

## Champagne Ulysse Collin

### シャンパーニュ・ユリス・コラン

地域：Champagne シャンパーニュ地方

地区：Coteaux du Petit Morin

コトー・デュ・プティ・モラン

Coteaux du Sézannais

コトー・デュ・セザネ

村：Congy コンジィ村

造り手：Olivier Collin オリヴィエ・コラン

HP：なし



#### 【ワイナリーと造り手について】

コンジィ村でのブドウ栽培家としてのコラン家の歴史は古く、1703年にブドウ栽培と樽製造の仕事を始めたとされ、1812年にはジャン・バティスト・コランがブドウ畑を購入したという記録が残っている。また現当主オリヴィエの先祖の一人は1900年代にはコンジィ村で樽製造業を営んでいた。彼の曾祖父にあたるジョルジュ・コランが1930年にシャンパーニュの販売を始め、パリの農業コンクール（Concours Général Agricole, CGA）でも受賞の栄に浴している。祖父のルネ・コランはおよそ50年間かけてビジネスを拡大。1970年代には、こんにちクラブ・トレゾールとして知られる栽培家クラブの創立メンバーにも名を連ねた。しかしオリヴィエの父の代に大手ネゴシアンとの畑の賃貸契約が結ばれ、コラン家のシャンパーニュ造りは一度途絶えることとなった。

2001年、オリヴィエ・コランはアヴィズの生産者の元で6週間研修をする。そして2003年には家族の畑を取り戻し、シャンパー

ニュ・ユリス・コランを創設。ワイナリー名は先祖の一人に因んで名づけられた。

2004年、シャルドネの区画「レ・ピエリエール」から5400本のシャンパーニュが生産された。シャンパーニュ・ユリス・コランにとっての始めてリリースするシャンパーニュである。2006年にはバルボンヌ=ファイエル村の区画「レ・マイヨン」からブランド・ノワールの生産を開始。その後レ・ロワーズ（2008年）、レ・ザンフェール（2010年）、レ・マイヨン・ロゼ（2011年）と徐々にラインナップを増やしていく。

ワイナリー設立前の、法学生であった頃、ブルゴーニュ地方には足しげく通った経験から、ブルゴーニュワインの愛好家でもあったオリヴィエにとって、単一区画からのシャンパーニュ造りはワイナリー設立当初からのコンセプトであり、異なる畑のブドウをブレンドすることはない。これは当時、2000年代前半のシャンパーニュにおいては例外的なスタイルだったと言える。しかしオリヴィエの天賦の栽培・醸造センス、个性的かつ徹底した哲学、そしてブドウとワインへの情熱と献身が実を結び、その名声は爆発的な高まりを見せた。そのシャンパーニュは専門家からも「現代のシャンパーニュ地方で生産されているワインの中でも最も魅力的なもののひとつ<sup>1</sup>」と評され、近年のレコルタン・マニピュランの躍進を象徴するスター生産者として全世界から熱烈な眼差しを注がれている。

ユリス・コランが所有する畑はコトー・デュ・プティ・モランおよびコトー・デュ・セザネに位置し長らくランスやエペルネのネゴシアンにブドウを供給してきたが、商業的にはほぼ無名の生産地だった。両地域はシャンパーニュの格付けにおいてはプルミエ・クリュすら持たず、特に前者はワイン/シャンパーニュ愛好家だけでなく

---

<sup>1</sup> William Kelley, "Olivier Collin, the Artist of Congy", 31 August 2019, The Wine Advocate より

生産者達からも、固有の地域として話題になることはまずなかった。ユリス・コランのレコルタン・マニピュランとしての類稀な成功によってこの地域に光を当て、さらには格付けによる既存のヒエラルキーに一石を投じたという意味でも重要な生産者である。

オリヴィエは現在もさらなる品質の洗練のため、醸造設備の刷新や大規模かつ長期間の瓶内熟成などへの投資に資産の大部分を割いている。すでに無上とも言える評価を獲得しながら、年ごとにますます偉大さを増す彼のシャンパーニュがいったいどれほどの高みに到達するのか、期待をかきたててやまない。



