



株式会社 **都光**  
TOKO TRADING CO.,LTD.

2024年2月13日

シャサーニュ・モンラッシェの名手、フィリップ・コランが手掛ける南アフリカワイン『トピアリー』を2024年2月20日（火）より日本国内正規代理店として販売開始いたします。



株式会社 都光(東京都台東区)は、2024年2月20日（火）より、シャサーニュ・モンラッシェの名手、フィリップ・コランが手掛ける南アフリカワイン『トピアリー』を日本国内正規代理店として販売開始いたします。

#### ◆シャサーニュ・モンラッシェの名手、フィリップ・コラン

シャサーニュ・モンラッシェの最高の造り手の一人として称えられる、ドメーヌ「ミシェル・コラン・ドレジェ」のミシェル・コラン氏が2003年に引退したのを機に息子のフィリップが独立。醸造施設や畑を引き継ぎ、直系の後継ドメーヌとして設立されたのが「フィリップ・コラン」です。ピュリニー・モンラッシェ・プルミエ・クリュ・レ・ドゥモワゼルやシュヴァリエ・モンラッシェなどで知られ、父親の教えを継承した、樽香に支配されすぎないエレガントなスタイルのワインを生み出しています。

#### ◆南アフリカ・フランシュックに設立された『トピアリー』

そのフィリップ・コランが南アフリカ・フランシュックで手掛けるのが「トピアリー」。2005年に設立された64ヘクタールのワイナリーで、2014年からはフィリップが運営を行っています。いくつかの山々に囲まれた土地に位置し、畑に集められるように吹き降ろす風が畑を冷やすことによりブドウは均一に熟すことが出来ます。土壌は大西洋を望むテーブル・マウンテンの砂岩と石英岩からの砂質で、植樹されているブドウ品種は、シラー、カベルネ・ソーヴィニヨン、シャルドネ。徹底的な土壌分析を行い、ブロック毎に最適な品種とクローンが植えられています。ワイナリーでは、最高品質のブドウを選別するために、一度に約64トンものブドウを処理することが出来る選別機を採用し、そこで選別されたブドウやその果汁は自然の重力を利用して優しく丁寧にタンクに移され、発酵させられます。

南アフリカはブルゴーニュと季節が真逆の南半球に位置するため、2014年からフィリップ・コランは年2回ワインを仕込むことが出来るようになりました。まったく異なる環境ではありますが、それぞれの経験をフィードバックし、円熟味のあるワインをリリースしています。

### 【商品情報】

商品名：トピアリー バイ フィリップ・コラン シラー

品種：シラー100%

容量：750ml

希望小売価格：3,000 円+税

早朝に手摘みし、3日間低温浸漬。発酵後にフレンチオークで12か月熟成。熟度の高いカシスやチェリー、プラムの果実味とコショウやクローヴのスパイス。豊かな酸があり、フレッシュでジューシーな冷涼地域のシラーらしいワインです。



商品名：トピアリー バイ フィリップ・コラン カベルネ・ソーヴィニヨン

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン 100%

容量：750ml

希望小売価格：3,000 円+税

オープントップのタンクにて野生酵母で発酵。228ℓのフレンチオーク（10%新樽）で熟成。熟した黒い果実とスパイス。杉やタバコ、メントールのニュアンス。酸と果実味のバランスが取れており、上品なタンニンを包み込んでいます。



商品名：トピアリー バイ フィリップ・コラン イノセンス

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン 60%、シラー40%

容量：750ml

希望小売価格：3,600 円+税

手摘みし、3日間低温浸漬。発酵後にフレンチオークで12か月熟成。カベルネ・ソーヴィニヨンとシラーをブレンドした上級キュヴェ。熟したチェリーやプラムに、シラーを思わせるスパイスやスミレのアロマ。細やかな酸となめらかな酸。果実味のボリューム感と華やかな香りのあと、シルキーなフィニッシュに繋がります。



商品名：トピアリー バイ フィリップ・コラン シャルドネ

品種：シャルドネ 100%

容量：750ml

希望小売価格：5,000 円+税

早朝に手摘みし、ステンレスタンクにて野生酵母で発酵。450ℓのルソー社の白品種専用フレンチオーク樽「ピアノ」で12か月熟成。樽熟成中バトナーージュは2週間に1度行います。熟した桃や梨、バター、ほのかなオークの香り。熟した果実とトースティなニュアンスが厚みを与えていますが、鋭い酸があり、緊張感に富んだブルゴーニュスタイルのシャルドネです。



### 【会社概要】

会社名：株式会社都光

代表者：代表取締役 戸塚尚孝

所在地：東京都台東区上野 6-16-17

朝日生命上野昭和通ビル 1 階

URL：<https://www.toko-t.co.jp/>

### 【本件に関するお問い合わせ先】

担当：竹中 康一

TEL：03-3833-3541

FAX：03-3832-6930

E-Mail：[toko-eigyo@toko-t.co.jp](mailto:toko-eigyo@toko-t.co.jp)