

Céline Coté

セリーヌ・コテ



" Dégustez la nature, explorer la terre "

「自然を味わい、土地を探索する」

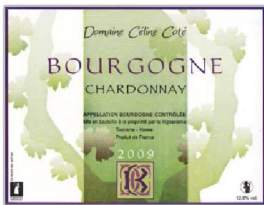
シャブリの東、トネール近辺の村々には、ACブルゴーニュのみを造っている造り手がたくさんいます。彼らに共通しているのは、コート・ド・ニュイの生産者であればプルミエ・クリュやグラン・クリュに注ぐ最大限の手間と情熱を、ACブルゴーニュに惜しみなく注いでいること。そして、シャブリに近くキンメリッジアン土壌が多いこともあって、ミネラル感たっぷりの美味しいワインを造っていること。そして、価格設定が良心的であること、です。

モロスム村に長く続くぶどう栽培家・コテ家は、1999年、それまでパリで化学者をしていた娘セリーヌによって継承され、本格的に自社ビン詰めを開始しました。「小さい頃から、いつかは自分の手でワインを造ってみたいと思っていました。夢がかなって、とても幸せです」という彼女は、毎日泥だらけになって畑仕事に没頭し、極めてバランスの良い、官能的なミネラルの風味を特徴とするブルゴーニュ・ブランとルージュを造っています。

「キンメリッジアン土壌は、よく完熟できるシャルドネの甘みと、土壌に由来するミネラル感が両立できる、類まれな土壌です。ピノ・ノワールは、スモークしたような、スパイシーな風味が特徴で、私自身この地のピノ・ノワールに昔からハマっています」(セリーヌ・コテ)。

彼女の素敵なパーソナリティもあって、パリのワイン愛好家を中心に約1500人のセリーヌ・ファンから愛されているのも大きくうなずけます。キュートなラベルも、そんな彼女と彼女のワインのファンであるデザイナーが、彼女のイメージでデザインしたものです。

所在村	Molosmes
所有畑面積	5ha
醸造家	Céline Coté
趣味	トレイルランニング、ハイキング、美食
継承年	1999年
栽培	2010年よりビオロジック栽培(2013年に「ECOCERT」の認証取得)、2016年にビオディナミに移行(2021年に「demeter」の認証取得)。馬で耕作
醸造	除梗50~100%。天然酵母のみで発酵。無清澄で軽くフィルターをかけてビン詰め。清潔でナチュラルな醸造
販売先	フランス国内90%(パリジャンを中心とした個人のワイン愛好家約1500人、パリヤリヨンのレストラン)、輸出10%(イギリス、日本)
掲載実績	「Guide Hachette」等
Web	http://www.celinecote.com/



Bourgogne Blanc

ブルゴーニュ ブラン

0.5ha。平均樹齢20年。ステンレスタンクで発酵後、5ヶ月間シュール・リー熟成。十分に完熟したぶどうの甘みと、キンメリッジアン土壌に由来するミネラル感をお楽しみいただけます。酸も控えめで、飲みやすいシャルドネです。



Bourgogne Rouge

ブルゴーニュ ルージュ

3ha。平均樹齢20年。ステンレスタンクで発酵後、10ヶ月間熟成。十分に完熟したぶどうの甘みと、キンメリッジアン土壌に由来するミネラル感をお楽しみいただけます。タンニンもまろやかで、とてもバランスのよい味わいです。



Bourgogne Rosé

ブルゴーニュ ロゼ

ピノ・ノワール100%。セニエ法によるロゼ。平均樹齢15年。ステンレスタンクで9ヶ月間熟成。「私の(ドメーン直売の)お客様のうち、このロゼをお求めになる方は、30歳~50歳くらいの女性が圧倒的に多いです。彼女たちとはいつもお料理との相性についての話になりますが、トマトソースと良く合うので、ピザやパスタのお供にさせていただくのがお勧めです。あとは生ハムやサラミ、フレッシュチーズとの相性も抜群です」(セリーヌ・コテ)。