

## Pierre Henri Cosyns ピエール・アンリ・コザン

“葡萄の樹が持つ豊かな表現力、私は葡萄の表現をワインに反映させたいのです”

偉大なワイン産地、マルゴー村の向かいにあるコート・ド・ブル。この知名度の低いボルドーのアペラシオンがピエール・アンリ・コザンの本拠地です。ベルギー出身の醸造家。1970年代から家族経営をしています。ビオディナミ農法によって原点回帰したボルドーの代名詞的なワインです。

この畑は 1841 年まで遊ることが出来る平和で自然が保たれた場所です。2009 年には国際有機憲章を取得しています。

私たちは自然環境の保護に重点を置き、農薬の使用を禁止しています。私たちのワインは主に粘土質土壌から生まれるメルローとマルベックから造られます。深みのある色調、スパイスの香りと豪華な果実味があります。

私たちは二人の従業員、ノエルとヴィルジニーと共に 28 ヘクタールの畑を管理しています。ノエルはカビ病やオイディウムから葡萄の樹を護る役割。ヴィルジニーは栽培全般。私は畑仕事からワイン造り、販売に携わっています。

妻のアミーは建築家で、シャトーに事務所も構えています。

人工的なもの、樽などの木材、化学物質、これら全てを排除したワインを造ることが望みです。

葡萄そのものにフォーカスした果実味に溢れたワイン、これこそが私たちの考える“現代のワイン”です。私たちのワインは素晴らしい果実味があり複雑な構造も備えています。香りは開放的で一貫性があり、若い段階でも難解さがなく親しみやすさがあります。

私たちの葡萄畑は 2009 年から有機栽培に、2018 年からビオディナミ栽培を取り入れて Demeter 認証も取得しています。私たちにとってこれは正しい論理的な方法でした。Demeter はワイン造りにとって最も“自然”な認証です。それが到達点ではないのですが私たちにとっては重要です。自然への敬意を常に意識するようになるからです。動物植物の生態系を私たちの活動に組み込んでいくことです。

Demeter 認証の葡萄栽培はマリア・トゥーンの太陰暦に従って農作業をする必要があります。しかし最も重要なことは私たちは常に自然と繋がって生活をしているということです。気候、土壌、ヴィンテージ、そして植物そのもの。様々な要因が絡む世界の中でテロワールを最大限に表現する最善の方法だと考えています。



### 2018 Le Fruité Côtes de Bourg ル・フリュイテ コート・ド・ブル 参考上代¥3,000

葡萄:メルロー70%、マルベック 30% 土壌:粘土質、石灰質

醸造・熟成:優れた畑のパーセル・セクションです。ステンレスタンクとコンクリートの発酵槽で柔らかく浸漬。天然酵母で発酵させます。ルモンタージュと長い果皮浸漬で優しく抽出します。澱と共にコンクリートタンクで6か月熟成。SO2 添加せず。味わい:紫がかかった深みのあるガーネット。黒い果実の香り。ザクザクとした質感、細かく挽いたスパイス、果実味は極めて細かく口当たりが滑らかです。タンニンが前に立たず、余韻のフレッシュな果実とミネラルを際立たせます。