

Pascal Cotat

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

ソーヴィニヨン・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ヌを構え、世界中のソーヴィニヨン・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ヌ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つに上げられ、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、ソーヴィニヨン・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ヨン・ブランの1つ」と評するほど素晴らしいワインを生産しています。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)



■テクニカル情報■ 土壌:粘土石灰質 栽培:サスティナブル農法 醸造:コタのワインは、発酵・熟成ともに樽を使用しています。新樽は使用していません。ソーヴィニヨン・ブランと新樽の相性が悪いからです。発酵は、天然酵母を用いて、600L容量の樽(15~70年物)で行います。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。ソーヴィニヨン・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。樽で約8ヶ月熟成させた後、無濾過、無清澄で瓶詰しています。

■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)

シャヴィニョールに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ヌが造る白ワインは、レ・モン・ダネとラ・グランド・コート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。

■2024 ヴィンテージ情報■ 2024年は、ロワール地方のワイン生産者にとって試練の年となりました。大雨に見舞われたため、ベト病や結実不良が発生し、生産量が30%減少しました。しかしながら、こうした厳しい状況に関わらず、生産者たちの柔軟な対応とワイン造りに関する深い知識や経験が生かされ、複雑性を備えたクオリティの高いワインが出来ました。白はシャープで引き締まっていて、ロゼは赤果実の芳醇なアロマを伴う繊細な味わい、赤ワインは、しなやかなタンニンを伴うフィネスに富んだスタイルを特徴としています。

2024 Vin de France Rose Chavignol

上代価格 ￥13,000 (税別)

ヴァンド フランス ロゼ シャヴィニョル

JAN: 4543190186674

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ヴァン・ド・フランス (VDF) 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。花や赤果実、スパイスの複雑な風味を備えた深みのあるロゼです。

【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・フランス)

品種:ピノ・ノワール 100% アルコール:13%前後 畑面積:0.1ha 標高:220m 畑の向き:北 樹齢:約 80 年

醸造:白ワインと同じ直接圧搾法 平均生産本数:2,000 本

■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どけ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》



2024 Sancerre Blanc Les Monts Damnés

上代価格 ￥16,000(税別)

サンセール ブラン レ モン ダネ

JAN: 4543190186650

サンセールを代表する銘醸畑、レ・モン・ダネは日当たりの良い斜面に位置し、土壌は石灰岩質と泥炭土を含むキンメリジャン土壌から成ります。この卓越したテロワールが緊張感と繊細さを持ち合わせたソーヴィニヨン・ブランを生み出します。

【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)

品種:ソーヴィニヨン・ブラン 100% アルコール:13%前後 畑面積:約 1.4ha 標高:300m 畑:南、南西向き

樹齢:41 年 平均生産本数:10,000 本

■コメント■ 深みと凝縮感を湛えた味わい。豊かな質感と緊張感を備え、柑橘類のコンフィ、マンゴー、スイカズラ、熟した桃、アーモンド、レモンを思わせる複雑な風味が広がる。生き生きとした力強いワインで、酒齢が若いうちから楽しめるが、10 年以上熟成させても美味しく味わえる。

2014VT★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》



2024 Sancerre Blanc La Grande Côte

上代価格 ￥16,000 (税別)

サンセール ブラン ラ グランド コート

JAN: 4543190186667

標高 250-300mの斜面に広がる真南向きのラ・グランド・コートの畑は、ブドウの成熟に最適な条件を備えています。この畑から造られるワインは、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を備え、レ・モン・ダネよりもミネラル感が際立ちます。

【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)

品種:ソーヴィニヨン・ブラン 100% アルコール:13%前後 畑面積:1ha 標高:250-300m 畑:南向き

樹齢:70 年 平均生産本数:8,000 本

■コメント■ エキゾチックな果実やフレッシュなミント、ミネラルが香るピュアで表現豊かなアロマ。生き生きとした酸を伴う力強い味わいながらも、緻密で非常にバランスが良い。ほろ苦い余韻が印象的。これらの要素すべてが、長期熟成のポテンシャルを感じさせる。

2014VT★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。仄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》

