

Gaston Collard

ガストン・コラル



" Parce que la qualité de notre
Champagne passe d'abord par
celle de nos raisins. "

「シャンパンの品質はぶどうの品質から始まる」

1937年よりブジー村にてぶどう栽培を営んできたコラル家は、1982年にRMを設立して現在の業容となりました。所有する1.75ヘクタールの畑は、すべてグラン・クリュ（ブジー1.44ha、アンボネイ0.31ha）です。

将来メゾン継承することを前提に、「料理とのマリアージュについて実践的に学ぶため」ソムリエとして4年間レストランに勤務した5代目シリル・コラルは、「数多くのワインを試飲して、ビオディナミによって造られたワインがいかに美味しいかということがよくわかった」ため、同じブジー村の大先輩ヴィニユロンにしてシャンパーニュを代表するビオディナミストのひとりである、ブノワ・ライエに弟子入りすることを決意しました。

「ビオディナミを実践するためには、妥協を排して完璧主義を貫く強い精神力と、常に変わりゆく自然を相手にする高度な栽培技術が必要で、その両方を師より叩き込まれました」。

3年間の修業を終えたシリルは、2012年、満を持してメゾンを継承。鍛え上げられた心技をもって即座にビオロジック栽培への転換を完了させ、2年後の2014年、ビオディナミを開始しました。

「ビオディナミで造られたシャンパンには、お花畑にいるようにさえ感じられる百花繚乱のアロマや、シルクのように柔らかな口当たり、とても長い余韻などの特徴があります。僕のシャンパンを日本の皆さんに飲んでいただけることを、本当に嬉しく思います」。

所在村	Bouzy
所有畑面積	1.75ha
醸造家	Cyril Collard
趣味	日曜大工、物を再利用して別のものを作る
継承年	2012年
栽培	2012年にビオロジック栽培開始（2016年に「ECOCERT」の認証取得）、2014年にビオディナミ開始（2017年に「demeter」の認証取得）
醸造	天然酵母のみで発酵。マロラクティック発酵を行う。ステンレスタンクと小樽による醸造
販売先	フランス国内80%（個人のシャンパン愛好家、ワインショップ、レストラン）、輸出20%（EU各国、スイス）
掲載実績	「Dussert-Gerber」、「Le Point」、「Vins et Terroirs authentique」等
Web	https://www.champagnegastoncollard.org/



Brut Grand Cru

ブリュット グラン・クリュ

ピノ・ノワール90%（ブジー産80%、アンボネイ産20%）、シャルドネ10%（ブジー産）のブレンド。樹齢40年以上のVV。1982年から毎年注ぎ足しているヴァン・ド・レゼルヴが20%。2年間以上ビン熟成。ドザージュは10g/l。



Dosage Zéro Grand Cru

ドザージュ ゼロ グラン・クリュ

ピノ・ノワール90%（ブジー産80%、アンボネイ産20%）、シャルドネ10%（ブジー産）のブレンド。樹齢40年以上のVV。1982年から毎年注ぎ足しているヴァン・ド・レゼルヴが20%。2年間以上ビン熟成。ドザージュはゼロ。



Brut Rosé Grand Cru

ブリュット ロゼ グラン・クリュ

「Brut Grand Cru」のベースワインに、自家醸造（約30ヶ月間樽熟成）したブジー・ルージュを10%ブレンドした、アサンブラージュ・ロゼ。ドザージュは8g/l。年間生産本数1000本のみ限定作品です。



Brut Blanc de Noirs Grand Cru

ブリュット ブラン・ド・ノワール グラン・クリュ

ブジーの区画「ヴォーダイヤン」からのピノ・ノワール100%。0.16ha。樹齢40年以上のVV。50%をステンレスタンクで、50%をブルゴーニュ製228リットルの樽で発酵&2年間熟成。ドザージュは5g/l。年間生産本数800本のみの限定作品です。



Rosé de Maceration Grand Cru

ロゼ・ド・マセラシオン グラン・クリュ

ピノ・ノワール100%（ブジー産80%、アンボネイ産20%）。樹齢40年以上のVV。セニエ法。ステンレスタンクで醸造。60ヶ月間以上ビン熟成。ドザージュは2g/l。



Brut Millésime Grand Cru La Meule

ブリュット ミレジム グラン・クリュ ラ・ムール

アンボネイのリウ・ディ「ラ・ムール」産のピノ・ノワール100%。樹齢40年以上のVV。50%をエナメル製タンクで、50%をブルゴーニュ製228リットルの樽で醸造。ドザージュは1g/l。



Bouzy Rouge

ブジー ルージュ



ブジー産のピノ・ノワール100%。樹齢約50年のVV。ステンレスタンクでアルコール発酵後、樽でマロラクティック発酵&2年間熟成。



Bouzy Blanc

ブジー ブラン

ブジー産のピノ・ノワール60%、シャルドネ40%のブレンド。樹齢約20年。樽発酵・樽熟成（合計1年間）。