

François Cotat

フランソワ 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 Jr.



コタのサンセールを語る際には、先入観を捨てなければなりません。他のサンセールとの類似点はソーヴィニヨン・ブランという品種のみで、コタのワインは独特の個性を備えています。フランソワ・コタは、ポール・コタの息子でパスカルの従兄弟にあたります。

シャヴィニヨルのフランソワ・コタとサンセールのパスカル・コタは、この地域のどの作り手よりも収穫が遅く、少なくとも 10 日程の遅れがあります。遅摘みによりブドウはよく熟し、恰幅の良い複雑味に富んだワインが生まれます。芳醇でバランスのとれた美しい複雑味と引き締まったハリのあるミネラルが特徴です。

コタの栽培するブドウは、それぞれ別々の畑で育てられ、単一畑のワインは、サンセールで瓶詰めされます。畑は非常に勾配の険しい斜面にあり、収穫は全て手摘みで行います。最も勾配が急な斜面では、クッションを腰下にまき、バケツを抱えて斜面を滑りながら収穫しなければなりません。この一風変わった収穫方法で、ヨーロッパ全土から集まったボランティアの手により収穫されます。

収穫されたブドウは 100 年以上の歴史を持つ旧式の圧搾機で優しくプレスすることにより、ピュアな果実味溢れるワインができます。圧搾後、マストは収穫された畑ごとに個別に樽で発酵させます。発酵用の樽は酒石酸塩の結晶でびっしりと覆われています。

その後、無濾過・無清澄で瓶詰めされ、サンセールの中でも非常に個性豊かなワインに仕上がります。サンセールのドメーヌでこのような醸造手法を取っているのは、コタのワイナリーただ 1 つです。コタのワインは、ソーヴィニヨン・ブランには珍しい丸みのある味わいで、僅かにオークの風味が感じられます。

《ヴィノス 2023 年 6 月掲載記事より/記者:レベッカ・ギブ MW》 フランソワ・コタは、白ワインを 4 種類(お手頃価格の赤とロゼも)造っているが、彼と同世代の生産者が積極的に導入している最新技術を避け、なるべく介入しない形でワイン造りを行っている。収穫は手摘みで、その時期は遅いことが多い。この最高の土地で最後に収穫する生産者。つまり、成熟度の高いブドウが得られるということだ。発酵は自然任せで、デブルバージュを行わないため、発酵中の果汁には多くの沈殿物が含まれており、フィルターはかけない。よって旨み成分が全て残る。最高の土地で低収量のブドウから造られたワインは凝縮感があり、見事なストラクチャーを備えている。2022 年は 2020 年と同様に暖かい年だったが、嬉しいことに 2022 年の方がアルコールのバランスがはるかに素晴らしい。これらのワインは、クラシックなサンセールか? いや、コタのワインだ。

2023 Sancerre Rosé Chavignol

サンセール ロゼ シャヴィニヨル

上代価格 ¥12,000 (税別)

JAN:4543190181617

ガメイの割合を抑えることでピノ・ノワールの澄み切ったニュアンスを際立たせています。(AOC により使用できるガメイは 1934 年以前に植えられた古樹のみ。混植混醸のため、比率は不明ですが、年々ガメイの比率は減少しています。)

【辛口/ロゼ】 産地:ロワール渓谷地方シェール県シャヴィニヨル村/AOC サンセール
品種:ピノ・ノワールに極少量のガメイをブレンド Alc:15%前後

2022VT★ヴィノス 93 点:素晴らしいテクスチャーを持つロゼで、口中を優しく撫でるように広がっていく。マセラシオンを行わない白ワインと同じように造られ、淡い色合いで爽やかなラズベリーの風味がある。快活というよりは、口の中で花開いていくような優しい酸があり、きめ細やかでチョーキーな質感が後味に残る。洗練されたお値打ちロゼ。

《飲み頃:2023-2026 年 | 2023/6 掲載》



2023 Sancerre Blanc Monts Damnés

サンセール ブラン モン ダネ

上代価格 ￥16,500 (税別)

JAN:4543190181631

【辛口/白】産地:ロワール渓谷地方シェール県シャヴィニョル村/AOC サンセール 品種:ソーヴィニヨン・ブラン 100% Alc:15%前後 土壌:シャブリと同じキンメリジャン期の土壌と白亜質の下層土から成る急勾配の畑。樹齢:27 年 畑面積:1ha

2022VT★ヴィノス 95 点:クラシックのコンサートでは、交響曲演奏の楽章間に小休止がある。その間は、静寂をもたらし、胸が高鳴るような期待感を抱かせる。2022 年のモン・ダネは、その静けさを彷彿とさせ、とても落ち着いていて、輝きのある柑橘類がキラキラとした存在感を放つ。最初を感じる繊細さや軽やかさとは異なり、終盤に近づくにつれて、しっかりとしたストラクチャーが徐々に露わになっていき、筋肉質のボディが表れる。飲み頃まで時間を要するが、楽しみに待てたい。《飲み頃:2024-2038 年 | 2023/6 掲載》



2023 Sancerre Blanc Grande Côte

サンセール ブラン グランド コート

上代価格 ￥16,500 (税別)

JAN:4543190181648

【辛口/白】産地:ロワール渓谷地方シェール県シャヴィニョル村/AOC サンセール 品種:ソーヴィニヨン・ブラン 100% Alc:15%前後 樹齢:32 年(50%)、7 年(50%) 畑面積:1ha(ドメースで最も気温の低い場所に位置) 土壌:キンメリジャン土壌

2022VT★ヴィノス 94 点:見事なバランスと優しいフィネスを備えたワインで、口中にピュアさが広がる。レースのように繊細な印象だが、厚みやストラクチャーが無いわけではない。香りは控えめで、仄かなスミレやフローラル、ネクタリンの香りに石を思わせるようなミネラルのニュアンスが漂う。チョーキーでまっすぐに伸びていくような後味が続く。今飲んで楽しめるが、コタのワインをご存じなら、抜栓を急ぐ必要はない。《飲み頃:2023 - 2035 年 | 2023/6 掲載》