#### ◆法学と畑の回復、初期のシャンパーニュ造り

オリヴィエ・コランは大学では法学を専攻していたが、ワインへの関心が募り家業を継ぐことを考え始めた。だが1987年以来、一家の所有する畑は長期契約によって大手ネゴシアンに貸し出されており、それを白紙に戻すことは容易ではない。オリヴィエは引き続き法学を修めるとともに、栽培と醸造のBTS（高等技術者免状）を取得し万全の体制で交渉に臨んだ。

法律の知識を駆使した粘り強い交渉の末、オリヴィエは2003年に畑を取り戻し、念願のドメーヌを設立、自らのシャンパーニュ造りを始める。当初は銀行からの融資額も少なく、壊れたトラクターを買って自分で修理するなど、苦難に満ちたスタートとなった。追い打ちをかけるように、最初の収穫は霜によって壊滅的な被害を受

ける。残った僅かなブドウもバランスを欠いていたため 2003 年は瓶詰を行わず、2004 年産のシャンパーニュがワイナリーとしての初リリースとなった。所有するセラーも畑と同様に貸し出されていたため、最初の 2 年間は現在のセラーから道を挟んで向かいにあるセラーで醸造をしていた。

ドメーヌ設立から 20 年弱で世界的な名声を博するブランドとなったユリス・コランだが、その裏には血の滲むような努力があり、数々の困難を克服して今に至るのである。

### 【畑と栽培について】

創業当初からテロワールに裏付けられたワインを造ろうと決意していたオリヴィエは、畑を取り戻してまず、表土の耕作を開始。オリヴィエの信念は植物や畑の声に耳を傾け、実用的・実際的な手法を選ぶことで、特定のセオリーや



カレンダーなどを頼り切ることはしない。葉や実の状態をよく観察し、ブドウに何が起きているかを知り、対応する。ブドウ栽培は造り手の哲学を先行するのではなく、自分自身に対する場合と同様にその都度最良と思える選択をしていく

“travail intelligent du bon sens paysan（良識を持った農民による知的な労働）”でなければならないという。

所有する畑の面積は 8.7ha。彼にとって土壌が活着していることは「テロワール」と呼ばれるものの必須条件であると考えブドウ畑での作業には惜しみない労力を投じるが、カテゴリに捉われず、その時畑に必要なだと判断したメソッドを数ある手法の中から選択する。一方で土壌への銅の蓄積を問題視し、硫酸銅ではなくより無害と彼の考える生分解性の化合物で対処している。2012 年にはバイオロ

ジック栽培で認められている農薬のみで栽培を試みたが、レ・ロワーズで収量が70%ダウン、レ・ザンフェールに至っては全く収穫がない、といった経験もあった。

リリースされている5キュヴェはどれも1950年代から80年代に植樹された高樹齢の畑からのブドウばかりで、比較的樹齢の若い一部の区画のブドウは、相当量ネゴシアンに売却。

ユリス・コランとして初めてシャンパーニュを造った区画でもあるレ・ピエリエール（ピエール=石の意）はオリヴィエの所有する畑のうち最北に位置する。コート・デ・ブランに面した東向きの畑で、表土は浅く、その下のチョーク質はシレックスやオニキスを豊富に含み、コトー・デュ・プティ・モラン、特にレ・ピエリエールの区画に多く、区画名の由来にもなった。



レ・ロワーズはセラーから徒歩5分程離れた丘の麓から中腹にかけて細長く広がり、その上部にレ・ザンフェールが位置する。レ・ロワーズはチョーク質の上に100~120cmと多めの粘土、小道を隔てたレ・ザンフェールまで登ると表土の厚さは60cm程度。レ・ロワーズのうち村に近い樹の多くはある種のウイルス（court noué）の影響により、非常に小さく凝縮された実をつける。

レ・マイヨンはコランがコトー・デュ・セザネに所有する唯一の畑であり、バルボンヌ=ファイエル村の近くに位置する。コラン家は1971年にこの区画のうち2.5haに植樹し、以降栽培を続けていたが、所有権は最近まで彼らではなく、パリの薬剤師にあった。彼女の死後相続者がいなかったため、オリヴィエは畑が売りにできると予想

