

# Ulysse Collin

ユリス・コラン



法律を学ぶ学生時代にワイン造りの道へと進もうと決めたオリヴィエ・コランは大手メゾンに貸与されていた家系に代々受け継がれた畑をとり戻し、2004年に自社での醸造を始めた。ワイナリーはコート・デュ・プティ・モランのコンジイ村にあり、村周辺とコート・ド・セザンヌに8.7haの畑を所有するが、すべてのワインを単一区画でリリースすることはこの生産者の大きな特徴だ。シャンパーニュの生産を始めて20年で、オリヴィエは大手メゾンへのブドウの供給源としかみなされてこなかった両地域の名をシャンパーニュ市場へと知らしめた。聡明快活なオリヴィエは注意深く畑を観察し、思想に囚われず栽培手法を採用する。醸造面では長期熟成するシャンパーニュを目指す中で、リザーヴ・ワインの比率を高め、リザーヴ・ワインへの補酒を行い、瓶内熟成の期間を長くすることが重要だと結論に至る。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が48ヶ月と60ヶ月と2回に分けて出荷。少しずつ販売のサイクルを延ばしながら熟成期間を延ばしており、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。

	<p align="center">◎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</p> <p>コート・デュ・プティ・モランのシレックスを豊富に含む土壌で、中には50cmを超える石も。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</p>	<p>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</p>	<p>醸造</p>	<p>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</p>	
	<p align="center">◎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</p>			<p>備考</p> <p>コート・ド・セザンヌのバルボンヌ・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</p>	<p>品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1971/1972年 位置：東向き 土壌：赤粘土と泥土の下にシャンパーニュの柔らかいチョーク層</p>	<p>醸造</p>	<p>木製樽（大樽を含む）で発酵 木製樽で12～24ヶ月間熟成</p>	
	<p align="center">◎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</p>			<p>備考</p> <p>コート・ド・セザンヌのバルボンヌ・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。コート・ド・セザンヌのレ・マイヨンと呼ばれる区画のピノ・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。</p>
<p>畑</p>	<p>品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1971/1972年 位置：東向き 土壌：赤粘土と泥土の下にシャンパーニュの柔らかいチョーク層</p>	<p>醸造</p>	<p>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</p>	
	<p align="center">◎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</p>			<p>備考</p> <p>コート・デュ・プティ・モラン、コンジイ村の区画：レ・ロワーズには高樹齢のブドウが植わり、表土は1mほど。2008年初VT。</p>
<p>畑</p>	<p>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</p>	<p>醸造</p>	<p>木製樽（大樽を含む）で発酵 木製樽で12～24ヶ月間熟成</p>	
	<p align="center">◎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</p>			<p>備考</p> <p>コート・デュ・プティ・モランのレ・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・ロワーズの真上にある畑で、表土は60cmとレ・ロワーズに比べると少ない。2010年初VT。</p>
<p>畑</p>	<p>品種：シャルドネ100% 植樹：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チョーク層</p>	<p>醸造</p>	<p>木製樽（大樽を含む）で発酵 木製樽で12～24ヶ月間熟成</p>	
	<p align="center">◎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</p>			<p>備考</p> <p>2015年にユリス・コランへと所有権が帰ってきた畑。ワイナリーのあるコンジイ村の中にある、ル・ヴィラージュと呼ばれる区画のブドウ。ワイナリーの真裏にあり、オリヴィエにとっては庭（Jardin）のような畑。</p>
<p>畑</p>	<p>品種：ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ、シャルドネ 植樹年：1950年代</p>	<p>醸造</p>	<p>木製樽（大樽を含む）で発酵 木製樽で12～24ヶ月間熟成</p>	