

Mathieu Coste

マチュー・コスト



" De l'eau passée au travers d un
cep de vigne. Finesse et
mineralite "

「ぶどう樹を通り抜けた水。繊細さ
とミネラル」

ロワールワインの試飲会でラベルをじーっと見ていたら、「猫・・・好きなのか？」と、はにかみながら声をかけてくれた、マチュー・コスト。

「ブシャール・ペール・エ・フィス」で2002年と2003年ヴィンテージの赤ワインの醸造主任を務めながら、ポースの醸造学校「リセ・ヴィティコル・ド・ポース」で醸造学の教鞭を執り、翌2004年からは同学校の醸造長として後進の育成に尽力した、プロフェッショナルでした。

サンセール村から北東に15km、ヴィルモワゾン村出身の彼は、同村で1979年からビオロジック栽培を貫いてきた「コトー・ド・ジェノワ」の巨人、アラン・ポーラに気に入られ、共に2007年ヴィンテージの醸造を行った翌2008年、跡取りに恵まれなかったポーラからドメヌを買収することになり、ここに「ドメヌ・マチュー・コスト」が誕生しました。

「30年間以上、化学肥料も農薬もまったく使用されていない畑に、樹齢50年以上の古樹が植わっています。ぶどうには、長く伸びた根が土中深くから吸い上げてくれる滋養分やミネラルが、ぎっしりと詰まっています」。

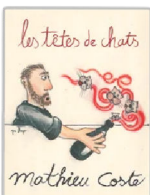
「生徒たちには、「自分のためにワインを造りなさい」と言い続けてきました。自分が飲んで心から美味しいと納得できるワインを造ってはじめて、お客様にも自信を持って販売することができます。逆に、自分が美味しいと思えないワインは、結局売れ残り、ドメヌの経営を圧迫することになります。その意味でも、自分のためにワインを造れ、です」。

ファーストヴィンテージの2007年ものは、Demi-Muid（600L樽）とステンレスタンクに分けて48ヵ月間も熟成させた後、2012年ようやく発売されました。「ここのぶどうのポテンシャルに応えながら、ワイン全体の調和を高め、かつ、複雑さを増すためには、この熟成期間が必要でした。それに熟成期間が短いと、ワインが開かないまま熟成のピークを迎えてしまうことが多いのです。また、静かに長期熟成させると、清澄や濾過をする必要もなくなります」。

猫の話に戻りますが・・・キュヴェ名の「Les Têtes de Chats（猫の頭）」は、畑のリウ・ディ（区画）の名前です。その昔この畑から、猫の頭（顔）の形をした石がたくさん見つかったことから命名されたのだそうです（見たかった～！）。もちろん、このラベルを作ったくらいですからマチュー自身も大の猫好き。愛猫は「ムエット」といいます。

ちなみに宮崎駿監督作品の大ファンだそうです、特に好きなキャラクターは・・・「猫バスです」。

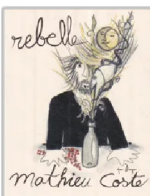
所在村	Villemoison
所有畑面積	5.5ha
醸造家	Mathieu Coste
趣味	ガーデニング、野菜やテリーの缶詰作り、読書、音楽鑑賞
継承年	2008年
栽培	1979年からビオロジック栽培（1982年に「ECOCERT」の認証取得）
醸造	収穫はすべて手摘み。赤は除梗率50%、白は除梗しない。天然酵母のみで発酵。開放発酵槽を使用。無清澄、ノンフィルターでビン詰め
販売先	輸出60%（イギリス、ベルギー、スウェーデン、デンマーク、アメリカ、カナダ）、フランス国内40%（個人のワイン愛好家、「ロテル・ド・カランテック」等レストラン）
掲載実績	「Les Meilleurs Vins à Petits Prix」、「Saveur」等



Les Têtes de Chats

レ・テット・ド・シャ

「AOP法によるあらゆる醸造上の規制から自由になるために」、敢えてCoteaux du GiennoisからVin de Franceにデクラセ。ピノ・ノワール80%、ガメイ20%。5.5ha。粘土石灰質、キンメリッジアン土壌。樹齢50年以上のVV。70%をステンレスタンクで、30%を600L樽で熟成。



rebelle

ルベル

Vin de France。ソーヴィニヨン100%。0.8ha。粘土石灰質、キンメリッジアン土壌。平均樹齢25年。ステンレスタンクで発酵&12ヶ月間熟成後、500リットルの樽でさらに12ヶ月間熟成。SO2は不使用。作品名の「rebelle」は「反逆者」の意味で、サンセールにもほど近い彼の土地で、サンセールとはスタイルがまったく異なるソーヴィニヨンに挑んだ彼の矜持が込められています。