2026 年 11 月吉日

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°67　コリガン/ロマン・エナン&ラ・ビュル・リーブル

生産地方：シャンパーニュ

新着シードル&ワイン 2 種類♪

【コリガン（ロマン・エナン)】：シードル フレール・ド・ポム 2024（辛口）

ロマンのシャンパーニュと同じプロセスで仕込む本格派シードル「フレール・ド・ポム」。キュヴェ名は、ロマンとトマという兄弟（Frères）が仕込んでいること、多種多様でキャラクター（兄弟）の異なるリンゴを使用していること、そしてシードルを完全にシャンパーニュ製法で仕込んでいることから「シャンパーニュの兄弟」という意味も込めて名付けられている。使用するリンゴはすべて樹齢 100 年を超える古樹で、ノルマンディー産のビネルージュ、ドゥースモワン、マリメナールといった甘みと苦みを備えた品種に、ブルターニュ産のケリアン、アヴロール、プティジョーヌなど酸と華やかな香りが特徴の品種をアッサンブラージュしている。こだわりの点として、リンゴは完熟して自然に樹から落ちたものだけを収穫し、一度完全発酵させたシードルを古樽で熟成させてからティラージュを行い、二次発酵へと進む。さらにデゴルジュマン後には、翌年のリンゴジュースを約 1g/L 分ドザージュとして加えるという、徹底してシャンパーニュ製法に沿った造りを実践している。2022 年は隔年結果の裏年に当たり収量こそ少なかったものの、太陽に恵まれたことで果実が凝縮し、品質としてはむしろ当たり年となった。出来上がったシードルはアルコール度数 7.5%の超ドライな本格派で、上品な喉越しがあり、酸のキレと軽快な泡立ちが心地よく、思わず何度でもおかわりしたくなる魅力を備えている！華やかな香りに加え、樹齢 100 年を超える古樹のエキスだけを抽出したかのような透明感を備え、アペリティフはもちろん食中にも寄り添う高い汎用性を持つ。シャンパーニュの職人が手がけるシードルは、まさにエレガンスの一言に尽きる！

ちなみに、Korrigans（コリガン）はシードルのプロジェクト名で、ロマンと弟トマの二人だけで仕込むことから、ラ・ビュル・リーブルとは切り離して命名された。リンゴがブルターニュおよびノルマンディー地方から来ていることもあり Henin に代わるブルターニュの言葉を探していたところ、ブルターニュ語で小人を意味する単語 Korrigans を知り、二人の苗字の Henin（エナン）→ Nain（ナン：フランス語で小人）という語呂を掛け合わせてプロジェクト名とした。また、エチケットのデザインは、多種多様な個性を持つリンゴを「絵文字」に見立てて表現されている。

【ラ・ビュル・リーブル】：AC シャンパーニュ ロディッセ・ペティアン シャピトル 2　2023（白泡）

ラ・ビュル・リーブルのフラッグシップ・キュヴェとなるロディッセ・ペティアント。トップ・キュヴェを除く 7ha の畑のすべてのワインをアッサンブラージュした、その年のドメーヌのミレジムを象徴するロマン・エナンのスタンダード・シャンパーニュだ。ワイン名が「L'Odyssée（探求の旅）」と示すように、ラ・ビュル・リーブルでは 2022 年のスタート以降、毎年の出来事を Chapitre（物語の一節）として区切り、その年のストーリーに合わせてエチケットのデザインを変えている。例えば今回リリースする 2023 年は、雨が多く雑草が生い茂った年で、デザインもそれに合わせてジャングルの中で開拓するようなデザインになっている（少しマニアックな話をすると、最初の Chapitre 1 の 2022 年は、3 人でラ・ビュル・リーブルをスタートしたが、2023 年はもう 1 人仲間が増え、エチケットにも 4 人が描かれている）。この年はスタートから房数が多かったものの、収穫直前から収穫期にかけて雨が降り続いたことでブドウの半分近くが腐敗し、厳格な選果を余儀なくされた。トマ曰く、太陽に恵まれた前年の 2022 年と比べるとワインはスレンダーだが、その分ミネラルが剥き出しになった滋味深い風味が前面に現れ、タイトで締まりのある大人の味わいに仕上がったとのこと。実際、ワインは超ドライで、滋味豊かな苦味と塩気を帯びた旨味が複雑に絡み合い、まるで鉱物的なミネラルだけを抽出したエキスを飲んでいるかのようだ！余韻も長く、近年流行するボリューム豊かなコート・ド・バールのスタイルとは一線を画

