

Pascal Cotat 2020

パスカル コタ

「コタが造るものより偉大なサンセールはない」 ロバート・パーカー

ソーヴィニオン・ブラン発祥の地ロワール。その中心となるサンセールにドメーズを構え、世界中のソーヴィニオン・ブラン生産者の目標となっている最高の作り手がパスカル・コタとフランソワ・コタです。パスカルとフランソワは従兄同士で、2人の父親は共同でドメーズを運営していました。その伝統的な造りをそのまま引き継いでいるため、ワインの味わいに大きな差はなく、ラベルも瓜ふたつです。

パスカル・コタのサンセールは、サンセールがいかにか素晴らしいかをよく表しています。今では既にこの地域では当たり前となっていますが、単一畑のブドウからワインを造ったのはコタが初めてでしたし、最初に無濾過で瓶詰をしたのもコタでした。畑はサンセールの中でも最良の区画の1つに挙げられ、手作業でないと作業ができないほどの急斜面に位置します。この地形と自然環境を生かし、ビオディナミ農法が話題になる遥か以前から、有機栽培や古典的な醸造を続けてきました。



収穫は完熟を待って遅摘みし、全て手作業で収穫・選果します。古典的なバスケット・プレス(高級シャパン・ハウスで使用されているものと同じもの)を使用し、人力で圧搾します。これは非常に穏やかな圧搾工程で、質の高いマストが得られます。ワインは全て樽発酵させていますが、独特の醸造技術で樽を感じさせない円やかな味わいを引き出しています。マロラクティック発酵、濾過処理はせず、月の満ち欠けに合わせて瓶詰します。こういった様々な努力により長期熟成に耐える卓越したワインを生み出しています。

サンセールが熟成するかどうか議論になる時、ソーヴィニオン・ブランが非常に良く熟成する最高の例として、決まってコタのワインが引き合いに出されます。ロバート・パーカーが「私が口にしたことのある最良のソーヴィニオン・ブランの1つ」と評するほど素晴らしいワインを産出しています。コタのワインは、ミネラル感とフレッシュな爽快感に溢れつつも、ふくよかな果実味が感じられ、メロンやミントを思わせる爽やかなアロマが香ります。サンセールが早飲み用の白ワインという固定概念を覆される逸品です。



パスカル・コタの収穫は、サンセールの生産者の中で最も遅く、この遅い収穫こそ、シャプタリゼーションを一切せずとも非常に高い残糖量を出すことの出来る秘訣です。フランソワとは対照的に、パスカルは極めて遅めの収穫を好みます。将来、この点がフランソワ・コタとパスカル・コタのワインの違いを語る上で重要なポイントとなり得るかもしれません。
(写真:左からパスカル・コタ、父フランシス)

■醸造手法■ コタのワインは、発酵・熟成ともに樽を使用していますが、新樽は使用していません。ソーヴィニオン・ブランと新樽の相性が悪いためです。樽は全て 600Lの樽を使用します。一次発酵は、15~70年物の樽を使用。樽発酵は、ステンレスタンクでの発酵よりも多様性や変化に富むのが特徴です。ソーヴィニオン・ブランは、フランス全土の白ワイン品種の中で最も還元性の高い品種の1つです。樽で発酵し澱引きすることで空気に触れさせ、還元を促進しています。ろ過をしなくても良いように、澱引きは2~3回行い、必ず樽底に澱が残るようにしています。マロラクティック発酵は一切していません。澱引きを複数回行うことで空気に触れ、還元が進みます。澱引きはしますが、ろ過や清澄はしません。これにより、驚くほど素晴らしい口当たり仕上がります。味わいや糖がアルコールに変わる速度が樽により異なるのは、樽発酵の長所であり、また短所でもあります。ボルドーの作り手が、樽ごとの個性が強すぎるのはリスクが高く、作業量も増えると考えたのに対して、ブルゴーニュの作り手は、これもまた樽発酵の美点の1つであると考えます。多様な味わいのワインがブレンドされることで複雑な味わいが生まれます。ブルゴーニュに古くから伝わる伝統的な手法です。コタのサンセールは、酸味、早熟で若々しい味わい、堅さ、凝縮感など、他のサンセールとは異なる個性を備えています。

