

Côte-des-Bar

# Domiane Vincent Couche

<ドメーヌ ヴァンサン・クーシュ>



Vincent Couche / ヴァンサン・クーシュはコート・デ・パールのBuxeuilに本拠を置き、計13haをビオディナミで耕作している生産者。現在、demeter、AB (Agriculture Biologique)、ECOCERTの認証を受けている。

ドメーヌでは、Troyesの西側のMontgueuxに3ha、そして本拠地のBuxeuilに10haを所有している。表土の40cm下に白亜質土壌が広がるMontgueuxには主にシャルドネが、キンメリッジ階の粘土質石灰土壌または粘土質泥灰岩土壌のBuxeuilには主にピノノワールが栽培されている (Buxeuilでも一部シャルドネに向いている区画があるため、そこではシャルドネを栽培している)。Buxeuilの畑は南～西向き急斜面にあり、斜面の下にはSeine川が流れているため、気温が上がりやすく適度な湿度が保たれているという、特徴的なマイクロ気候を有している。



## 【畑と醸造】

栽培においてはドメーヌでは、シャンパーニュにおける一般的な植密度が8000～8300本/haであった時代から、何年にもわたって10100本/haという高い植密度での栽培を行っている。そうすることによって、ブドウ樹同士の競合が起き、より高い熟度、より高い濃度の、高品質な果汁が得られる。これまでに培われてきた、フランス



国内外での栽培・醸造の経験から、シャンパーニュではまだ広く採用されているとはいえない環境・・・特に土中微生物への配慮を基とした栽培法を採用し、土壌状態をより良く保つため1999年から除草を止めていたが、この方法をさらに進化させるため、最も高名な土壌微生物学の権威である Claude Bourguignon / クロード・ブルギニオン氏をコンサルタントとして招聘。表土と心土の詳細な分析を行い、各畑の持つ特徴を計測した。また10年かけてビオディナミのアドバイザー Pierre Masson / ピエール・マッソン氏からの指導を仰ぎ、フランス各地のビオディナミ生産者の助けを借りビオディナミへの理解を深めていった。2008年から正式にビオディナミへ転換。ブドウ樹の活力を上げるために、とりわけトクサやイラクサなど薬草の煎じ薬、粘土質土壌を覆うための粉末化した水晶、そして有機堆肥の撒布を行っている。またビオディナミの採用だけにとどまらず、この栽培法の発展に貢献するべく、音療法の科学的実験プログラムへ参加。ベト病など菌類に起因する病害への音療法の効果を計るべく、畑の中にある周波数帯の音を発する発振装置を設置。これは世界でも5番目の例となっている。実験はまだ始まったばかりではあるものの、興味深い結果が得られている。

シャンパーニュではデメター取得の第一号。早くからビオディナミ栽培を開始した先駆的な生産者の一人である。“テロワールの個性の表現”を標榜し圧倒的な評価を勝ち得ている「テール・エ・ヴァン・ド・シャンパーニュ (シャンパーニュの大地とワイン)」のメンバーでもある。