し、王道ともいえるタイトな酸とピュアなミネラル感が美しく整ったフィネスある味わいに仕上がっている！

なお、ロマンとトマのポリシーは「泡が飛んでも美味しく飲めるシャンパーニュ」をつくることであり、むしろ泡が落ち着いてから本領を発揮する、スティルワインとしての完成度を基盤としたシャンパーニュを目指している。そのため、サービスの際は、開栓後できれば 30 分ほど置き、最初の粗い泡が落ち着いてから注いでほしいとのこと。なお、公式にはコルクの二重層を基準に飲み頃を 6 年と謳っているが、ロマンとトマは 10 年の熟成にもびくともしないポテンシャルを備えたシャンパーニュを目指していて、むしろ寝かせてこそ本領が発揮されると考えている。実際、オークションサイトを見てもバックヴィンテージが高値で推移する傾向があり、余裕があれば今すぐ飲むのではなく、少し寝かせてみるのも面白いだろう。

ミレジム情報

2023 年は、冬の寒さが穏やかで降雨も適度にあり、土壌には十分な水分が蓄えられた状態で始まった。春の芽吹きはスムーズで、4 月初めに冷え込みがあったものの深刻な霜害には至らず、ブドウの成長サイクルは滞りなく進んだ。5 月に入ると気温は安定して上昇し、開花も順調に終わり、この時点で豊作と品質の両面で期待が高まった。初夏は強い日差しと乾燥が続き、ブドウの成長は一気に加速した。6 月下旬にはまとまった雨が降り、この雨が夏の乾燥を乗り切るための重要な蓄えとなった。7 月は再び暑さが戻り、日照量は十分に確保できた。8 月に入ると暑さと乾燥が続き、ブドウは一時的に水分ストレスを受け成熟にブレーキが掛かったが、幸い月末に適度な雨が降り、果実は再び息を吹き返した。だが、9 月に入ると天候は一転し、降りやまない雨が収穫期まで続いた。房数に恵まれたブドウも、まるで亜熱帯のような湿気と残暑が重なったことで果実の腐敗が進み、畑では厳格な選果が不可避となった。

2024 年のノルマンディーとブルターニュは、隔年結果の裏年に当たり収量こそ少なかったものの、太陽に恵まれたことで果実が凝縮し、品質としてはむしろ当たり年となった。冬は温暖な気候と豊富な降雨により土壌が十分に潤い、リンゴはストレスなく休眠を終えた。春の芽吹きは順調だったものの、4〜5 月の雨と寒気で開花はやや遅れ、結実も均一とは言えなかった。6 月後半からは強い日差しと乾燥が続き、果実は小粒ながら凝縮が進んだ。7 月後半には日照りによるストレスも見られたが、夏らしい気候が酸やポリフェノールの形成を後押しした。9 月に入ると雨が断続的に続き腐敗リスクは高まったものの、隔年結果でそもそも着果量が少なかったため果実同士の間隔が広く、風通しが良かった。そのおかげで湿気の影響を最小限に抑えることができ、最終的には高い完熟度を保った健全な状態で収穫に臨むことができた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

次世代の旗手として注目を浴びる若手シャンパーニュ生産者でありながら、自らを「まだ始まりにすぎない」と謙虚に位置づけ、精力的に進化を続けるロマン＆トマ兄弟。

第二弾として La Bulle Libre からシャンパーニュ「Odyssée Chapitre 2」、そして Romain Henin の Korrigans プロジェクトからシードル「Frères de Pommes」がリリースされる。L'Odyssée シリーズには本来 2022 年ヴィンテージの Chapitre 1 が存在するのだが、ロマンとトマがヴァンクゥール向けの予約分を誤って他へ販売してしまったため、2023 年ヴィンテージの Chapitre 2 からのスタートとなった（なお、この誤売に対する「お詫び」として、本来は割り当て枠のなかった前回リリースの Romain Henin のトップキュヴェ「Le Gamin du Terroir」を特別に分けてもらうことができた）。

ロマンには「Romain Henin」、「La Bulle Libre」、「Korrigans」という 3 つのプロジェクトがあり、キュヴェのエチケットにもそれぞれ名称が明記されているため、どのようにカテゴライズされているのかがやや分かりにくい面がある。そこで、今後リリースされる予定のワインも含め、以下のように表にまとめて整理してみた。

カテゴリー	キュヴェ名	プロジェクト名	クラス
アッサンブラージュ・シャンパーニュ	Odyssée pétillante Chapitre	La Bulle Libre	スタンダード
	Le Gamin du Terroir	Romain Henin	トップ
モノ・セパージュ・シャンパーニュ	Gravé dans la craie Chardonnay	La Bulle Libre	セレクション
	Meunier tu dors Pinot Meunier	La Bulle Libre	セレクション
	Les Jodins (Pinot Meunier)	La Bulle Libre	トップ
スペシャル・シャンパーニュ	Les Épriviers	La Bulle Libre	トップ
シードル	Frères de Pommes	Korrigans	スタンダード

