

COTEAUX BOURGUIGNONS

ブルゴーニュをコスパで選ぶなら「コトー ブルギニョン」が狙い目！
今飲んで美味しいおすすめの3本をご紹介します！



フランソワ コンフュロン (右) と、
息子のエドワール (左)

ヴォーヌ ロマネ村のピノ ノワールをほぼ 100%使用して造る
こだわりの詰まったコトー ブルギニョン

コトー ブルギニョン ルージュ 2022 Coteaux Bourguignons Rouge

AOCコトー ブルギニョンにはブレンド比率の規定はありませんが、フランソワ コンフュロンはピノ ノワール主体で造ることで、その土地の特徴を表現しています。「ヴォーヌ ロマネ村の畑で、ほぼピノ ノワール 100%。ガメイの畑は売却したが、コトー ブルギニョン用の畑は祖父の時代のもので、ピノ ノワールとガメイが混植されているため、ガメイが少しだけ混ざっている。長く熟成させて楽しむのではなく、届いた時点ですでに親しみやすく、飲み頃になっているようなワインだ」と、フランソワの息子エドワールは話していました。

ブラックベリーやブルーベリーを思わせるチャーミングなアロマがあります。酸と果実味のバランスが非常に良く、口当たりはシルクのようになめらかでやわらかく、それでいて親しみやすい味わいです。フレッシュな果実味を保つため、ステンレスタンクで発酵、熟成させています。非常に洗練されたワインです。このレベルでこの価格のワインはめったに見つけることが出来ません。

【赤・フルボディ】 <Alc.13.5%> 生産者：フランソワ コンフュロン ジャンドル
国/地域：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C
葡萄品種：ピノ ノワール主体、わずかにガメイをブレンド
品番：FD-385/JAN：4935919963855/容量：750ml
¥4,180(本体価格¥3,800)

ジャンシス ロビンソン MW も注目する家族経営の生産者
ガメイを主体にピノ ノワールをブレンドし、飲みやすく仕上げました



コート ブルギニョン ルージュ 2022 Coteaux Bourguignons Rouge

オート コート ド ボーヌの中心、ナントウーを拠点とする家族経営のドメーヌです。『ジャンシス ロビンソン.com』の2021年4月19日付の記事、「Even more 2019 burgundies」ではトップにパスカルとポリヌの写真が挿入され、「この造り手は素晴らしい発見でした。私はこの父娘のコンビネーションによる2019VTのワインがとても好きで、このテイasting ノートがこの生産者の初レビューであることを反省しています」、「全てのワインに感銘を受けました」と、ジャンシス ロビンソン自らが評しました。



マリー (左) とポリヌ (右)

また、『リアルワインガイド 第82号/2023夏』で、「どのワインからも漂うのはエレガントさと心地よいナチュラルワイン風味」「21年でも価格がそれほど高騰していないのも嬉しいところで、シャルル父娘にちょっと注目です」と記載されています。このコート ブルギニョンは、年間生産量約5,000本の限定品です。カシスやフランボワーズ、グロゼイユなど黒や赤の果実のアロマが広がります。豊かな果実味に溢れ、非常に調和のとれたフルーティなワインです。手摘みで収穫した葡萄はセラーに運び、選果テーブルで丁寧に選別します。発酵はコンクリートタンクで15日間(全体の約35%は全房発酵)行い、フレンチオーク樽で熟成させます。

【赤・フルボディ】<蠟キャップ> <Alc.12.5%> 生産者：シャルル ペール エ フィーユ
国/地域：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C 葡萄品種：ガメイ60%、ピノ ノワール40%
熟成：フレンチオークの樽

品番：FD-166/JAN：4935919961660/容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)

光学式の選果台で選別し、100%除梗して健全な果実のみを使用
1965年に植樹した葡萄を野生酵母で発酵させています



コート ブルギニョン ルージュ 2023 Coteaux Bourguignons Rouge

設立当初わずか2haの畑からスタートしましたが、今では38haにまで規模を拡大しています。コート シャロネーズのサン デセール村に位置しており、コート ブルギニョンにもこの村の葡萄を使用しています。ラズベリーやカシス、レッドカラントを思わせる小さな赤や黒の果実のアロマが広がります。非常にフレッシュ、やわらかで丸みのある口当たりが魅力です。



ヴィンサン (左) とピエール フランソワ (右)

畑の標高300m、北東向き、土壌は粘土石灰質です。葡萄は1965年に植樹されました。栽植密度は9,000本/ha、ピノ ノワールはギヨー、ガメイはゴブレ仕立てです。1本の枝に8芽を残します。収穫した葡萄は選果台で選別し100%除梗します。ピノ ノワールとガメイは一緒にコンクリートタンクに入れ25~30度にコントロールしながら発酵させます。発酵中、最初の8日間は1日1回のピジャージュとルモンターージュを行います。発酵後、空気圧プレスで圧搾し、同じコンクリートタンクで約10ヶ月熟成させます。清澄は行わず、軽くフィルターをかけてボトリングします。

【赤・ミディアムボディ】<Alc.14.5%> 生産者：ミシェル グバル エ フィス
国/地域：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C
葡萄品種：ピノ ノワール60%、ガメイ40%

熟成：コンクリートタンクで約10ヶ月

品番：FC-988/JAN：4935919319881/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)