

チリ / パレドネス、コルチャグア・コースト
 コルチャグア・ヴァレー
 設立：2006年
 オーナー：ウンドラーガ・ファミリー
 醸造家：クリストバル・ウンドラーガ
 自社畑：80ha
 年間生産量：50,000ダース



Paredones Colchagua Costa / Chile
 Colchagua Valley
 Est.: 2006
 Owner: Undurraga Family
 Winemaker: Cristóbal Undurraga
 Estate Vineyard: 80ha
 Annual production: 50,000dozen
<http://www.koyle.cl>

由緒あるファミリーによる新たなプロジェクト

ヴィーニャ・コイレは1885年から6世代つづいてワイン醸造に携わってきたウンドラーガ・ファミリーによって、2006年に設立されたチリのプレミアム・ワイナリーです。畑はアンデス山脈の麓、コルチャグア・ヴァレーで最も標高の高いアルト・コルチャグア地区ロス・リングスにあり、80haの地に赤品種のブドウが植えられています。「コイレ」はブドウ畑周辺に広がる森に生息する古来の植物。その紫色の花にちなんで、コイレと名付けられました。ソーヴィニヨン・ブランは、コルチャグアでも海に近いパレドネスの長期契約農家のブドウから造られます。

恵まれた気候条件と土壌

地中海性気候であるコルチャグア・ヴァレーは、アンデス山脈から涼風が吹き降りし、地域一帯は1年を通して乾燥した気候です。粘土質に花崗岩や玄武岩の砂利質が混じった水はけのよい畑で、ブドウ栽培には最高の条件が整っています。土地のテロワールの表現にこだわるコイレでは、畑は1haあたり

12,500本と密植し、樹1本当たりの収量を1.5kg以下に抑え、果実味豊かでありながらミネラル感のあるブドウの育成に取り組んでいます。畑と周りの環境の調和を尊重し、2008年からバイオダイナミック農法を取り入れ、2012年にはデメター認証（Demeter）を取得しました。

質の追求に徹するワイン造り

ワインメーカー、クリストバル・ウンドラーガはカリフォルニア、オーストラリア、ボルドーで醸造の経験を重ねて2006年にコイレのチーフ・ワインメーカーに就任しました。クリストバルはロス・リングスの畑の土壌を綿密に調査し、品種ごとの植え付けを行うと同時に収量を低く抑え、その土地特有の風味、テロワールの表現を目指しています。

コイレのワインは、2016年に認定されたコルチャグア・ヴァレーのサブリージョン「ロス・リングスD.O.」の名を冠した「キュヴェ・ロス・リングス」とプレミアムレンジの「ロヤール」に分かれ、いずれも玄武岩が多く、密植度の高い自社畑で育てられる小粒で凝縮した風味のブドウから造られます。

Code	商品名	年号	種類	希望小売価格 (税別)
11833	Costa Sauvignon Blanc Cuarzo	2021	白	¥ 2,150
11836	Don Cande Cinsault	2021	赤	¥ 2,150
11840	Flor de Laberinto Rose	2021	口ゼ	¥ 2,150
12826	Gran Reserva Organico Syrah	2021	赤	¥ 2,500
12825	Gran Reserva Organico Cabernet Sauvignon	2020	赤	¥ 2,500
12368	Cuvee Los Lingues Carmenere	2021	赤	¥ 2,200
11839	Royale Syrah	2019	赤	¥ 3,200
12827	Royale Cabernet Sauvignon	2019	赤	¥ 3,800
12828	Royale Carmenere	2021	赤	¥ 3,800
11831	Cerro Basalto	2019	赤	¥ 5,300
12366	Cerro Basalto Cuartel G2	2020	赤	¥ 6,000
12824	Auma	2017	赤	¥ 16,500

Recommended Retail Prices do not include 5% Consumption Tax. Vol. is 750ml unless otherwise specified.
 希望小売価格は税別表示です。容量は、明記されていないものは750ml。

(2024年6月)



**コスタ
ソーヴィニオン・ブラン
クアルソ**
Costa Sauvignon Blanc
Cuarzo

生姜、レモンバーベナ、桃にフローラルなアロマが縁取り、酸とミネラリーが味わい引き締める。海岸から9kmの距離にある石英が多く混じる畑のブドウを自生酵母で自然発酵、澱とともに4ヶ月間熟成。
ソーヴィニオン・ブラン
100%



**ドン・カンデ
マスカット**
Don Cande Muscat

マスカットのアロマティックな香り立ち。低いアルコール度のもと、ネクタリン、ライチ、生姜の風味が広がり、フレッシュでドライな味わい。自生酵母で2ヶ月低温発酵。発酵終了後、すぐに瓶詰め。



**ドン・カンデ
サンソー**
Don Cande Cinsault

ラズベリー、ベイリーフ、ミントなどのアロマに、赤い果実とハーブの風味が広がり、ミネラルが余韻に伴う。イタタ・ヴァレーの樹齢50年以上の畑のブドウを卵型コンクリート槽で自然発酵。6ヶ月間熟成。