ロマンとトマのワインは、シードルを含めて４つのカテゴリーの中で「スタンダード」、「セレクション」、「トップキュヴェ」という階層に分類されている。今回リリースされる Odyssée Chapitre 2 は、アッサンブラージュ・シャンパーニュのスタンダード・キュヴェに位置づけられ、「クリスタルのように澄んだ上品なミネラルの旨味が長く余韻に続く」ロマン・エナンのスタイルを幅広く知ってもらいたいというコンセプトの下仕立てられている。ラインナップの中で最も生産量が多く、彼らの看板となるシャンパーニュだ。そして、その上位クラスに Le Gamin du Terroir が位置するが、シャンパーニュの中でこのキュヴェだけは唯一 Romain Henin 名義でリリースされている。理由は単純に、2016 年から毎年ロマンが単独で仕込み続けた Le Gamin du Terroir が世界的な評価を得て羽ばたいた経緯があり、その原点を忘れないために敢えて名義を残しているとのこと。現在は、かつての畑もいったん全て La Bulle Libre に統合され、その中から毎年もっとも優れた樽を選び Le Gamin du Terroir が造られている。



（写真①）区画、セパージュごとに区分けされる樽



（写真②）畑、品種、収穫日、樽の特徴などが記載されている

この 2 つがアッサンブラージュ・シャンパーニュに対して、次に単一品種（モノ・セパージュ）で仕込むシャンパーニュがあり、前回リリースした Meunier tu dors がそのカテゴリーに属する。トマによると単一品種のシャンパーニュは味わいに修正がきかないため、おのずと樽選びはアッサンブラージュよりも厳しくなるとのこと。彼らは現在、ピノムニエを中心にピノノワールとシャルドネを合わせて計 7ha、40 区画の畑を所有しており、それぞれの区画から約 200 樽に仕分けして仕込みを行っている。（写真①）、（写真②）

そして毎年、ティラージュ前にまずトップキュヴェとモノ・セパージュの樽セレクションを行い、残った樽をスタンダードのアッサンブラージュへと振り分ける作業をしている。樽の選別はシステマティックに行うのではなく、必ず全ての樽をブラインドで試飲し、まず品質がスタンダード以上のレベルに達しているかを判断した上で、最終的なセレクションを決定している。とりわけモノ・セパージュの場合は、アッサンブラージュのように後から補正が利かない分、樽選びは毎年より慎重になると、ぎっしりと書かれたメモを振り返りながら教えてくれた。（写真③）また、ピノムニエにおいては、際立って品質の優れた樽が現れた年には、特別に Les Jodins（ジョーダン）というトップキュヴェを仕込むこともあるそうだ。現時点でモノ・セパージュ・シャンパーニュのトップキュヴェは Les Jodins のみだが、将来的にはグラン・クリュであるシュイィの区画からシャルドネのトップキュヴェを仕込む計画も進めているという（その他、ピノノワール 100%のモノ・セパージュ・シャンパーニュも検討中だそうだ）。



（写真③）セレクションの際のテイスティングノートを見せてくれるトマ

次にスペシャル・シャンパーニュ Les Épriviers（レ・ゼプリヴィエール）だが、これは長期熟成に耐えうるポテンシャルを備えた、唯一無二の樽が現れた年にのみ仕込まれるキュヴェ。モノ・セパージュ・シャンパーニュのトップキュヴェである Les Jodins と同様、毎年リリースされるわけではなく、基本的にはマグナムのみのリリースとなる。「唯一無二の樽」であるため、セレクションされるのは 1 樽のみ。またブラインドで選ぶため、必ずしもグラン・クリュの区画や同じ区画から選ばれるとは限らない点も興味深い（ちなみに、この Les Épriviers は区画の名前で、次は選ばれた区画によってスペシャル・シャンパーニュの名称が変わる可能性大）。

最後に、今回リリースするシードル Frères de Pommes。これはシャンパーニュと同じメソッドで仕上げたシードルで、シャンパーニュよりも敷居を低く、より気軽に楽しんでもらいたいというコンセプトのもとで仕立てられている。このシードルのプロジェクトは La Bulle Libre とは独立していて、ロマンとトマの二人だけで進めている。Romain Henin 傘下にあるもののプロジェクト名を Korrigans として分けた理由としては、リンゴ生産者へのリスペクトを示すためだという。ロマンによれば、リンゴ栽培者自身もシードルを小規模生産しているため、Henin の名前が持つ知名度によって不必要に話題化されることを避けたいという思いがあるそうだ。代わりに、ブルターニュ語で「小人」を意味する Korrigans と、Henin（エナン）→ Nain（ナン：フランス語で小人）という語呂を掛け合わせ、プロジェクト名にした。

以上が、ロマン・エナンおよび La Bulle Libre のラインナップの概要だ。これからも精力的に進化を続けていくロマンとトマの歩みを、今後も見逃すことなくしっかりと見守っていくつもりだ。

（2026.10.7.ドメーヌ突撃訪問より）

※弊社ＨＰ資料にて、カラーでサイズの大きい鮮明な写真をぜひご覧くださいませ