

土、ぶどうの力がのった どっしり厚い旨み

ジュヴレ・シャンベルタン ドメーヌ・ジスラン・ココ
Gevrey-Chambertin Domaine Ghislain Kohut

ジュヴレ・シャンベルタンのテロワール × コユの思想



ダークで落ち着いた色合い。向こうの景色は薄っすらと見える程度で、色合いの濃さから味わいの濃さをストレートに連想してしまう。

鼻を近づけてみれば、力強いスパイス香が押し寄せてくる。ペッパーに始まり、クミンやターメリックなど個性の強いスパイスの印象もある。それを和らげるように樽香が輪郭を優しく彩る。

口に含む。今度はスパイス香を押しつけて旨みが迫ってくる。さっきの多彩な香りは何処へ行ったやらというほど、ぶどうが本来持つエネルギーな旨み。この時だけ、スパイスや樽が一瞬消え去って、純粋なぶどうの生のままの魅力が口中を満たす。土の力、ぶどうの力がその厚みに表れているようだ。口から去った余韻にはまたスパイスの残り香。

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、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。そんな造り手が、ジュヴレ・シャンベルタンのテロワールが持つぶどうの生命力を存分に表現した 1 本。

Technical Sheet

ワイン名	ジュヴレ・シャンベルタン ドメーヌ・ジスラン・ココ Gevrey-Chambertin Domaine Ghislain Kohut
クラス	AOC Gevrey-Chambertin
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、数量はとても少ないが、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 ジュヴレ・シャンベルタン村
セパージュ	100%ピノ・ノワール
タイプ	赤
畑	シャンベルタン村の南部、シャルム・シャンベルタンのグラン・クリュ区画の近く、扇状地の延長上に位置。
醸造熟成	除梗 100% 低温発酵 木樽熟成 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。