

樹齢 110 年以上の古木アリゴテ！！

ブルゴーニュ・アリゴテ “ラ・ドワイヨン・デ・クロ” ドメーヌ・ジスラン・ココ
Bourgogne Aligote “La Doyenne du Clos” Domaine Ghislain Kohut

今となっては二度と再現できない長老のキュヴェ



香りは柑橘系の香りに、清涼感のあるハーブ香をまず感じる。その後サンザシ、酵母の香りに花の蜜。口に含んでみれば、じんわりと優しい蜜の味。と同時に懐かしさを感じるような柑橘系の酸味。後口には心地よい苦みと小春日和のような暖かさを感じる。「旨み」というのではとらえきれない、心の芯に響くような味わい。

葡萄の樹齢は 110 年を超える。畑はクシェ村の標高の一番高い日当たりのよい丘の上。法律上、現在のブドウを引き抜いてしまうと二度とアリゴテは植えられない。無農薬で造られ、压榨は昔ながらの器具を用い 12 時間以上かけて行われる。キュヴェの名前の意味は“長老の区画”。長い年月を経た者だけが持ちうる落ち着きと滋味深さ、歴史の重みも感じられるワイン。

生産者ドメーヌ・ジスラン・ココは、コート・ド・ニュイのあちこちに畑を持つが、醸造所はマルサネ村の南隣のクシェ村（AOC はマルサネ）に位置する。白馬とともに畑を耕すなどバイオダイナミ農法や天然酵母発酵など自然を重視したワイン造りをしながらも、きちんとテロワールを表現する生産者。。

Technical Sheet

ワイン名	ブルゴーニュ・アリゴテ “ラ・ドワイヨン・デ・クロ” Bourgogne Aligote “La Doyenne du Clos”
クラス	AOC Bourgogne Aligote
生産者	ドメーヌ・ジスラン・ココ Domaine Ghislain Kohut ディジョンより南に数 km、マルサネ村に程近いクシェ村に位置。ココ家は 1950 年代に現当主の父親ジャックがドメーヌを起こし、1999 年にジスランが 2 代目としてドメーヌを引き継いだ。AOC ブルゴーニュ、マルサネ、フィサン、ジュヴレ・シャンベルタン、ヴォーヌ・ロマネ、数量はとて少ないが、エシェゾー、グラン・エシェゾーなども生産。持続可能な農法で畑に手間をかけることにより、より良いワインを生産することを重視。
産地	フランス ブルゴーニュ地方 クシェ村
セパージュ	100%アリゴテ
タイプ	白
畑	粘土石灰質（東向き/西向きの丘の頂上）、農薬や化学肥料を使用せず、白い愛馬を用いて畑を耕す。月齢カレンダーをもとにバイオダイナミ農法を実践。
醸造熟成	天然酵母にて長時間低温発酵、12 ヶ月ステンレスタンク熟成
ALC %	12.5%



輸入元 株式会社ワイン・ラボ www.wine-labo.jp

〒640-8323 和歌山市太田 609-6 E-mail info@wine-labo.jp TEL 073-474-3366



この資料は Wine-Labo ホームページ
からもダウンロードできます。