

Domaine Les Cocottes

ドメーヌ・レ・ココット



"Seul on avance plus vite, à plusieurs on va plus loin"
「一人で行けば早く進むが、みんなで行けば遠くまで行ける」

ぶどう栽培家ではない家庭に生まれたエレヌ・クダンが後に女性醸造家を志すきっかけとなったのは、学生時代に「最も簡単に見つかるアルバイト先として」収穫に参加したことでした。「毎年参加しているうちに、大自然の素晴らしさ、収穫人たちの笑顔、そして指揮をとる醸造家の情熱に心を動かされ、将来はワイン造りに関わる仕事がしたいと思うようになりました」。

高校卒業後は醸造学校に進学して栽培と醸造を修め、2002年にジュヴレ・シャンベルタン村の「ドメーヌ・ピエール・ダモワ」に就職。4代目ピエール・ダモワの右腕として大いに活躍することになりました。「ちょうどこの年醸造設備が一新され、全房発酵の導入など一連の改革が行われました。その後のドメーヌの躍進と歩みを共にする中で、大きな学びを得ることができました。また、いつか自分の手でワインを造ってみたいという夢を持つようになりました」。

そして9年の歳月を経た後の2011年、オート・コート・ド・ニュイのアルスナン村に小さな畑を購入できる幸運に恵まれ、自身のドメーヌ「ドメーヌ・レ・ココット」を設立して夢を叶えました。「ココット」は赤ちゃん言葉のニワトリ（こっこ）のことで、子供の頃からの彼女のニックネームだそうです。その後もオート・コート・ド・ニュイやオート・コート・ド・ボヌを中心として少しずつ畑を買い足しながら、合計4.5ヘクタールの業容となりました。尚、エレヌは師であるピエール・ダモワへの恩義をいつまでも忘れず、今でも空いた時間帯にパートタイムでドメーヌのお手伝いをしています。

「ピュアで繊細な口当たりでありながら、ぶどうの滋味が深いところから湧き上がってくるようなワインを造りたいです。そのため、これは「ピエール・ダモワ」とは異なるのですが、2016年よりすべての畑でビオロジック栽培を実践しています。逆にダモワと同じ手法として、ぎりぎりまで完熟を待って遅摘みしたぶどうを全房発酵させています。全房発酵ができるということはぶどうが茎まで理想的に完熟していることの証であり、薫りはより華やかに、味わいはより軽やかになります」。

尚、アルスナン村にはビオロジック栽培の大先輩でもあるオリヴィエ・ジュアンがいます。志を同じくする仲間として、よく情報交換をしながらお互いに学び合い、高め合っているそうです。

所在村	Arcenant
所有畑面積	4.5ha
醸造家	Hélène Coudin
趣味	ハンドボール、森でキノコ狩り、母から受け継いだ1894年のレシピでウフ・ムレットを作ること
継承年	2011年
栽培	2016年よりビオロジック栽培（2020年に「ECOCERT」の認証取得）
醸造	収穫はすべて手摘み。除梗しない。天然酵母のみで発酵。無清澄でビン詰め
販売先	フランス国内65%（レストランやピストロ、ワインショップ、個人のワイン愛好家）、輸出35%（EU各国、イギリス等）
掲載実績	「Le Bien Public」等



Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits Les Champs de Perdrix Rouge

ブルゴーニュ オート・コート・ド・ニュイ レ・シャン・ド・ペルドリ ルージュ

クリマ「アルスナン」のリウ・ディ「レ・シャン・ド・ペルドリ」より。1ha。平均樹齢50年のVV。収量は40hl/ha。全房発酵。エナメル製タンクで発酵後、樽でマロラクティック発酵&18ヵ月間熟成。新樽率は30%。



Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Les Equeillons Rouge

ブルゴーニュ オート・コート・ド・ボヌ レ・ゼクイヨン ルージュ

クリマ「エシュヴロンヌ」のリウ・ディ「レ・ゼクイヨン」より。1.8ha。平均樹齢50年のVV。収量は40hl/ha。全房発酵。エナメル製タンクで発酵後、樽でマロラクティック発酵&18ヵ月間熟成。新樽率は10%。