### **Elégance Extra Brut NV**

エレガンス エクストラ ブリュット

品種：ピノ・ノワール 84%、シャルドネ 16%

区画：ビクスイユ、モンゲー

土壌：Buxeuil キンメリジャンの粘土質粘土質石灰土壌、Montgueux 白亜質とシレックス

醸造：天然酵母発酵、21%樽発酵。MLFあり。無濾過。So2 無添加。ドサージュ 5g/L

2019年ベース（ヴァン・ド・レセルヴも使用）、テイラー・ジュ 2020/7/22

味わい：洋梨、ラズベリー、リンゴ、プリオッシュ、長くミネラル感のある余韻。透明感がありピュア。

希望小売価格：8,900円



### **Rosé Déir Extra Brut** ロゼ デジエ エクストラ ブリュット

品種：ピノ・ノワール 99%、シャルドネ 1%

区画：ビクスイユ、モンゲー

土壌：Buxeuil キンメリジャンの粘土質粘土質石灰土壌、Montgueux 白亜質とシレックス

醸造：天然酵母発酵、ピノ・ノワールはマセラシオン・カルボニック法とセニ工法で醸造され、

少しのシャルドネをブレンド。8%樽発酵。MLFあり。無濾過。So2 無添加。ドサージュ 4g/L

2020、2021年ベース、テイラー・ジュ 2022/1/19

味わい：レモングラス、ザクロ、白い花の香り。味わいは柔らかく、爽快な泡が心地よいワイン。

希望小売価格：11,500円



### **Chloé NV** クロエ

品種：シャルドネ 34% ピノ・ノワール 66%

土壌：Buxeuil キンメリジャンの粘土質粘土質石灰土壌、Montgueux 白亜質とシレックス

醸造：自然野生酵母使用。MLFあり。樽50%。27ヶ月間瓶内熟成。

2011年から2017年のソレラシステム。50%を樽発酵。無濾過。So2無添加。ドサージュ：0g/L

味わい：プリオッシュ、花、濡れた石のノート。味わいはエレガントで複雑。アーモンドや熟したリンゴのニュアンス。

希望小売価格：12,000円



### **ADN MONTGUEUX 2009** アドン モンゲー

品種：シャルドネ100%

土壌：Montgueux 白亜質とシレックス

醸造：自然野生酵母使用、マロラクティック発酵あり。自然野生酵母使用。マロラクティック発酵あり。

100%を樽発酵。So2無添加。ドサージュ：0g/L

味わい：バニラ、バターのような風味、非常に上質なトースト、非常にエレガントで魅惑的な表情豊かな香り。味わいは活気に満ち、生き生きとしている。モンゲーワインの力強さと密度、そしてその信じられないほどの強さが際立っているがフィネスも備えている。

希望小売価格：25,000円 在庫わずか



### **Eclipsia Extra Brut**

品種：ピノ・ノワール 80%、シャルドネ20%

土壌：Buxeuil キンメリジャンの粘土質粘土質石灰土壌、Montgueux 白亜質とシレックス

醸造：自然野生酵母使用、マロラクティック発酵あり。樽12%。熟成40か月。

ドサージュ：3g/L以下

味わい：洋梨や柑橘類の皮を思わせる複雑な香り。バランスが取れており、芳醇で成熟した果実。

希望小売価格：7,100円 ※ 間もなく取り扱い終了、在庫わずか



### **Un Ratafia avec des moûts 100% Chardonnay de Montgueux**

Montgueux のシャルドネ果汁のみを使用したラタフィア。

このラタフィアは記載された畑のブドウの果汁のみを使用し、シャンパーニュのオー・ド・ヴィ（ブランデー）とアッサンブラージュされたもの。7～10度に冷やしてアプリティブとして、またフォアグラやメロン、ロクフォールなどのチーズ、そしてデザートとも素晴らしい相性。サンスフル（SO2無添加）。Demeter認証取得。

希望小売価格：6,300円



### **Un Ratafia avec des moûts 100% Pinot Noir de Buxeuil**

Buxeuil のピノ・ノワール 果汁のみをしようしたラタフィア。

「テリのある、官能的な色合い。イチゴやラズベリー、ブラックベリー、カシス、ブルーベリーといった香り。繊細な香り味わいを楽しめるラタフィアで、酸、甘み、そしてアルコールに寄るボリューム感のバランスが秀逸。ダルさはなく、長く続くフィニッシュ。果実味とちよとした熟成感のニュアンスを感じるキュヴェ。」 サンスフル（SO2無添加）。Demeter認証取得。

希望小売価格：5,500円



#### 【モンゲー村について】

Montgueux(モンゲー)村はエペルネーから南に約 80 km のところに位置する。シャンパーニュ地区でも最南端の産地コート・デ・パールの一部でエペルネーからこの一帯まで一面ぶどう畑が広がっている。シャルドネの銘醸地「コート・デ・ブラン」から続く白亜質の強い石灰の層が再度この地域で露出する。コート・デ・パールはオーヴ県になり作付けの 85%はピノ・ノワール。シャルドネはほぼモンゲー村の 8%のみと非常に珍重されている。「第 2 のコート・デ・ブラン」と呼ばれている。白亜質土壌の区画ゆえ、きりっとしたミネラル感としまりのあるスタイリッシュなラインに仕上がる。コート・デ・ブランより南に位置するという点と、コート・デ・ブランは東向き斜面なのに対し、ここでは南東向きという日照に優れた条件がぶどうの熟度を高め、出来上がったシャンパンによりたくさんのボリューム感を与えている。

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

