

Domaine la Colombette

ドメヌ・ラ・コロンベット



" Famille de vigneron du Sud de la France depuis 1890, pionniers du sans alcool et des cépages résistants. "

「1890年以来、南フランスのワイン生産者の家族であり、ノンアルコールワインや耐性品種のパイオニアです」

ドメヌ・ラ・コロンベットは、1870年、ラングドック地方のベジエ近郊に設立されました。1966年にドメヌを継承したフランソワ・ピュジベ（写真右）が栽培、醸造両面における改革を行い、品質を大きく向上させました。

1997年、プロのエノローグとして活躍していた息子のヴァンサン（写真左）がドメヌに参画するようになってからさらに名声を高め、数多のワインコンクールで受賞し、各国ワインメディアから激賞され、「ジョエル・ロブション」グループのレストランにも採用されるなど、今日、ラングドックを代表するドメヌのひとつに数えられるようになりました。

尚、ヴァンサン・ピュジベは、フランスにおけるアルコール中毒患者の増加に対して、造り手として高い問題意識を持ち、2001年に低アルコールワイン「Plume」を発売するなど、今日のラングドック地方における、低アルコールワイン及びノンアルコールワイン開発のリーダーとしても知られています。

ご紹介するピノ・ノワールとシャルドネは、「Demi-Muid」と呼ばれる600リットルの樽で熟成させた看板作品。冷涼な海風が年中吹き入れる石灰質主体の丘陵斜面畑は、ブルゴーニュ品種の楽園です。

「南仏だからと言って、濃くないですよ」と笑うヴァンサン。「僕自身が毎日でも飲みたいと思うような、上品でセクシーなワインを造りたいのです」。

所在村	Béziers Hérault
所有畑面積	120ha
醸造家	François Pugibet, Vincent Pugibet
趣味	家族と過ごすこと、旅行、登山
継承年	1966年
栽培	90haが厳格なリュット・レゾネ栽培（化学肥料、殺虫剤、防腐剤は一切使用しない）。30haがビオロジック栽培（「AB」認証取得）
醸造	除梗100%。ステンレスタンクを使用した清潔な醸造
販売先	輸出60%（EU諸国、イギリス、アメリカ）、フランス国内40%（ミシュラン3つ星「ジョエル・ロブション」、「オーベルジュ・ド・ヴュー・ピュイ」等高級レストラン、ワインショップ、個人のワイン愛好家）
掲載実績	「La Revue du Vin de France」、「Guide Hachette」、「Parker's Wine Buyer's Guide」、「Decanter」、「Guide Feminivin」等多数
Web	https://lacolombette.fr/en/



Pinot Noir

ピノ・ノワール

IGP Pays d'Hérault. 5ha。平均樹齢30年。収量は60hl/ha。ステンレスタンクでアルコール発酵後、ラベルにも記載されている「Demi-Muid」と呼ばれるアリエ産600リットルの樽（新樽比率5%）でマロラクティック発酵&12ヵ月間熟成。ガラス製コルクです。



Lledoner Pelut

リエドネ・ブリュ

IGP Pays d'Hérault。リエドネ・ブリュ100%。2.5ha。1968年に植樹されたVV。ゴブレ式による仕立て。収量は60hl/ha。ステンレスタンクでアルコール発酵後、ラベルにも記載されている「Demi-Muid」と呼ばれるアリエ産600リットルの樽（新樽比率20%）でマロラクティック発酵&9ヵ月間熟成。ガラス製コルクです。



Chardonnay

シャルドネ

IGP Pays d'Hérault。8ha。平均樹齢25年。収量は60hl/ha。ステンレスタンクでアルコール発酵後、ラベルにも記載されている「Demi-Muid」と呼ばれるアリエ産600リットルの樽（1回使用樽100%）でマロラクティック発酵&12ヵ月間熟成。ガラス製コルクです。