



Patrick Cotton

ボージョレ地方
パトリック・コトン

3haの無農薬畑から生み出される無添加ピュアボージョレ

ボージョレーに又、新しい生産者が誕生しました。と、言うより正確には今まで何故紹介されていなかったのか?と不思議に思う程の大御所と、やっとやっとご縁がありました。その生産者のワインは余りに生産量が少ないので、今日まで海外に輸出される事はなかったのです。たった3haしか畑はないのです。

パトリックは1955年7月5日、Bourillyに生まれました。父親は5haの畑を借りてブドウ栽培をしている生産者、ワイン造りはしておらず、畑は無農薬ではありませんでした。そんなある日、彼は人生を変えるワインと出会います。

今は亡きマルセル・ラピエールを知らない人はいませんよね。マルセル・ラピエール氏が1981年にナチュラルワインを造り始め、まだその認知度が広がっていない1985年、彼のヌーボーを飲んで、とてもショックをうけワイン造りの学校に入りました。その後、1986～1988年迄マルセル・ラピエールの所でワイン造りを一緒に行いました。まだロワールでもナチュラルワインが広がっていない時です。そして幻のオノロスト、ジュール・ショベにマルセル・ラピエール達と一緒に直接ワイン造りを学びました。そんなラッキーな時代があったのですね。



その後、他の品種も勉強したいので、MaconのJean Thevenetの所で1988～1989年に働き、1990～1991年はピオでないモルゴンの生産者の所で働きました。そしてGerard Belaielというピオの生産者の所で1991～1995年迄働きましたが、醸造方法がヴァンナチュールでないので、大変だったそうです。そしてお父様が1995年に引退を決意し、1996年からパトリックがお父様の畑を引き継ぐ事になりました。

長年、化学肥料を使用していた畑なので、最初は畑を無農薬に変える事から始めようとしたのですが、それには畑の所有者の承諾が必要です。畑の所有者はピオに変えることに反対でした。結果、すぐに変えることが出来ず、その件が理由で2002年にその所有者はボージョレの大きなネゴシアンに畑を売却してしまいました。

パトリックは新しい所有者に無農薬に変えて貰うよう交渉し、少しずつならOKが出たので、年々少しずつ無農薬に切り替えていきました。全部を急に変えると収量が減るので、それをオーナーは恐れたのです。5haの中、2006年には2haの無農薬、そして2007年にはさらに1haが無農薬になりました。残り2haの化学肥料のブドウを所有者に渡し、3haの無農薬の畑のブドウをパトリックが醸造するという好条件で話がまとまりました。普通メテヤージュという畑の契約方法は50%50%に分けるのが通例ですが、無農薬は科学肥料を使用しないので、その分所有者の負担が減るので、こういう条件が可能になったのです。そして念願の自分のヴァンナチュールを造り始めることになりました。元々生産量が少ないので、近所やロコミでワイン販売をしておりました。そして2016年はいつもより多くブドウが生産されたので、今回初めて日本への輸出となったのです。

彼のワイン醸造の方法は説明するまでもありません。何も何も入れないシンプルな限りなくピュアーなワインです。

今まで紹介されなかったのが不思議なワインです。百聞は一見に如かず、是非飲まれて下さい。 (2018年3月27日 第二回目訪問)



Diony

[43099] La Dernière Pour La Route ラ デルニエ プール ラルト17

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム SOLD OUT		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール		
テロワール	土壌	標高	収量
	花崗岩	220m	31hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ガメイ100% (手摘み / 平均30年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月2日収穫 / 12日間セミセラシオンカルボニック後、デキュヴェシ、水平式プレス機でプレス 33hlのフードルで20日間発酵 (マロラクティック発酵あり)		
熟成	33hlのフードルで18ヶ月間熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2019年4月15日		
SO ₂	発酵中: 3mg/L トータル: 16mg/L未満		
アルコール度	14%		
特徴	ボージョレのブルイイで80年代よりワイン造りを行うジョー(愛称)が一区画に植わる様々な樹齢のガメイをセミカルボニック後、デキュヴェシプレス、フードルで発酵後18ヶ月熟成しました。淡いガーネットの色調から、ストロベリーやフランボワーズの香り、程良いボリューム感に旨味、高めの酸に細やかなタンニン、熟成感のある落ち着いた味わいが印象的です。		



[43097] Le Diable Vaut-Verre ル ディアールブル ヴォーヴェール17

呼称	Brouilly ブルイイ		
参考小売	¥3,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム SOLD OUT		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	収量
	花崗岩	220m・南~東南	30hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ガメイ100% (手摘み / 平均50年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月2日収穫 / 2ヶ月間マセラシオンカルボニック後、デキュヴェシ、ブヌマティックプレス 220Lの木樽で90日間発酵 (マロラクティック発酵あり)		
熟成	220Lの木樽で9ヶ月間熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル: 16mg/L未満		
アルコール度	13%		
特徴	ボージョレのブルイイで80年代よりワイン造りを行うジョー(愛称)が一区画に植わる様々な樹齢のガメイをマセラシオンカルボニック後デキュヴェシプレス、木樽で90日発酵、9ヶ月熟成しSO ₂ 無添加で仕上げました。明るいガーネットの色調、赤果実とほんのりバニラ香、クリーンなアタックにピュアなエキス感、タンニンと骨格のある酸が心地良いアフターへ誘います。		



[43098] Pat 'Jo' Cotton パット ジョー コトン17

呼称	Brouilly ブルイイ		
参考小売	¥3,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム SOLD OUT		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	収量
	砂 泥土	220m・南~東南	30hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ガメイ100% (手摘み / 平均40年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月2日収穫 / 13日間セミセラシオンカルボニック後、デキュヴェシ、水平式プレス機でプレス 27hlのフードルで10日間発酵 (マロラクティック発酵あり)		
熟成	27hlのフードルで8ヶ月間熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2018年6月3日		
SO ₂	無添加 トータル: 16mg/L未満		
アルコール度	14%		
特徴	ボージョレのブルイイで80年代よりワイン造りを行うジョー(愛称)が一区画に植わる様々な樹齢のガメイをセミカルボニック後、デキュヴェシプレス、フードルで発酵後8ヶ月熟成しSO ₂ 無添加で仕上げました。やや詰まったブラックルビーの外観から控えめですが奥からザクザクの甘い香り、強めのタンニンと広がる塩気、やさしいエキスとバランスの取れた味わいです。		



酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)



Diony