

新入荷

PIERRE ET JÉRÔME COURSODON

ピエール エ ジェローム クルソドン

「精度の高い仕事、繊細で素晴らしい純粋なワインを産み出す」
端正で丁寧な味わいに「品格を感じるドメーヌ」



サン ジョゼフを代表する生産者のひとつ、ドメーヌ クルソドンは、19世紀の末にジャン-オーギュストと息子のアントナンによって、アペラシオンの南部にあるモーヴ村に設立されました。アペラシオンの中の優れた場所に合計 16ha の畑を所有しています。現在は 5 代目のジェローム クルソドンが中心となり、伝統を重んじつつ、彼自身の感性を反映させ、洗練されたスタイルのワイン造りを行っています。

3代目のギュスターヴの時代には、ワインを小樽に詰めて鉄道で運び、パリのカフェなどに販売するようになりました。先見の明があった彼は、この地で最も早く自家元詰めワインの販売を始めたパイオニアの一人でした。

4代目に当たるジェロームの父、ピエールは、ワインの高い品質こそがクルソドンの地位を将来的に確固たるものに出ると考えていました。そこで彼は、これまでは急斜面のために作業が困難という理由から見捨てられていた区画の葡萄の植え替えを行いました。これにより、質の高い葡萄を得ることが出来、高い品質を持った、個性あるワインが出来るようになったのです。

ジェロームは、1998年から父のピエールと共にワイン造りを行い、これまでに 20 ヴィンテージ以上を手掛けてきました。彼は出来るだけ畑で多くの時間を費やします。「正確で厳しい畑の手入れ、完熟した健全な葡萄の収穫するための作業など、これらの仕事は、これまで自分が培ってきた考えやスタイルを実現させるための軸となっています。精度の高い仕事こそが、繊細で素晴らしい、混じり気の無い純粋なワインを生み出すと考えています」とジェロームは語ります。

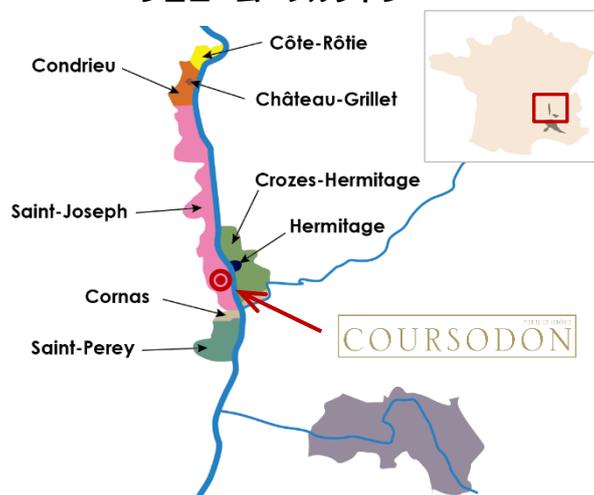
伝統を尊重しながら独自のワイン造りを実践する彼は、「小さなことの積み重ねが違いを生む」と考えています。常に努力を惜しまない姿勢は初代のジャン-オーギュストの時代からジェロームへと代々、受け継がれています。

「テロワールを反映したワインは、全ての工程を自分で行うことでしか実現できない。」

— ジェローム クルソドン

現在サン ジョゼフは 26 の村に広がる広大なエリアとなっていますが、かつては 6 つの村（グルン、モーヴ、トゥルノン、サン ジャン ド ミュゾル、ラン、ヴィオン）のみで構成されており、「世界のワイン図鑑」（ヒュージョンソン、ジャンシス ロビンソン著）では「この 6 つの村は今なおサン ジョゼフの最高のワインを生み出す指針となっている」と記載されています。クルソドンの所有する畑の多くは、ドメーヌを構成するモーヴ村の急斜面に位置しています。他に、トゥルノン、サン ジャン ド ミュゾルにも畑を所有しており、所有する全ての畑がサン ジョゼフの中でも非常に優れたエリアにあります。現在、クルソドンはオーガニック認証を取得していませんが、自然環境を尊重した栽培を行っています。除草剤を使用せず畑を耕し、肥料は動物の糞由来のオーガニックなものを使用しています。

ジェロームは自家畑の葡萄だけでワインを造ることを非常に大切に考えています。「私にとってテロワールを反映した偉大なワイン造りは、畑での剪定からボトリングまで、ワイン造りの全ての工程を自分で行うことでしか実現できないと思っています。季節ごとの天候の変化を感じ、それに応じて、私の感性でワイン造りや熟成を行っています。世の中には計り知れないことが山ほどあり、人はそれを受け入れて生きていかなければなりません。私の信条は、周囲の環境、テロワールを尊重しながら、洗練されたエレガントなワインを造ることなのです」と語ります。



