



「木樽発酵、マロ発酵なし、最低60か月熟成」へのこだわり



生産者について



当主のダヴィド・クートラ氏

エペルネ近郊のヴィレ・スー・シャティヨンで1813年から続くヴィニュロン。祖父セザール・ユベールは、「ジャカール」の創業者でもあり社長を務め、シャンパーニュ委員会の理事も歴任していました。現在の当主、ダヴィド・クートラは、この地の若手生産者組合の会長も務めた経験の持ち主。エグリ・ウーリエやアグラ・パールなどとも親交があり、彼らとともに「昔の本来のシャンパーニュづくりを取り戻そう！」と努力を重ねています。畑の持つ個性を表現するアロマをもつ類まれなシャンパーニュを生み出せるよう、ダヴィドと妻のセヴリヌが様々な畑とブドウのアッサンブラージュをし、代々引き継がれてきた門外不出の伝統的な手法でワイン造りを行っています。こうして造られたシャンパーニュは、畑の個性だけでなく、ダヴィド・クートラのスタイルをも表現するものとなっています。



畑について

ブジー、アンボネイ、アヴィズ、オジュ、オワリーに7.5haを所有。栽培においては2020年頃からビオロジー栽培の指針に沿った管理を行っており、環境に配慮した持続可能な農法を採用しています。また、所有する畑の2区画は、もともとビオの畑でした。下草にクローバーをぎっしり生やし、ほかの雑草が生えないようにする「マイクロ・トレフル」という方法を実践しています。ワインは全てブルゴーニュの木樽を使って醸造され、マロ・ラクティック発酵は行わず、シャンパーニュが本来持つ酸を活かす作りを行なっています。いずれも5年～20年使用樽を使い、新樽は使いません。これは、ワインに酸素を取り込むことが目的であり、決して、樽の風味をつけることが目的ではありません。冬の夜間、カーヴを開放し寒気をいれることで、フィルターがけが不要となり、より自然な形でワインを安定させます。また他にはない複雑さと繊細さ、そしてしっかりとした構造をもたらし、シュール・リーでの熟成を行っているのも特徴です。また、キュヴェのみをドメヌラベルのシャンパーニュに使用しており、タイユは、ネゴシアンに販売。主な販売先は、モエ・エ・シャンドン、ボメリーなどです。



ワインについて

◆ NV Cuvée Tradition キュヴェ・トラディション

<品種>ピノ・ムニエ 60%、ピノ・ノワール 22%、シャルドネ 18%

<醸造>マロラクティック発酵なし。最低5年の熟成。デゴルジュマン後、ワインを落ち着かせるためにさらに4～6ヶ月間の休息（リポ）期間を経てから出荷。<ドザージュ>8g/L

キレのある酸と、樽由来の厚み・熟成感が同居したガストロノミックな1本。

◆ NV Cuvée Prestige キュヴェ・プレスティージュ

<品種>シャルドネ59% ピノ・ノワール26% ピノ・ムニエ15%

<醸造>マロラクティック発酵なし。最低5年の熟成。デゴルジュマン後は4～6ヶ月間ワインを休息させてから出荷

<ドザージュ>7～8g/L

個性あふれる、エレガントなシャンパーニュ。優れた区画から生まれた3品種がもたらすバランスのとれた果実味が特徴。ノンフィルター。

◆ Cuvée César キュヴェ・セザール

<品種>シャルドネ66% ピノ・ノワール34% <区画>母方の祖父セザール・ユベールから相続した畑

<醸造>マロラクティック発酵なし。最低5年の熟成。デゴルジュマン後は4～6ヶ月間ワインを休息させてから出荷

<ドザージュ>8～9g/L <生産本数>1000本

偉大なミレジムにだけ単一VTでリリースされるシャンパーニュ。力強く、フィネスにあふれる。曾祖父セザール・ユベール（César Hubert）が植樹した区画から生まれるブドウを使用。曾祖父に捧げるキュヴェ。

◆ NV 1813

<品種>シャルドネ、ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ <区画>母方の祖父セザール・ユベールから相続した畑
<醸造>マロラクティック発酵なし。最低5年の熟成。デゴルジュマン後は4〜6ヶ月間ワインを休息させてから出荷
<ドザージュ>3g/L以下

