

Pierre-Henri Cosyns ピエール=アンリ・コザン

“ブドウの樹が持つ豊かな表現力、私はブドウの表現をワインに反映させたいのです”



ボルドー右岸、ジロンド河を挟んでマルゴー村を望むコート・ド・ブール。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。1968年から続く家業を2007年に継承した当主・醸造家です。バイオダイ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。まさに「王道を知るからこそ足さない選択」を体現する造り手です。

1968年に家業としてスタートし、2012年に有機認証、2018年からはバイオダイナミ(Demeter)へ移行しました。私たちは自然環境の保護に重点を置き、化学合成農薬は使用しません。

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ブドウ樹を護る役割。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。妻のアメリーは建築家で、シャトーに事務所も構えています。

人工的な過度の介入や新樽の強い樽香は避け、古樽中心の熟成とSO₂は必要最小限で、ブドウの表現を前面に出すワインを目指します。

ブドウ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。

私たちのブドウ畑は2012年から有機栽培に、2018年からバイオダイナミ栽培に移行し、Demeter認証を取得しています。

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認証のブドウ栽培はマリア・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です。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。





NV(2024) IGP Atlantique Blanc

アトランティック ブラン

葡萄:ソーヴィニヨン・ブラン 100% 畑・土壌:ジロンド県ヌーヴェル=アキテーヌ。粘土、シルト、石灰。
醸造・熟成:天然酵母。コンクリートタンクもしくは温度管理しながらステンレスタンクで熟成。
味わい:ほのかな柑橘の立ち上がり、火打石のようなミネラルが支えています。



NV(2023) IGP Atlantique Rosé

アトランティック ロゼ

葡萄:メルロー、マルバック、カベルネ・フラン 畑・土壌:ジロンド県ヌーヴェル=アキテーヌ。粘土、シルト、石灰。
醸造・熟成:天然酵母。コンクリートタンクもしくは温度管理しながらステンレスタンクで熟成。
味わい:非常に淡い色調、豊潤の果実の親和性の高い香り、ラズベリーやイチゴのフレッシュな赤果実。



NV(2024) IGP Atlantique Rouge

アトランティック ルージュ

葡萄:メルロー、マルバック 畑・土壌:ジロンド県ヌーヴェル=アキテーヌ。粘土、シルト、石灰。
醸造・熟成:天然酵母。コンクリートタンクもしくは温度管理しながらステンレスタンクで熟成。
味わい:丸みがありフルーティ。ブラックベリーのヒント。



2022 Château Grand Launay Blanc Côtes de Bourg

シャトー グラン・ローネイ ブラン コート・ド・ブール

葡萄:ソーヴィニヨン・グリ 100% 樹齢:20年 土壌:粘土、シルト 1.5ヘクタール
醸造・熟成:天然酵母。果皮浸漬せず、空圧式プレス、清澄。16℃で管理したステンレスタンクで熟成。



味わい: グリーンのハイライトが重なる淡い透明感のある色調。ツゲの木、カシスの芽、白い果肉、桃、ネクター。グレープフルーツや柑橘の戻り香、生き生きとダイナミックに広がります。



2022 Château Grand Launay Rouge Côtes de Bourg

シャトー グラン・ローネイ ルージュ コート・ド・ブール

葡萄: メルロー70%、マルベック 30% 樹齢: 30年 土壌: 粘土、シルト 12ヘクタール

醸造・熟成: 天然酵母。ステンレスタンクとコンクリートタンクで発酵、古樽で12カ月熟成。

味わい: 濃い紫色、現代的で果実の純度が高く、カシスやブラックチェリーなどの熟した濃い果実の香り。

コクのある味わい、タンニン、ほんのりとオークのニュアンスがあります。



2022 Maison aux Lorettes pour Amélie Blaye Côtes de Bordeaux

メゾン・オー・ロレット プール・アメリー ブライ コート・ド・ボルドー

葡萄: メルロー 土壌: 粘土、石灰質。川岸に近い斜面。

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。

温度管理しながら60ヘクトリットルのコンクリートタンクで熟成。**SO2 添加せず。**

味わい: 紫がかった深みのあるガーネット。完熟した新鮮な果実の香り。クリスピーで口をいっぱい満たすようなボリュームがあります。余韻はシンプルながら芳醇でシルキーなタンニンを伴います。



2019 Le Fruité Côtes de Bourg

ル・フリユイテ コート・ド・ブール

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。