急斜面の畑と花崗岩主体の土壌

「精度の高い仕事があるからこそ、繊細で素晴らしい純粋なワインが生まれる」

土壌は崩れやすく脆い花崗岩が主体となっています。そのため、土は通気性が良く、葡萄の根は、その隙間から地中深く伸びることが出来ます。また、平地とは違い、急斜面に広がる畑は使える農業機械が限られており、人力もしくは馬を使って土を耕します。そのため、土が圧密されて固まることがなく、それが利点となっています。

冬の間、霜や急激な気温の低下によるダメージを防ぐために、葡萄の根元に土を盛る作業を行います。春になり、萌芽し、蕾が出る頃、葡萄の根元の土を崩し、畝の間に生えている昨年の草をすべて刈り取ります。芽掻きを行い、必要な芽だけを残します。5月中旬に入るとパリサーージュ（枝を支柱に止める作業）を行います。葡萄の枝を支柱にワラやイグサで結び、風通しを良くします。光合成を促すため、不要な若い枝や葉を取り除きます。この作業は若い葡萄の木を健全に保つために必須です。葡萄がしっかりと成熟出来るように、適正な葉の量に調整しますが、なるべく少ない回数で効率的に行うようにします。また、葡萄の生育期間中は、畝の間に草を生やしておきますが、葡萄の根との競争が強くなりすぎないように気を付けています。その年の天候、降水量などの状況に合わせて作業を行っています。

ジェロームは、「葡萄の手入れ、ワイン造りを行う上で、いかなる障害もあってはならない。ワイン造りの仕事は、どんな時も細心の注意を払って行わなければならない。これを怠らないことで、ヴィンテージにおける変化にも迅速に対応できる」と考えています。



(写真左) 5月中旬に行うパリサーージュ。

(写真右) ヴェレソンの初期に、品質が高くバランスの取れた葡萄が出来るようにグリーンハーベストを行い、収量を調整します。

<白ワインの醸造>

手摘みで収穫した葡萄は、空気圧プレスでやさしく圧搾（約3時間半）します。果汁は出来るだけ付加がかからないよう重力を利用してタンクに移します。12時間静置し、澱下げをします。アルコール発酵は16度の低温で行います。醸造は区画ごとに行います。マロラクティック発酵はタンク、または樽で行い、毎週1回のバトナージュを行います。こうすることでワインに骨格がもたらされ、リッチなアロマを引き出します。

<赤ワインの醸造>

手摘みで収穫した葡萄は除梗し、12度で1週間ほど低温マセラシオンを行います。発酵の際、通常は酵母を添加せず、葡萄の果皮についている天然酵母で行います。発酵と醸しの期間は3週間～4週間です。その間、ルモンタージュ、ピジャージュを行います。空気圧プレスで圧搾し、樽（ピエス、ドゥミ ミュイ）に移し、マロラクティック発酵、熟成を行います。

白も赤も熟成期間中、定期的にラッキングを行い、ワインの熟成を管理します。ボトリング後、良い状態で休ませてから出荷します。



サン ジョセフを代表する生産者として、国内外で高い評価を得ています

フランス国内の専門誌「メイユール ヴァン ド フランス 2021」では2ツ星（最高3ツ星中）、「バタンヌ&ドゥソーヴ 2020」では3ツ星（最高5ツ星中）の評価を得ています。2019年10月リヨンで開催された「第12回 トロフィー ド ラ ガストロノミー エ デ ヴァン」でジェローム クルソドンが『最優秀ワイン生産者（Vigneron de l'année）』、ワインはサン ジョゼフルージュ シリスの2017VTが選出されました。また、「ワインアドヴォケイト」、「ヴィノス」、「デカンター」といった各国のワイン専門サイトで高い評価を受けています。



