

## Château Grange Cochard

シャトー・グランジュ・コシャル



" Les 4 frères ensemble jusqu'au bout "

「4人の兄弟は最後までともにある」

ヴィリエ・モルゴン村に1962年に設立されたドメーンで、2020年より、ローヌ地方の新進ネゴシアン「メゾン・オルシア」の当主ジャン・フィリップ・マンシェが所有・運営しています。同年より、モルゴン、フルーリー、シルーブルに所有する9.5ヘクタールの全面積でビオロジック栽培を開始し、2024年に「Certipaq」の認証を取得しています。

「1759年に建立されたシャトーの周囲には、19世紀半ばに植えられた珍しい樹木が樹木園を形成しています。樹列は敷地上方の丘から流れ落ちるモルシル川へと続き、合流するソーヌ川に至るまで、野生生物の回廊となっています。加えて犬や猫を飼ったり、馬、ヤギ、クネクネ（豚）による耕作や放牧を実施することで、豊かな生物多様性を確立しています。この地の土壌を象徴する赤色花崗岩は、何百万年も前に地中深くの溶岩がゆっくり冷えて形成された火成岩であり、ワインに美しい酸とミネラル、繊細さや緻密さをもたらす石英と長石を豊富に含んでいます。非常に痩せた土壌のため、ぶどう樹は必要な水分と栄養分を得るために根を深く張らなければなりません。

醸造所や設備も刷新し、最新式プレス機、卵型コンクリート製タンク、アンフォラ、最新型フードル、高品質の樽などを導入しました。

「収穫後は自分たちが食べたいと思うぶどうだけを厳しく選果し、約10%を廃棄しています。キュヴェによって一部～全部全房で、20日間程度かけて低温でゆっくりと醸します。その間ピジャージュは行わず、1日2回のルモンタージュのみを実施しています。発酵後は7時間かけてゆっくりと圧搾することで、良質なヴァン・ド・プレス抽出しています。醸造の全工程を通じて、SO2の使用は最小限に抑えています」。

栽培と醸造の細部までこだわって磨き抜かれた彼のワインの完成度は目を見張るほど高く、ボージョレやガメイに対する固定観念を根底から覆し得る次元に到達しています。ひとりでも多くの方に、その美味を堪能していただきたいと思います。

所在村	Villié-Morgon
所有畑面積	9.5ha
醸造家	Jean-Philippe Manchès
趣味	料理
継承年	2020年
栽培	2020年よりビオロジック栽培。2024年に「Certipaq」の認証取得。馬、ヤギ、クネクネ（豚）による耕作・放牧を実施
醸造	収穫はすべて手摘み。天然酵母のみで発酵。20日間程度かけての長期低温発酵。7時間かけての長時間プレス。清澄は行わず、軽くフィルターをかけてビン詰め。SO2の使用は最小限
販売先	輸出60%（EU各国、アメリカ、オーストラリア等）、フランス国内40%（「ラ・トゥール・ダルジャン」等レストランやホテルが多い、ワインショップ、個人のワイン愛好家）
掲載実績	「Guide Hachette」、「James Suckling」、「Wine Advocate」等
Web	<a href="https://lagrangecochar.com/">https://lagrangecochar.com/</a>



## Morgon

モルゴン

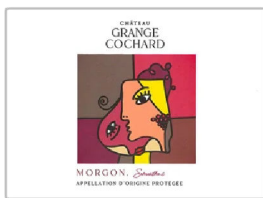
AOC Morgon. 6ha. 赤色花崗岩質・泥土質土壌。平均樹齢35年のVV。収量は50hl/ha。除梗率50%。卵型コンクリート製タンクで発酵後、10ヶ月間熟成。清澄は行わず、軽くフィルターをかけてビン詰め。



## Morgon Côte du Py

モルゴン コート・デュ・ピイ

AOC Morgon. 1.4ha. 花崗岩質・シスト質・砂質・粘土質土壌。平均樹齢50年のVV。収量は50hl/ha。除梗率70%。卵型コンクリート製タンクで発酵後、70%をルソー社製37hlのフードルで、30%をシャサン社製228リットルの樽で10ヶ月間熟成（新樽は使用しない）。清澄は行わず、軽くフィルターをかけてビン詰め。



## Morgon Samantha

モルゴン サマンタ

AOC Morgon。6種類の花崗岩が入り混じる断層上のリウ・ディ「オー・シャルム」に0.15ha。花崗岩質・泥土質土壌。平均樹齢45年のVV。収量は50hl/ha。除梗しない（全房発酵）。卵型コンクリート製タンクで発酵後、ルソー社製27hlのフールドルで10ヶ月間熟成。清澄は行わず、軽くフィルターをかけてビン詰め。「ラベルの絵は、この区画の特別な土壌をキュビズムによって表現したもので、6種類の花崗岩を視覚的に描いています。キュヴェ名の「サマンタ（サマンサ）」は、このワインのフェミニンなスタイルを象徴する女性名を直感でイメージしたものです」。

---