**フロール・デ・ラベリント
ロゼ**
Flor de Laberinto Rose

淡いピンク色で、微かなメロンやピーチの香り、冷涼地の爽やかな酸が特徴。“フロール・デ・ラベリント”（迷宮の花）の名は、ワイナリーにある、この地に自生する植物「コイレ」の花を模した形の迷路に由来。低温発酵後、澱とともに4ヶ月間樽熟成。
2021年：グルナッシュ70%/ムールヴェードル30%



**グラン・レゼルバ・オルガニコ
シラー**
Gran Reserva Organico Syrah

ドライ・ハーブ、土、カシス、エスプレッソのアロマ。清涼感のある果実味にきめ細かなタンニンと心地よい酸味が溶け込み、スタイリッシュ。粘土質にミネラル分を多く含む小石が混ざった水はけのよい土壌。フレンチオーク樽で14ヶ月熟成。
2021年：シラー95%/マルベック5%



**グラン・レゼルバ・オルガニコ
カベルネ・ソーヴィニオン**
Gran Reserva Organico
Cabernet Sauvignon

濃いルビー色で、ドライハーブ、土、タバコ、コーヒーのアロマ。魅力的な赤い果実がきめ細かいタンニンに覆われ、滑らかでエレガント。粘土質に花崗岩の小石が混ざった水はけのよい土壌。フレンチオーク樽で14ヶ月熟成。
2020年：カベルネ・ソーヴィニオン85%
テンブラニーリョ7%/カベルネ・フラン6%/プティヴェルド2%



**キュヴェ・ロス・リングス
カルメネール**
Cuvée Los Lingues Carmenere

深いスミレ色で、茶葉、プラム、タバコ、ダークチョコのアロマ。柔らかく、マイルドなタンニンと、凝縮した赤い果実のフィニッシュ。収量を1.5kg/樹に抑え、凝縮した味わいと質感がある。
2021年：カルメネール85%
テンブラニーリョ9%
プティヴェルド6%



ロヤール・シラー
Royale Syrah

芳香なトップノーズで、ミネラル感が漂うきめ細かいテクスチャーが広がり、エレガントに洗練された余韻が続く。コルチャグア・ヴァレーの花崗岩土壌に無灌漑で密植し、1本の樹当たり1kgの低収量に抑えた小粒の実から造られる最高峰のシラー。
2019年：シラー85%
グルナッシュ15%



**ロヤール
カベルネ・ソーヴィニオン**
Royale Cabernet Sauvignon

芳香な熟れたブラックベリー、黒スグリと木の香り。何層もの風味が重なり合い、複雑。ロス・リングス地区の痩せた花崗岩質土壌の密植の畑から低収量のもとで造られる。
2019年：
カベルネ・ソーヴィニオン85%/カベルネ・フラン8%
プティヴェルド7%



ロヤール・カルメネール
Royale Carmenere

深い濃紫色で、ダーク・チョコ、黒コショウ、黒鉛、クローブにフルーツの澄んだ香り。極めて滑らかなタンニンが余韻まで一貫し、深みのある味わい。フレンチオーク樽で18ヶ月間熟成し、無ろ過でボトルング。
2021年：
カルメネール85%/プティヴェルド7%
カベルネ・フラン5%/マルベック3%



**セロ・バサルト
Cerro Basalto**

ラズベリーとスパイシーなアロマに火山岩や石のニュアンスが際立ち、ミネラリーにドライで、美しい調和をなしている。ロス・リングスの北部、セロ・バサルト（バサルト丘）の鉄分を多く含む火山性玄武岩土壌の密植の畑から限定数のもとで造られる。卵型コンクリート槽とオーク樽で18ヶ月間熟成。
2019年：ムールヴェードル36%
グルナッシュ35%/カリニャン21%
シラー8%



**セロ・バサルト・クアルテル・G2
Cerro Basalto Cuartel G2**

純粋で清らかなアロマ、スパイシーで黒鉛の複雑なタッチ。玄武岩の影響を受けた絹のようで滑らかなタンニンとジューシーでミネラルな余韻。ロス・リングスの北、セロ・バサルト（バサルト丘）の鉄分を多く含む火山性玄武岩土壌の畑のブドウをフレンチオーク樽で18ヶ月間熟成。
2020年：カルメネール85%
カベルネ・フラン15%。



**アウマ
Auma**

プラム、白胡椒、黒鉛、オークの香りが芳香な果実味を包み込み、きめ細やかなタンニンが緻密でピュアな味わいをエレガントにまとめている。当主である父 Alfonso Undurraga Mackenna へのオマージュを込め、「Auma」とネーミング。
フレンチオーク樽で24ヶ月熟成後、ブレンドし、コンクリート槽で9ヶ月熟成。
2017年：カベルネ・ソーヴィニオン37%
カルメネール36%/マルベック13%
カベルネ・フラン11%/プティヴェルド3%

*年号や価格は予告なく変更することがございます。

*各ワインの詳しい資料は弊社ホームページ上の生産者ワイン詳細をご参照下さい。

(2024年6月)

ヴィレッジ・セラーズ株式会社

■コイレ生産者インタビュー

「ヴィレッジ・セラーズ・ワインカタログ」
2017 冬 掲載記事 <http://bit.ly/3wYhwLr>



■コイレの信念と取り組み（土壌レポート）

「ヴィレッジ・セラーズ・ワインカタログ」
2018 冬 掲載記事 <http://bit.ly/3KWeoWg>

