

Christophe Coste

クリストフ・コスト



" L'expression d'une singularité "
「特異性の表現」

アヴィニオン市より西に7km、ローヌ地方南部のサズ村に1960年より続くぶどう栽培家で、1997年に3代目クリストフ・コストが継承しました。シャトーヌフ・デュ・パブとコート・デュ・ローヌに合計16ヘクタールの畑を所有しており、早2008年よりその全面積でビオロジック栽培を実践しています（2011年に「ECOCERT」の認証取得）。

「すべての生き物と同じように、土壌にも生命が宿っています。土壌の生命のダイナミズムを促進してあげること、素晴らしいぶどうを育ててくれます。そのために私たちができることとして、長年のビオロジック栽培、樅やオリーブの生け垣およびタイムやローズマリーの低木生け垣の構築、ミツバチの飼育、10匹の羊の畑での放牧などを実施して、生物多様性の確保に努めています。さらに太陽光発電による温室を設置したことで、ドメヌの二酸化炭素排出量ゼロを達成しています」。

「栽培も醸造もすべて尊敬する父から学びました。父の教えの極意は、とにかく最高品質のぶどうを育成することに尽きます。ワインの味わいのバランスは、もともとぶどうの成分のバランスで決まります。長期熟成の可能性も、このバランスに左右されます。出来立てから美味しいワインこそが長期熟成しても美味しいワインであり、そのようなワイン造りを旨としています。大自然が魔法のように作ってくれたバランスを崩さないよう、SO2の使用も最小限に抑えています」。

ワインのスタイルとラベルデザインのセンスは相通ずるものがあると言われますが、クリストフはその好例とも言え、いずれも洗練されヴィヴィッド、上質で優雅なものとなっています。彼のこのセンスとクリエイティビティは、ドメヌを継ぐ前の数年間、自動車のマーケティングに従事していたという経歴にも関係がありそうです。

所在村	Saze
所有畑面積	16ha
醸造家	Christophe Coste
趣味	テニス、パドル、ゴルフ、登山、旅行
継承年	1997年
栽培	2008年よりビオロジック栽培（2011年に「ECOCERT」の認証取得）
醸造	収穫はすべて手摘み。除梗100%。無清澄、ノンフィルターでビン詰め
販売先	輸出90%（EU各国、イギリス、アメリカ、アジア各国等）、フランス国内10%（ワインショップ、個人のワイン愛好家）
掲載実績	「Guide Hachette」、「La Revue du Vin de France」、「ljourlvin.com」等



Mademoiselle Chacha

マドモワゼル・チャチャ

Vin de France。カラドック90%、シラー10%。サズ村に2ha。石灰質土壌。樹齢約10年。収量は40hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、6ヶ月間熟成。SO2の使用は必要最小限。作品名の「チャチャ」は次女のシャルロットちゃんのお愛称です。



Châteauneuf-du-Pape Elementis 4

シャトーヌフ・デュ・パブ エレメンティス・クアットゥオール

シャトーヌフ・デュ・パブ村のリウ・ディ「レ・ガリマルド」からのグルナッシュ・ノワール100%。1ha。大きな石に覆われた石灰質土壌。平均樹齢65年のVV。収量は25hl/ha。ステンレスタンクでアルコール発酵後、500リットルと600リットルの樽でマロラクティック発酵&24ヶ月間熟成。SO2の使用は必要最小限。作品名の「エレメンティス・クアットゥオール」はラテン語で「4つのエレメント、要素」の意味で、12星座を分ける4つのエレメント（火・土・風・水）を表すと同時に、ワインを構成するすべての要素の均整なバランスこそが品質の決め手になることを表現したものです。