最初にピエール ゴノンの前を通り過ぎ、次にジャン ルイ シャーヴ、そして最後にクルソドンがあるが、どれもお互いに数百ヤードしか離れていない。彼らは言うまでもなく、輝かしいヴィニキュロンのトリオであり、クルソドンは、スターダムにある他の生産者達とまったく同じレベルとまではいかないが、その差は小さい。消費者の皆様にとっては、価格が高騰する前に最高のサン ジョセフのいくつかを購入する良いチャンスとなるだろう。クルソドンは赤白ともに優れたワインを造っており、白は3種類（ヴィオニエとルーサンヌのブレンドのヴァン ド フランスを含む）、赤が4種類ある。クルソドンは2017VTを2015VTと同様に集約がありつつも硬くない点が気に入っていると語った。「暑い年は、花崗岩土壌がバランスとってくれる」、「フレッシュな感覚をもたらすのは酸ではなく、何か他の要素だ」と彼は言う。最新ヴィンテージに加え、10年遡って2009VTのサン ジョセフ ロリヴェも試飲したが、まだ素晴らしい状態で飲むことが出来る。

— 「ワインアドヴォケイト 2020.2.1」より

新入荷

所有する畑の最良の葡萄を選び
新樽で仕込んだ“スペシャル キュヴェ”



サン ジョゼフ ルージュ ラ サンソヌ 2018
Saint Joseph Rouge La Sensonne

限定 120 本

複数の区画の平均樹齢 60 年の古い葡萄から最高の品質のものだけを選び、100%新樽で熟成させたワインです。畑の標高は 120~250m、南向きの急斜面で、表土の浅い花崗岩の土壌です。葡萄の仕立てはゴブレ、栽植密度は 8,500 本/ha と極めて高くなっています。収量は低く 34hL/ha です。急斜面で機械を入れることが出来ないため、畑仕事は手作業で行います。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。さらにセラーに運んでから選果テーブルで 2 度目の選別を行います。除梗した葡萄を解放式の発酵槽に入れ、3 週間~4 週間、発酵を行います。その間、1 日に 2 度のピジャージュを行います。熟成は綺麗な澱と共に 100%新樽 (ピエス、ドウミ ミュイ) で 15 ヶ月行います。良く熟したブルーベリーやプラムの果実味とスパイスが混ざるアロマとフレーバーがあります。心地よい樽の要素が果実の厚みを受け止め、とてもバランスよく混ざり合っています。力強さとエレガンスを合わせ持つワインです。



★「ヴィノス 2020.04」で 94 点 ★「レ メイユール ド ヴァンド フランス 2021」で 91 点

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ

等級：A.O.C. サン ジョゼフ 葡萄品種：シラー

熟成：新樽 (ピエス、ドウミ ミュイ) で 15 ヶ月

品番：FC-456/JAN：4935919314565/容量：750ml

¥11,000(本体価格¥10,000)

新入荷

クローズ エルミタージュの対岸に広がるエリアから、樹齢の古い葡萄で仕込みます。



サン ジョゼフ ルージュ ロリヴェ 2018
Saint Joseph Rouge L'Olive

限定 240 本

平均樹齢 65 年の葡萄で造られています。畑はサン ジャン ド ミュゾル村にあります。畑のある場所は、かつてオリーブが植えられていたことから、「ロリヴェ (L'Olivet)」と呼ばれ、それがワインの名前になっています。標高 120~250m に位置し、南向きの急斜面です。表土が浅く、非常に脆い花崗岩の土壌です。ローヌ川の支流が流れる渓谷の冷涼な気候のおかげで、非常にエレガントなワインになります。葡萄の仕立てはゴブレ、栽植密度は 8,500 本/ha と極めて高くなっています。収量は 32hL/ha です。急斜面にあり、機械を入れることが出来ないため、畑仕事は手作業で行います。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。さらにセラーに運んでから選果テーブルで 2 度目の選別を行います。除梗した葡萄を解放式の発酵槽に入れ、18 日間、発酵を行います。その間、1 日に 2 度のピジャージュを行います。熟成は樽 (ピエス、ドウミ ミュイ、新樽比率 15%) で 15 ヶ月行います。紫を帯びた濃い赤色。熟したブラックベリーやブルーベリーの果実にスパイスの混ざるアロマがあります。力強く、深みのある口当たり、シルクのように柔らかくしなやかなタンニンが心地よく感じられます。非常にリッチでエレガントなこのワインは、数年寝かせるとさらに素晴らしくなります。

★「ヴィノス 2020.04」で 93 点 ★「ワインアドヴォケート 2020.2.1」で (92-94) 点

★「レ メイユール ド ヴァンド フランス 2021」で 90 点

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ

等級：A.O.C. サン ジョゼフ 葡萄品種：シラー

熟成：樽 (ピエス、ドウミ ミュイ、新樽比率 15%) で 15 ヶ月

品番：FC-455/JAN：4935919314558/容量：750ml

¥8,800(本体価格¥8,000)