■ワインアドヴォケート誌 227号 2016年10月29日掲載記事■ (著者:ステファン・ラインハルト)

シャヴィニョルに 2.4ヘクタールのブドウ畑を持つサンセールのアイコン的ドメーズが造る白ワインは、レ・モン・ダネとラ・グランド・コート の2種類のみ。ブドウは毎年、完熟を待ってから遅摘みされ、完全な辛口になるまで発酵させず、ある程度の残糖を残しておき、使い古した樽で熟成させた後、清澄せずに瓶詰めされる。数十年とまでは行かずとも、幾年にも渡る長期セラー熟成が効く長熟の白ワインだ。最初の年には、素晴らしく円やかでフルーティな味わいが楽しめるが、ワインの持つミネラルと複雑味を最大限に楽しみたいのであれば、5~10年間は、ボトルのまま寝かせておくのが望ましい。

■2020 ヴィンテージ情報■ 2019-2020年のフランスの冬は、20世紀初頭以降、最も暖かく、2月に入ると例年より約3.5度高い気温を記録しました。その一方で降水量も多く、乾いた土壌に十分な水分が行き渡りました。4月初旬の寒波の影響により萌芽の遅れが懸念されたものの、再び暖かさが戻り全体的に穏やかな気候下でブドウの生育が進みました。夏は、非常に暑く、干ばつの被害を受けたところもありました。収穫前には、香りとフェノール成分の成熟が進み、ソーヴィニオンの収穫は最も早いところで8月後半に始まり、続いて赤ワイン用のブドウが収穫されました。2020年のワインは、豊かで凝縮感のある味わいが特徴です。

(参考:Vins centre -Loire より)

N/V Vin de Table Rose Chavignol (Lot 2020)

上代価格 ¥7,000 (税別)

ヴァンド ターブル ロゼ シャヴィニョル (ロット 2020)

サンセールの役所がパスカル・コタの所有地に駐車場の建設を要求しパスカルがこれを拒否したため、それ以降この土地はVDTに降格されています。このような形で降格させられるというのは過去に例がありませんでした。VDTラベルにヴィンテージは記せませんが、ロットナンバーは記すことが出来るため、Lot 2018 と記されています。

【辛口/ロゼ】 産地:ロワール渓谷地方サントル・ニヴェルネ地区シェール県(ヴァン・ド・ターブル) 畑面積:0.1ha
品種:ピノ・ノワール 100% 樹齢:約 80 年 アルコール:13%前後 醸造:白ワインと同じ直接压榨法

■コメント■ 目を見張るほどにピュアで鮮やかな果実味にフローラルなアロマを湛え、心地よいミネラルが感じられる。濃厚でいて、透明感のあるクリアな味わいと浮き立つような高揚感を兼ね備えたロゼ。

ロット 2018★ヴィノス 94 点:外観は鮮やかなオレンジ・ピンク。熟れた赤いベリー系果実や柑橘系果実を思わせる薫り高くミネラリーなアロマが、柔らかな花のニュアンスと共に徐々に花開いてゆく。凝縮感を湛えつつも生き生きとした味わいで、濃厚な赤スグリやチェリー、タンジェリン、アニスの風味が終盤に向かうにつれて少しずつほぐれるように広がってゆく。口内に深く染み入るような後味は、花とミネラルの香りが再び力強く感じられ、この上なく長い余韻がどこまでも続く。

《飲み頃:2021-2026 年 | 2020/6 掲載》

他評価):ロット 2017★ヴィノス 93 点



2020 Sancerre Blanc Les Monts Damnés

上代価格 ¥8,300 (税別)

サンセール ブラン レ モン ダネ

サンセールのソーヴィニヨン・ブランが特別な理由は、この地域の一級の白ワインの殆どがシャルドネ種に集中していることです。白ワインが一品種のみに集中すると、ワインと相性の良い料理も限られ、一流シェフの選択肢を狭めることに繋がりますが、コタのこの偉大なソーヴィニヨン・ブランのお陰でシェフの選択肢が広がり、より多様な料理との組み合わせが可能になります。パスカル・コタのワインは、日本国内でも数多くの一流レストランで愛飲されています。

