアルコール発酵。発酵中の So2 の添加はなし。

澱とともに 10～12 ヶ月熟成させ、ステンレスタンクで 2～4 ヶ月寝かせられる。

【特徴】リンゴ、洋梨、スパイス、そして豊富な柑橘系果物の香り。

美味しく鮮やかなミドルウェイトのフレーバーは、レモンがかったフィナーレまで十分な余韻をもたらす。



Bourgogne Houtes Cotes de Beaune Blanc

ブルゴーニュ オート コート ド ボーヌ ブラン

【品種】シャルドネ 100% 買い葡萄

【土壌】粘土質石灰

【醸造】4 時間かけてゆっくりと穏やかに圧搾。24 時間ダブルバージュ。

350L のオーク樽で、自生酵母によるアルコール発酵。発酵中の So2 の添加はなし。

澱とともに 10～12 ヶ月熟成させ、ステンレスタンクで 2～4 ヶ月寝かせられる。

【特徴】オートコートの涼しい気候が恵みとなり、フレッシュで活力ある味わい。



輸入元 : Vin X Co.,Ltd. / 株式会社ヴァンクロス

〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 6-25-8 神宮前コーポラス 203

TEL : 03-6451-1030 FAX : 03-6451-1031 Email : info@vin-x.jp



