

Ulysse Collin

ユリス・コラン



聰明快活で行動力のあるオリヴィエ・コランはアンセロム・セロスに就いて栽培と醸造を学ぶ。大手メゾンに貸与されていた畑をとり戻し、2004年に自社醸造を開始。家系に代々受け継がれた畑は、コート・ド・ブランに典型的な南向き斜面で、粘土の浅い表土の下に、石英と火打ち石が混じる柔らかな白亜層土壌が広がる。肥料はピオロジック認証（AB）品のみを使用。一次発酵は野生酵母のみを用い、発酵、熟成とも350Lと225L以外に、112L樽も併用する。ドザージュも、多くのキュヴェでゼロ、上限も2.5g/Lにとどめるのは「土壌に含まれる塩味の風味を表現するため」そのシャンパーニュは卓越した熟成力を誇り、例えば2010年のレ・ザンフェールは、瓶内熟成48ヶ月、60ヶ月、72ヶ月のロットを、3年かけて各500本ずつのみリリースするという意欲的な試みも行。純粋なエキスを混え、優美でしなやかなスタイルは、ブラン・ド・ブラン、ブラン・ド・ノワールの双方に通底する。近年、リザーブワイン比率が高いのも、一貫したコラン・スタイルの醸成に一役買っている。

		◎ 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		備考
畑	品種：シャルドネ100% 植樹：1961～2001年 位置：東向き 土壌：粘土と泥土の下にシャンパーニュの柔らかい石灰土、シレックスとオニキスが混じっているのが特徴	醸造	木製樽（大樽を含む）で6ヶ月間発酵 木製樽で12～24ヶ月間熟成 瓶詰後48か月、瓶内シュールリー熟成	
		◎ Extra Brut - Blanc de Noirs - Les Maillons エクストラ・ブリュット ブラン・ド・ノワール レ・マイヨン		備考
畑	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1971/1972年 位置：東向き およその赤粘土と泥土の下にシャンパーニュの柔らかいクレイエール	醸造	木製樽（大樽を含む）で6ヶ月間発酵 木製樽で12～24ヶ月間熟成 瓶詰後48か月、瓶内シュールリー熟成	
		◎ Extra Brut-Rosé de Saignée -"Les Maillons" エクストラ・ブリュット ロゼ・ド・セニエ レ・マイヨン		備考
畑	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1971/1972年 位置：東向き 土壌：およその赤粘土と泥土の下にシャンパーニュの柔らかいクレイエール	醸造	18～36時間マセレーション木製樽（大樽を含む）で6ヶ月間発酵 木製樽で12～24ヶ月間熟成 瓶詰後48か月、瓶内シュールリー熟成	
		◎ Extra Brut - Blanc de Blancs - Les Roises エクストラ・ブリュット ブラン・ド・ブラン レ・ロワーズ		備考
畑	品種：シャルドネ100% 植樹：1950年代 位置：南向き 土壌：粘土石灰質	醸造	木製樽（大樽を含む）で6ヶ月間発酵 木製樽で12～24ヶ月間熟成 瓶詰後60か月、瓶内シュールリー熟成	
		◎ Extra Brut - Blanc de Blancs - Les Enfers エクストラ・ブリュット ブラン・ド・ブラン レ・ザンフェール		備考
畑	品種：シャルドネ100% 植樹年：1980年代 位置：東南向き 土壌：赤粘土と泥土の下にシャンパーニュの柔らかいクレイエール	醸造	木製樽（大樽を含む）で6ヶ月間発酵 木製樽で12～24ヶ月間熟成 瓶詰後60か月、瓶内シュールリー熟成	
		◎ Extra Brut - LE JARDIN d'Ulysse エクストラ・ブリュット ル・ジャルダン・デュリス		備考
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6ヶ月間発酵 木製樽で12～24ヶ月間熟成 瓶詰後48か月、瓶内シュールリー熟成	