【辛口/白】 産地:ロワール渓谷地方サントル・ニヴェルネ地区シェール県(AOC サンセール) 畑面積:1.5ha
品種:ソーヴィニヨン・ブラン 100% 樹齢:41 年 アルコール:13%前後 畑:東向き/標高の高い上部

■コメント■ 洋梨を思わせる爽やかな果実味と、小川のせせらぎを思わせる豊かなミネラルが、どこまでも続く余韻の長い後味を残す。豊かな残糖量が、せせらぎのような豊かなミネラルをしっかりと包み込んでいる。タイトに引き締まった味わいで、素晴らしい熟成ポテンシャルを感じさせる。偉大にして、極めてユニークな味わいのサンセール。

2014 ヴィンテージ★パーカーポイント 95 点:コタの造るサンセール・レ・モン・ダネは、石灰質のテロワールが醸し出す実に純度の高い芳香を湛えている。美しくピュアなアロマは、レモンの香りに、数種のハーブ、花、砕いた石を思わせる豊かなミネラルが溶け合い、実に独特の趣が感じられる。厚みのある濃厚な味わいのフルボディで、素晴らしい複雑味とエレガンスを湛え、しっかりとした骨格の良いストラクチャーを備えている。《飲み頃:2019-2036 年 | #227/2016/10/29 掲載》

他評価):2013VT★ヴィノス 89 点 2012VT★パーカーポイント 93+点 2011VT★パーカーポイント 92-93 点



2020 Sancerre Blanc La Grande Côte

上代価格 ¥8,300 (税別)

サンセール ブラン ラ グランド コート

【辛口/白】 産地:ロワール渓谷地方サントル・ニヴェルネ地区シェール県(AOC サンセール) 畑面積:1ha
品種:ソーヴィニヨン・ブラン 100% 樹齢:61 年 アルコール:13%前後 畑:東向き/勾配 30 度の斜面

■コメント■ 極めてフローラルな風味とアロマを湛え、チョークの粉塵を思わせる石灰質のミネラルが溢れる。レ・モン・ダネよりもミネラル感がより豊かに感じられる。4g/L 程もある残糖量は、AOC の法令で定められた基準内にほぼギリギリ収まっている。遅めの収穫をモットーとするコタならではの芳醇な果実味と贅沢なテクスチャーが感じられる。

2014 ヴィンテージ★パーカーポイント 93+点:小石を多く含んだ石灰岩質土壌に育つ樹齢 40 年以上のブドウから作るパスカル・コタのサンセール・ラ・グランド・コートは、非常にクリアでいて濃厚なアロマを持ち、ピュアな果実味と豊かなミネラルを兼ね備えている。フローラルな花の香りに、ナッツや白い果実のアロマ、碎石や火打石のニュアンスが溶け合う。豊かなミネラル感が溢れるエレガントな味わいのフルボディ。柑橘系果実の豊かな味わいに繊細なフィネスが際立つ。実に複雑でしっかりとしたストラクチャーを備えたサンセール。灰かな塩気を帯びたミネラルとピュアな果実味が溢れるエレガントな後味がどこまでも続く長い余韻を生む。使い古したオークのバリックで 8 カ月程かけて発酵・熟成させるこのワインは、無濾過・無清澄で瓶詰めされる。アロマの複雑さに関して言えば、レ・モン・ダネの方がやや勝るが、余韻の長い後味に見事な熟成ポテンシャルが感じられる。未だ若々しく、タイトに引き締まった味わいが感じられ、少なくとも 3~4 年間は寝かせる必要がある。

《飲み頃:2019-2040 年 | #227 2016 年 10 月 29 掲載》

他評価):2013VT★パーカーポイント 92 点 ★ヴィノス 90 点 2012VT★ヴィノス 90+点 2011VT★パーカーポイント 90-91 点

