

焼き菓子感、酸に秘められたポテンシャル

マルサネ・ブラン “アン・モルマン” ドメーヌ・ジスラン・コユ
Marsannay Blanc “En Mormain” Domaine Ghislain Kohut

古典的な自然派のマルサネ・ブラン



金に近い濃い黄色。香りを試してみれば、麦を焦がしたようなニュアンス。若い頃はやや硬いビスケットのようなイメージだが、熟成を経ればキャラメルを焼いたように甘く香ばしいお菓子の印象に変わりそうな、未来の表情が見え隠れする。

口に含んでみれば、じんわりと優しい蜜の味。決して甘くはないが、甘いように感じさせる良質なシャルドネ特有の蜜。それに程よくしっかりした樽香が鼻に抜け、まるで木の蜜が染み出して来るように静かにゆっくりと口中を満たしてくれる。それらの木や蜜に負けじと「酸」がしっかり存在する。これもまた、何年も待てば開いてくるであろう「旨み」をぎっしりと秘めているのが分かるような、狭いところにキメ細かく凝縮された「酸」の表情。

生産者ドメーヌ・ジスラン・コユは、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。ビオディ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、きちんとマルサネのテロワールを表現した1本。

Technical Sheet

ワイン名	マルサネ・ブラン “アン・モルマン” Marsannay Blanc “En Mormain”
クラス	AOC Marsannay
生産者	ドメーヌ・ジスラン・コユ 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。コユ家は 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%シャルドネ
タイプ	白
畑	泥炭土（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ビオディナミ農法を実践。
醸造熟成	天然酵母にて長時間低温発酵、24 ヶ月木樽熟成
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。