ワイナリーが設立された「1813年」という歴史的な年を冠しており、伝統的な手法を重視して造られています。通常はシャルドネ、ピノ・ノワール、ピノ・ムニエのアッサンブラージュですが、特定の優良年には、ワイナリーの拠点であるヴィレール・ス・シャティヨン村の得意品種であるピノ・ムニエ100%のブラン・ド・ノワールとしてリリースされます。黄色いリンゴ、ハチミツ、バニラ、ナッツ、スパイスなどの豊かな香りが特徴です。樽由来の複雑なニュアンスがありながら、高い酸が全体を支える飲み応えのあるスタイルです。

◆ NV Cuvée César Rosé de Saignée キュヴェ・セザール・ロゼ・ド・セニエ

<品種>ピノ・ムニエ100% <醸造>マロラクティック発酵なし。最低5年の熟成。デゴルジュマン後は4〜6ヶ月間ワインを休息させてから出荷 <ドザージュ>8〜9g/L
1960年に植樹された単一区画から生まれるシャンパーニュ。美しさの際立つ色合い、複雑なアロマ、本当の愛好家に捧げる1本。

■ 一問一答

Q. お名前と誕生日、家族構成をおしえてください

ダヴィド・クートラ。1973年8月1日生まれ。妻と娘と息子がいるよ。

Q. ドメヌの創業はいつですか？

1997年。ブドウ農家としての家系は、1813年までさかのぼることができるみたい。

Q. ワインをつくろうと思ったきっかけをおしえてください

そういう家に生まれたから当然、て感じかな。

Q. どこでワインづくりを学んだのですか？

曾祖父のセザールに10歳の時から教えられてたんだ。あとは、アヴィズの学校にも行ったな。

Q. 先代、お父さん、師匠から教わったことで印象深いことをおしえてください

どうだろう？小さな頃からだから特に何も思わず受け入れてたなあ。

Q. あなたが独自に工夫して大切にしていることはなんですか？

土地とぶどうの個性を大切にしたいと思っている。

Q. どんなワインをめざしていますか？

「樽使いのスペシャリスト」としてのシャンパーニュ。クリュッグやボランジェにも勝るくらいに。

Q. 印象に残った年とエピソードを教えてください。

1996年と2002年。

Q. もらえるとしたらつくってみたいワインはありますか？

アイ村。あとは、キュミエールとヴェルズネもいいなあ。

Q. 自身のワイン以外で好きなワインをおしえてください

ボルドー右岸、コンドリュエやシャトー・ヌフ・デュ・パプも好き。

Q. 楽しみにしていること、趣味をおしえてください

ゴルフ、スキー、ポーカー。あとは、古いお城や文化遺産をみてまわるのも好きだな。

Q. 苦手なものはありますか？

野菜が大の苦手。だからおなかがでてきちゃったよ。笑

Q. 休みがーか月あったら何をしたいですか？

レユニオン島に行きたい。＊レユニオン島は、インド洋の真ん中にうかぶフランスの海外県のひとつ。リゾート地として人気がある。

Q. 行ってみたい国、場所をおしえてください
レユニオン島。

Q. ワインをつくっていて一番の苦労はなんですか？
テレビなんかのメディアでアルコールを摂ることが悪いことのように言われること。

Q. どの季節のぶどう畑が好きですか？
秋。やっぱり収穫があるからワクワクする。

Q. あなたの自慢の一本をおしえてください
創業200年を記念してつくったキュヴェ「1813」

Q. あなたのワインに合うと思う料理をおしえてください
前菜よりはメイン料理と合うと思う。

Q. 和食は食べたことがありますか？好きなメニューはありますか？
食べたことない。食べてみたい。僕のワインは合いそう？

Q. あなたのワインをどんなシチュエーションで飲んでもらいたいですか？
食中酒として楽しんでもらいたい。あ、チーズともよく合うから食後でも！

Q. 座右の銘はなんですか？
ワインの中に真実がある

Q. 日本のイメージは？
行ったことないけど、、、。トヨタ、日産、ソニー。桜が咲いてる。眠らない街・大都会東京。でも、ヨーロッパとも共通項がある歴史の古い国。

Q. 日本であなたのワインを飲む人にメッセージをお願いします
ありがとう！ありがとう！！ありがとう！！楽しんで！楽しんで！！楽しんで！！