

Konrat

コンラ



" Nos vins vivants et profonds
reflètent l'âme d'un terroir, d'un
village "

「私たちのワインの活力と深みは、テ
ロワール、村、そして情熱の反映であ
る」

「ヴァレ・ド・ラ・マルヌ」のモンティニー・スー・シャティオン村に19世紀から続くぶどう栽培家で、1960年に
自社ビン詰めを開始。2018年にメゾン継承した4代目マルク・コンラ（写真右）によって、栽培・醸造からパッケ
ージに至るまで全面的な改革と刷新が行われ、新生「コンラ」として生まれ変わりました。

「家業を継ぐ前にランスのグラン・メゾンに2年間勤務し、「良いことはすべて実行する」という姿勢を学びまし
た。まず何よりも自然環境を守りながら持続可能なシャンパン造りを実践すべく、全面積をビオロジック栽培に転換
し、畑に羊を放牧するなどして生物多様性の保全と発展を目指しました。一部バイオダイナミの手法も採り入れてお
り、2024年からは馬による耕作も開始します。次にシャンパーニュの伝統と文化、ロマンを後世まで伝えたいと思
い、大昔に使用されていた手吹き風の重厚なボトルを採用することにしました」。

「そして最も重要なこととして、購入して飲んでくださる方に極上の美味を提供できるよう、醸造にも趣向を凝ら
しています。まず、祖父と父が1960年代から毎年ソレラ式に注ぎ足してくれたヴァン・ド・レゼルヴを20~40%使
用しています。家族がロワールで樽工房を営んでおり、私たちのシャンパンのためにカスタムメイドした205~400
リットルの樽を発酵と熟成に使用しています。加えてイタリア製の粘土製アンフォラも使用しており、年ごとの品種
の特性に応じてそれらを使い分け、組み合わせています」。

「シャンパンは、人生を明るくしてくれるモダンファッションの一部でもありますので、デンマーク出身の女性デ
ザイナー兼アーティストであるペルニール・ピシェールさんにラベルをデザインしていただきました」。

こうして2020年にリリースされたオートクチュール・シャンパーニュ「コンラ」は、世界中のシャンパン・ラヴァ
ーや関係者から大きな注目を集めることになりました。高品質を維持するため少量生産を貫いており、日本にも少
量でのご案内となります。

※ 1960年代におじいさんが亡くなってからしばらくの間、一部の畑を従弟にフェルマーージュしていた関係で、登
記上2023年10月31日まではNMでしたが、同11月1日よりRMになりました。

所在村	Montigny-sous-Châtillon
所有畑面積	7ha
醸造家	Marc Konrat
趣味	ウォーキング、サイクリング、乗馬、家庭菜園
継承年	2017年
栽培	2018年よりビオロジック栽培（2027年に認証取得予定）。一部バイオダイナミの手法を採用。畑で羊を放 牧。2024年より馬で耕作
醸造	除梗しない。先祖代々受け継がれてきた1960年代からのソレラ式ヴァン・ド・レゼルヴを使用。ステン レスタンク、樽（205リットル、228リットル、400リットル）、アンフォラ（320リットル）で醸造。ド ザージュにMCR（濃縮ぶどう果汁）を使用
販売先	輸出80%（EU各国、アメリカ、カナダ、メキシコ、シンガポール、タイ等々）、フランス国内20%（仏 ミシュラン2つ星「ラ・メール・ブラジエ」等レストラン、個人のシャンパン愛好家）
掲載実績	「Gault & Millau」等
Web	https://www.champagne-konrat.fr/

Cuvée Collection

キュヴェ・コレクション

ピノ・ムニエ50%、ピノ・ノワール25%、シャルドネ25%。モンティニー・スー・シャティオン村に0.5ha。粘土石灰質・
砂質・シリカ・シレックス土壌。平均樹齢70年のVV。収量は60hl/ha。先祖代々受け継がれてきた1960年代からのソレラ
式ヴァン・ド・レゼルヴを30%ブレンドし、50%を205リットル、228リットル、400リットルの自家製樽（新樽率15%）
で、35%をステンレスタンクで、15%を320リットルの粘土製アンフォラで醸造。30ヶ月間ビン熟成。MCR（濃縮ぶどう果
汁）によるドザージュは8~9g/l。手吹き風の重厚ボトル。ラベルは、デンマーク出身のデザイナー兼アーティストであるペ
ルニール・ピシェール女史によるデザイン。





