

小ぶりのボールのように柔らかい円み

ブルゴーニュ・コート・ドール・ルージュ ドメーヌ・ジスラン・ココ
Bourgogne Côte d'Or Rouge Domaine Ghislain Kohut

ニュイに根差した造り手が模索する ピノ・ノワールの一つの顔



ダークな赤、ピノ・ノワールにしては色が少し濃いめな印象。香りを試せば、ややインパクトのあるスパイス感。それからスマレの花や、西瓜果汁のように爽やかに甘い香りも感じられる。

口に含めば、ワインの体つきは丸みを帯びている。酸も果実味もタンニンも、すべてが柔らかく、手乗りサイズの小ぶりのボールのような印象。そこへ優しいスパイス香とカカオのようなニュアンスが少しの引き締め感を出す。

造り手ドメーヌ・ジスラン・ココは、コート・ド・ニュイのあちこちに畑を持ち、エシェゾーも生産する。まさしくニュイに根差した造り手と言えるが、目指す味わいのスタイルは独自の路線をゆく。ピノ・ノワールという品種は、本来冷涼地らしい凛とした酸味の線が魅力のぶどうであるが、ココはピノ・ノワールに酸味よりも「円み」「柔らかさ」を求めているような印象を受ける。まさしくそう感じさせてくれるのが、ココの最もカジュアルなクラス、このコート・ドール・ルージュ。

Technical Sheet

ワイン名	ブルゴーニュ・コート・ドール・ルージュ Bourgogne Côte d'Or Rouge
クラス	AOC Bourgogne Côte d'Or
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%ピノ・ノワール
タイプ	赤
畑	水はけのよい小石交じりの石灰質 平均樹齢 35 年
醸造熟成	発酵 21 日間。ステンレスタンク熟成 24 か月。
ALC %	14.0%



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。