

# Domaine Coteaux des Margots

ドメヌ・コトー・デ・マルゴ



"La Bourgogne en plein cœur"  
「ブルゴーニュの真髄を」

1983年、マコネ丘陵中心部のピエールクロ村に、ジャン・リュック・デュルセが創業したドメヌです。1999年より自社ビン詰めを開始し、2017年に息子のピエール・ジュリアンが継承しました。

早1999年には実質ビオロジックの厳格なリュット・レゾネ栽培を開始しており、2018年には「Haute Valeur Environnementale（高い環境価値）」の最高段階「レベル3」の認証を取得しています。また、バイオダーバーシティ（生物多様性）にも早くから取り組んでおり、畑の周りの植生を豊かにすることで、ぶどう樹と鳥や虫たちとの共存環境を確立しています。

「ほとんどの樹は、樹齢50~70年のヴィエイユ・ヴィーニュです。半世紀以上にわたってこの地に根を下ろしてきたヴィエイユ・ヴィーニュこそがテロワールの真髄ですので、近年はセレクション・マサル（マス選抜）を実施して、これらの樹を永續させることに注力しています」。

ヴィエイユ・ヴィーニュは、大地の滋味滋養がぎゅーりと詰まった濃密なぶどうを生み出してくれます。そのぶどうに清潔でナチュラルな醸造を施すことで、はちきれんばかりのみずみずしい果実味が口いっぱいに溢れるような、ハチミツのようなコクに思わず笑みがこぼれてしまうようなワインへと昇華します。

錚々たるワインメディアも彼の作品に惜みない賞賛を送っており、フランスワイン評論誌の大御所「ラ・ルヴェ・デュ・ヴァン・ド・フランス」の「2018年ヴィンテージ大特集」（2019年6月号）では、「全マコネで最もコストパフォーマンスが高いワインを造る生産者」にも選ばれました。

ラベルの鳥は「カササギ」で、このドメヌが所有する「マコン・ピエールクロ」の秀逸リウ・ディ「Les Margots」にカササギの意味があることから、ドメヌのシンボルになっているものです（Margot=Pie）。

所在村	Pierreclos
所有畑面積	18ha
醸造家	Pierre-Julien Duroussay
趣味	レコード店でレコードを探すこと、市場で料理の材料を買うこと
継承年	2017年
栽培	1999年より実質ビオロジックの厳格なリュット・レゾネ栽培（化学肥料、除草剤、殺虫剤、防腐剤は一切使用しない）。2018年に「HVE（Haute Valeur Environnementale）」の最高段階「レベル3」の認証取得。近年中に完全ビオロジック栽培に転換予定。セレクション・マサル（マス選抜）を実施
醸造	収穫はすべて手摘み。赤は100%除梗、白は除梗しない。天然酵母のみで発酵。ステンレスタンクと砂岩製アンフォラによる清潔な醸造
販売先	フランス国内70%（ワインショップ、レストラン、個人のワイン愛好家）、輸出30%（EU各国、イギリス、アメリカ）
掲載実績	「Le guide des meilleurs Vins de France」、Guide Hachette、「Guide Hachette」、「La Revue du Vin de France」、「Bourgogne Aujourd'hui」、「Cuisine et Vins de France」等
Web	<a href="http://www.domainecoteauxdesmargots.fr/">http://www.domainecoteauxdesmargots.fr/</a>



## Bourgogne Aligoté La pie rouette 2021

ブルゴーニュアリゴテラ・ピールエット

ピエールクロ村の区画より。1ha。粘土石灰質・花崗岩質土壌。平均樹齢30年。収量は70hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、6ヶ月間シュール・リー熟成。作品名は「くるくる回るカササギ」（pirouette（旋回）にかけたもの）という意味で、この果実味に溢れたアリゴテをつい飲み過ぎてしまう様子を表しています。



## Bourgogne Aligoté La pie rouette 2023

ブルゴーニュアリゴテラ・ピールエット

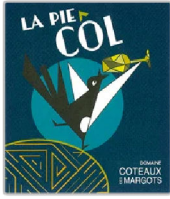
ピエールクロ村の区画より。1ha。粘土石灰質・花崗岩質土壌。平均樹齢30年。収量は70hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、6ヶ月間シュール・リー熟成。作品名は「くるくる回るカササギ」（pirouette（旋回）にかけたもの）という意味で、この果実味に溢れたアリゴテをつい飲み過ぎてしまう様子を表しています。



## Mâcon-Villages La pie Côt

マコン・ヴィラージュ ラ・ピィ・コル

ピエールクロ村の区画より。1ha。粘土石灰質・花崗岩質土壌。平均樹齢70年のVV。収量は60hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、10ヶ月間熟成。作品名は「大酒のみのカササギ」(picol (大酒飲み) にかけたもの) という意味で、華やかな香りと豊かなコクが特徴的なこのマコン・ヴィラージュをつい飲み過ぎてしまう様子を表しています。



## Mâcon-Pierreclos La pie Côt

マコン・ピエールクロ ラ・ピィ・コル

ピエールクロ村のリウ・ディ「オー・モネ」と「オー・マルゴ」より。合計1.5ha。粘土石灰質・花崗岩質土壌。平均樹齢50年のVV。収量は55hl/ha。50%をステンレスタンクで、40%を300リットルの樽で、10%を砂岩製のアンフォラで発酵&9ヶ月間熟成。作品名は「大酒のみのカササギ」(picol (大酒飲み) にかけたもの) という意味で、華やかな香りと豊かなコクが特徴的なこのワインをつい飲み過ぎてしまう様子を表しています。



## Saint-Véran

サン・ヴェラン

0.5ha。石灰質に勝る粘土石灰質土壌。樹齢50年以上のVV。収量は55hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、10ヶ月間熟成。



## Bourgogne Rouge

ブルゴーニュ ルージュ

ピエールクロ村の区画より。0.5ha。粘土石灰質・花崗岩質土壌。平均樹齢10年。収量は35hl/ha。コンクリート製タンクでアルコール発酵後、228リットルの樽でマロラクティック発酵&11ヶ月間熟成。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。