Cuvée Rosé

キュヴェ・ロゼ

ピノ・ムニエ50%、ピノ・ノワール25%、シャルドネ25%のベースワイン88%に、自家醸造したピノ・ムニエ100%の赤ワインを12%アサンブラージュ。モンティニー・スー・シャティオン村の区画より。粘土石灰質・砂質・シリカ・シレックス土壌。平均樹齢70年のVV。収量は70hl/ha。先祖代々受け継がれてきた1960年代からのソレラ式ヴァン・ド・レゼルヴを30%ブレンドし、50%を205リットル、228リットル、400リットルの自家製樽（新樽率15%）で、35%をステンレスタンクで、15%を320リットルの粘土製アンフォラで醸造。30ヶ月間ビン熟成。MCR（濃縮ぶどう果汁）によるドザージュは6〜7g/l。手吹き風の重厚ボトル。ラベルは、デンマーク出身のデザイナー兼アーティストであるペルニール・ピシエール女史によるデザイン。



Cuvée Blanc de Noirs

キュヴェ・ブラン・ド・ノワール

モンティニー・スー・シャティオン村産のピノ・ノワール80%、ピノ・ムニエ20%。粘土石灰質・砂質・シリカ・シレックス土壌。平均樹齢70年のVV。収量は60hl/ha。先祖代々受け継がれてきた1960年代からのソレラ式ヴァン・ド・レゼルヴを80%ブレンドし、70%を205リットル、228リットル、400リットルの自家製樽（新樽率15%）で、20%をステンレスタンクで、10%を320リットルの粘土製アンフォラで発酵後、9ヶ月間熟成。6年間ビン熟成。ドザージュはゼロ。手吹き風の重厚ボトル。ラベルは、デンマーク出身のデザイナー兼アーティストであるペルニール・ピシエール女史によるデザイン。年間800本をみの限定生産作品です。



Cuvée Velours

キュヴェ・ヴルール

シャンパンの製法が確立された18世紀初頭当時のシャンパンの姿を、あらゆる意味において今に再現することを目指した特別作品です。シャルドネ60%、ピノ・ノワール30%、ピノ・ムニエ10%。モンティニー・スー・シャティオン村に0.5ha。粘土石灰質・砂質・シリカ・シレックス土壌。平均樹齢70年のVV。収量は60hl/ha。先祖代々受け継がれてきた1960年代からのソレラ式ヴァン・ド・レゼルヴを30%ブレンドし、70%を205リットル、228リットル、400リットルの自家製樽（新樽率15%）で、20%を320リットルの粘土製アンフォラで、10%をステンレスタンクで醸造。48ヶ月間以上ビン熟成。MCR（濃縮ぶどう果汁）によるドザージュ60g/lのDoux。手吹き風の重厚ボトル。ラベルは、デンマーク出身のデザイナー兼アーティストであるペルニール・ピシエール女史によるデザイン。キュヴェ名の「ヴルール」は「ビロード」の意味で、この作品の類まれな口当たりの優雅さを例えたものです。



Millésimé

ミレジメ

モンティニー・スー・シャティオン村産のシャルドネ60%、ピノ・ノワール30%、ピノ・ムニエ10%。粘土石灰質・砂質・シリカ・シレックス土壌。平均樹齢80年のVV。収量は60hl/ha。70%を205リットル、228リットル、400リットルの自家製樽（新樽率15%）で、20%をステンレスタンクで、10%を320リットルの粘土製アンフォラで発酵後、9ヶ月間熟成。6年間ビン熟成。MCR（濃縮ぶどう果汁）によるドザージュは3g/l。手吹き風の重厚ボトル。ラベルは、デンマーク出身のデザイナー兼アーティストであるペルニール・ピシエール女史によるデザイン。年間418本をみの限定生産作品です。