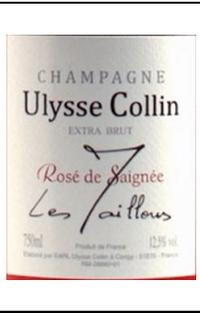
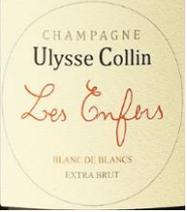
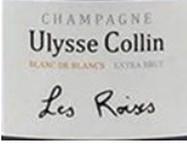
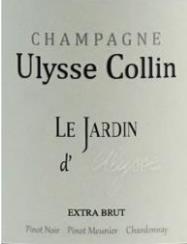


シャンパーニュ・ユリス・コランを所有し、栽培醸造するオリヴィエ・コランは、大手メゾンに貸与していた畑をとり戻すことに成功したあと、身に着けてきた技術的な蓄えと見識をもとに2004年、ようやく自身のワイン造りに着手し、コラン家の家業を復興する。ワイナリーはコトー・デュ・プティ・モランのコンジイ村にあり、村周辺とコトー・デュ・セザネに計8.7haの畑を所有する。シャンパーニュの生産を始めてわずか20年にしてオリヴィエは、大手メゾンへの単なるブドウ供給源視されてきたプティ・モランとセザネの両コトーの名を、シャンパーニュ市場へと知らしめた。聡明なオリヴィエは畑を息づかせるために、惜しみない労力を投じるが、「有機」の固定観念には囚われない。醸造面では非酸化型の風味で長熟を期した造りに転じる。すなわちヴァン・クレールには補酒を行い、リザーヴ・ワインのストックとその添加比率を着々と高める。のみならず、瓶内澱熟成—デゴルジュマン前の棚保管 (sur lattes) —の期間が決定的に重要と見定めて、その計画的な長期化を実現するとともに、販売サイクルを延ばしていく。例えば2016年ベースのレ・ザンフェールは、セラーでの熟成期間を48ヶ月と60ヶ月と2回に分けて出荷。デゴルジュマンを待つボトルは、2023年現在30万本を超える。かくして、オリヴィエのシャンパーニュはリリースごとに印象の深みを加え、くっきりとした輪郭、集中力、優雅さは、他の追従を許さないが、鋭角さが穏やかになったのは妻サンドラ夫人の功との由である。

	<p>◎ Extra Brut - Blanc de Blancs - Les Pierrières エクストラ・ブリュット ブラン・ド・ブラン レ・ピエリエール</p>		<p>備考 コトー・デュ・プティ・モランのシレックスを豊富に含む土壌中では50cmを超えるものも。畑名のレ・ピエリエールはピエール（石の意）に由来する。表土は15cmほどと薄い。2004年初VT。</p>
	<p>畑 品種：シャルドネ100% 植樹：1961~2001年 位置：東向き 土壌：粘土と泥土の下にカンパニアン階の柔らかい石灰土、シレックスとオニキスが分布</p>	<p>醸造 木製樽（大樽を含む）で発酵 木製樽（大樽を含む）12~24か月間熟成 リザーヴワインは過去3年分 リザーヴワイン比率50%以上</p>	<p>備考 コトー・デュ・セザネのバルボンヌ・ファイエル村近く。赤土の表土が50cmほどの区画：レ・マイヨンに植わるピノ・ノワールのブラン・ド・ノワール。2006年初VT。</p>
	<p>畑 品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1971/1972年 位置：東向き 土壌：鉄分を多く含む赤粘土と泥土の下にカンパニアン階の柔らかいチョーク層</p>	<p>醸造 18-36時間マセレーション 木製樽（大樽を含む）で発酵 木製樽（大樽を含む）12~24か月間熟成 リザーヴワインなし</p>	<p>備考 コトー・デュ・セザネのバルボンヌ・ファイエル村近く。赤土の表土が50cmほどの区画：レ・マイヨンに植わるピノ・ノワールによるロゼ・ド・セニエ。色合いは濃く、果実味が強くスパイシー。2011年初VT。ロゼのみリザーヴワインは使用せず、モノ・アネ。</p>

	<p align="center"><b>◎Extra Brut - Blanc de Blancs - Les Enfers</b>          エクストラ・ブリュット ブラン・ド・ブラン レ・ザンフェール</p>		<p>備考</p> <p>コトー・デュ・プティ・モラン、コンジ村のレ・ザンフェールと呼ばれる畑。鉄分（フェール：fer）を多く含む、赤色を強く帯びた表土の粘土層が特徴。レ・ロワーズの真横にある畑で、表土は60cmとレ・ロワーズに比べると少ない。2010年初VT。</p>
畑	品種：シャルドネ100% 植樹：1980年代 位置：東向き 土壌：赤粘土と泥土の下にカンパニアン階の柔らかい石灰土、シレックスとオニキスが分布	醸造	木製樽（大樽を含む）で発酵 木製樽（大樽を含む）12～24か月間熟成 リザーヴワインは過去3年分 リザーヴワイン比率50%以上
	<p align="center"><b>◎Extra Brut - Blanc de Blancs - Les Roises</b>          エクストラ・ブリュット ブラン・ド・ブラン レ・ロワーズ</p>		<p>備考</p> <p>コトー・デュ・プティ・モラン、コンジ村の区画：レ・ロワーズには高樹齢のブドウが植わり収穫量もcourt nouéの影響により非常に少ない。表土は1mほど。2008年初VT。</p>
畑	品種：シャルドネ100% 植樹：1950年代 位置：南向き 土壌：粘土と泥土の下にカンパニアン階の柔らかい石灰土、シレックスとオニキスが分布	醸造	木製樽（大樽を含む）で発酵 木製樽（大樽を含む）12～24か月間熟成 リザーヴワインは過去3年分 リザーヴワイン比率50%以上
	<p align="center"><b>◎Extra Brut - Le Jardin d'Ulysse</b>          エクストラ・ブリュット ル・ジャルダン・デュリス</p>		<p>備考</p> <p>2005年に所有権の返ってきていた畑をワイナリーのあるコンジ村の中にある、ル・クロと呼ばれてきた区画のブドウ。ワイナリーの真裏にあり、オリヴィエにとっては3つの品種の植わる庭（Jardin）のような畑。2015年に初醸造をしたので、2015VTのみモノ・アネ。</p>
畑	品種：ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ、シャルドネ 植樹年：1950年代	醸造	木製樽（大樽を含む）で発酵 木製樽（大樽を含む）12～24か月間熟成 リザーヴワインは過去3年分 VTの特徴をより反映させるためリザーヴワイン比率は10%