A.O.C.認定当初から認められている6つの村のひとつ、モーヴ村にある畑からの自信作

「シリス (Silice)」はシリカのことで、花崗岩はシリカを多く含むことから、土壌に由来する名前がついています。畑はモーヴ村にあります。標高 120~250m に位置し、南/南東向き、土壌は粘土と花崗岩、シストが混ざる組成です。平均樹齢は 35 年、葡萄の仕立てはゴブレです。急斜面にあり、機械を入れることが出来ないため、畑仕事は手作業で行います。

**サン ジョゼフ ルージュ
シリス 2018**
Saint Joseph Rouge Silice

シラーの畑は標高 120~250m に位置し、平均樹齢は 35 年、栽植密度 7,000 本/ha、収量は低く 36hL/ha です。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。さらにセラーに運んでから選果テーブルで 2 度目の選別を行います。100%除梗します。発酵前に低温マセラシオンを行います。アルコール発酵は、解放式の発酵槽で 15日~18日間行います。その間、1日に2度のピジャージュを行います。熟成は樽(ピエス、ドウミ ミュイ)で12ヶ月行います。紫を帯びたルビー、熟したブラックベリーやスパイスのアロマが広がります。洗練されたしなやかでソフトなタンニンがあり、長い余韻があります。豊かな果実味と樽がうま味馴染んでおり、非常にバランスの良いワインです。

- ★「ヴィノス 2020.4」で92点
- ★「ワインアドヴォケート2020.2.1」(90-92)点

【赤・フルボディ】

国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ
等級：A.O.C. サン ジョゼフ

葡萄品種：シラー

熟成：樽(ピエス、ドウミ ミュイ)で12ヶ月

品番：FC-454/容量：750ml

JAN：4935919314541

¥6,600(本体価格¥6,000)

新入荷



**サン ジョゼフ ブラン
シリス 2019**
Saint Joseph Blanc Silice

マルサンヌの畑は標高 120~200m に位置し、平均樹齢は 35 年、栽植密度は 7,500 本/ha、収量は 38hL/ha です。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。さらにセラーに運んでから選果テーブルで 2 度目の選別を行います。選別した葡萄は空気圧プレスでゆっくりとやわらかく压榨します。澱引きをした後、ステンレスタンクに入れ 18 度で発酵させます。マロラクティック発酵は自然に起こるのを待ちます。熟成もステンレスタンクで行います。白い花のアロマが広がり、口に含むと集約のある果実のフレーバーがあり、アルコールと酸のバランスは非常に良く、とてもピュアでエレガント、洗練されたスタイルのワインです。

- ★「ヴィノス 2020.5」で(92-93)点
- ★「メイユールドヴァンドフランス2021」で91点

【白・辛口】

国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ
等級：A.O.C. サン ジョゼフ

葡萄品種：マルサンヌ

熟成：ステンレスタンク

品番：FC-453/容量：750ml

JAN：4935919314534

¥6,600(本体価格¥6,000)

新入荷

**「ETINCELLE」=「輝き」という意味のキュヴェ
輝くように美しい渾身の「ヴァンド フランス」**

ヴァンド フランス ブラン エタンセル 2019
Vin de France Blanc Etincelle

限定 240本

「エタンセル」は「輝き」という意味で、輝くように美しいこのワインを指しています。畑はモーヴ村にあり、標高 280m の斜面に位置しています。表土が薄く、痩せた花崗岩の土壌で非常に石が多くみられます。標高が高く、西向きのロケーションは、葡萄にフレッシュさとバランスをもたらします。栽植密度は 5,500 本/ha、収量は 30hL/ha です。急斜面にあり、機械を入れることが出来ないため、畑仕事は手作業で行います。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。さらにセラーに運んでから選果テーブルで 2 度目の選別を行います。空気圧プレスでゆっくりとやわらかく压榨します。澱引きした後、ステンレスタンクに移し 18 度でアルコール発酵、マロラクティック発酵を行います。熟成もステンレスタンクで約 3 ヶ月、澱と共に熟成させます。輝きのある金色。白い花や柑橘系の果実のフレッシュなアロマとフレーバーが広がります。非常にバランス良く引き締まったワインです。

- ★「ヴィノス 2020.05」で(89-90)点

【白・辛口】 国/地域等：フランス 等級：ヴァンド フランス

葡萄品種：ヴィオニエ 70%、ルーサンヌ 30% 熟成：ステンレスタンクで約 3 ヶ月

品番：FC-452/JAN：4935919314527/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)

