

円いボリューム感と甘酸っぱい酸のバランス

マルサネ・ルージュ ドメーヌ・ジスラン・ココ

Marsannay Rouge Champs Perdrix Domaine Ghislain Kohut

マルサネ村のテロワール × 円く柔らかく造るココの個性



少しの黒みを帯びた薄い紅色。その黒みからはタンニンが連想され、ストラクチャーの安定感がうかがえる。

香りを試してみれば、くっきりと輪郭のある果実香に、少しの枯れ葉のイメージと、樽香、優しいスモーク感が添えられる。なるほどこの土地のピノ・ノワールらしい、ほどよく肉厚でありながら繊細さも兼ね備えている印象だ。

舌の上で転がしてみる。円く大ぶりな果実味の真ん中を、輪郭のハッキリした酸の筋が通る。その酸は存在感があるのに同時に控えめで、すももの甘酸っぱさのように、円いジューシーさに清涼感と飲み心地の良さを与える。

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、エシエゾーも生産する。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。そんな造り手の姿勢と、マルサネ村のテロワールの両方が味わいを織りなす1本。

Technical Sheet

ワイン名	マルサネ・ルージュ シャン・ペルドリ Marsannay Rouge Champs Perdrix
クラス	AOC Marsannay Rouge
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、エシエゾー、グラン・エシエゾーなども生産。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 マルサネ村
セパージュ	100%ピノ・ノワール
タイプ	赤
畑	「コンブランシャン」というブランド名で呼ばれる上質石灰質（石切り場として有名）
醸造熟成	除梗 100%、24 か月木樽熟成（一部新樽）
ALC %	13.0%



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。