していたのだが彼女の遺言には「畑の所有権はそこを耕す者に帰する」と、この畑をオリヴィエに遺すことが明記されていたのだった。

### 【セラーと醸造について】

「私たちがユリス・コランで成し遂げようとしていることは人生において最も困難なことのひとつ、すなわち自分自身でいること、そして生まれた土地を鏡のように映し出すシャンパーニュを造り出すことだ」という彼の言葉に、彼のシャンパーニュ造りは集約されている。

数多くの偉大なワインを敬愛するオリヴィエだが、ユリス・コランでは他の生産者のやり方を真似することなく、独自のスタイルを貫く。創業当初から発酵はオーク樽で行われる。

近年のレコルタン・マニピュラン（RM）の間ではモノ・アネ（単一収穫年）方式が注目されているが、2009年よりリザーヴ・ワインの使用を始め、その比率を年々上げている。長期熟成型のシャンパーニュ、瓶内シュール・リー熟成そしてデゴルジュマン後の長期の瓶熟成能力を備えたシャンパーニュを造るためには、リザーヴ・ワインが高比率であることが必要だという考えに至ったのだった。また、いくつかのヴィンテッジをブレンドすることは数年単位での生産量の安定にもつながり、シャンパーニュの変わりやすい気候のから生じるリスクを最低限に留めてくれると考えている。リザーヴ・ワイン比率は最低でも50%、年によっては80%に達することもある。なおユリス・コランにおける最新のキュヴェ：ル・ジャルダン・デュリス（2015年初醸造）においては、そのVTの特徴をより色濃く出すため、10%に留めている。また、ロゼにはリザーヴ・ワインは使用しない。



ドザージュ量は塩味とミネラルの風味を表現するため 3g/L 以下に収めており、3~4 つのドザージュ量を毎年、全キュヴェで試し、ドザージュ量を決定する。2018 年にはコカール製の最新式圧搾機を導入。当初より区画ごとキュヴェとタイユ（圧搾の段階）により別々に樽熟成を行っており、オリヴィエによれば新しい圧搾機の導入により、それぞれのワインの精度と洗練度を大きく高めることができたのだという。

#### ◆熟成への投資

ユリス・コランのかけがえのない財産の一つが、膨大かつ高品質なリザーヴ・ワインの保有だろう。当初はピエス（225L の樽）で貯蔵されていたが、フードル（1000~2000L）によるゆっくりとした熟成がシャンパーニュに与える熟成能力の高さを確信し、年々フードルの比率を増やしている。そしてこの質、量ともに他の追随を許さないリザーヴ・ワインは、ユリス・コランの唯一無二で、一貫したスタイルの確立に大きく貢献している。



リザーヴ・ワインの充実に伴い、樽熟成中のワインへの補酒（目減りした樽にワインを継ぎ足す手法）を始めたことも重要な点だ。これは彼の初期のシャンパーニュに顕著であった、酸化的なスタイルからの脱却を意味する。「ワインが優雅に年を重ねようとしているのなら、その始まりは若々しくなければならぬと思うようになった<sup>2</sup>」のだとオリヴィエは語る。

<sup>2</sup> William Kelley, 31 August 2019

熟成への彼のひとかたならぬ熱意は、デゴルジュマン前のシュール・リー熟成にも向けられている。キュヴェ「レ・ザンフェール」、「レ・ロワーズ」、「ル・ジャルダン・デュリス」の瓶内熟成期間は60ヶ月と、シャンパーニュの基準（最低15ヶ月）をはるかに上回る。さらにオリヴィエはいくつかのキュヴェに関しては、その期間をさらに伸ばすことも計画している。2023年時点で彼のセラーに眠る熟成中のボトルの数は約30万本。これだけの本数を販売に回さず熟成を待つことは言わずもがな途方もない投資だが、このような完璧主義的な態度こそがユリス・コランが「シャンパーニュの大海<sup>3</sup>」の中で確固たる地位を築いた鍵の一つなのだ。

---

<sup>3</sup> Essi Avelan, 26 April 2023