

Côt à Coco 2020

コット・ア・ココ 2020



- 品種: コー100%
- タイプ: 赤
- 樹齢: 40年
- アルコール度数: 13.5%
- 土壌: シレックスを含んだ粘土質
- 栽培: ビオディナミ栽培
- 収穫: 手摘み
- 酵母: 自然酵母
- SO2: 無添加
- 発酵/熟成: 除梗した葡萄をステンレスタンクを使用して14日間の発酵。その後、600Lと500Lの中樽を用い18か月の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

2013年9月。ロワールの偉大なビオディナミスト、ミシェル・オジェの引退はこのドメーヌの新たな門出となりました。そしてこのドメーヌ・メゾン・ブリュレを新たに引き継いだのはアルザス出身のポール・ジレ氏。ヴィニュロン一家の中で育ち、アルザスでカヴィストとして働いた後、彼は2011年までアルゼンチンでヴァン・ナチュールを飲めるブラスリーを経営していました。3人目の子供の誕生と共に、フランスへ帰国。ヴィニュロンになる夢を捨てきれず、ポールは醸造学校に通いながらアルザスのブルノ・シュレールの元で働く。その後トゥレーヌを訪れた際にその土地に魅了され、ミシェルと出会い、彼の元で数年間の経験を積むこととなります。その時の真摯な姿がミシェルに自身のドメーヌを継承させることを決意させます。ミシェルから受け継いだメゾン・ブリュレの伝統は守りながら、新しいスタイルを加え進化させ、ラベルも魅力的なものに変更。ミシェルが醸造していたエネルギーに満ち溢れたあの液体に、優しさを付け加えたような素晴らしい味わいのワインが生まれました。

『Coco』=とはCorinneのあだ名。コリーヌが担当する畑から造られたワインです。

🍷 テイスティングコメント 🍷

濃い紫の色調。
山葡萄などの詰まった果実味やスミレやユリなどのフローラルなニュアンス。
わずかに感じるシナモンなどのスパイスにチョコレートの香り。
口に含むと旨味が舌に広がります。きめ細くなめらかな舌触りですが、しっかりとしたタンニンが感じられます。
心地よい酸味があり、一口、また一口と進んでしまう味わいです。
ジビエや黒酢の酢豚などと相性が良さそうです！