

Frédéric COSSARD & Kewin DESCOMBES

(フレデリック・コサル)

(ケヴィン・デコンブ)

ブルゴーニュを代表するヴァン・ナチュールの名手「フレデリック・コサル」と、若くして自身のドメーヌワインを手がけるボジョレー・ヴァン・ナチュールのホープ「ケヴィン・デコンブ」のスペシャル・コラボ・ニューヴォー！！（ケヴィンの父は知る人ぞ知る、モルゴンの雄、ジョルジュ・デコンブ氏！）コサルとケヴィンの2人の才能が融合したとき、感激の美味しさが待っている・・・

《ボジョレー・ニューヴォーのコンセプト》

- * 買いブドウながら、信頼のおけるビオのブドウ栽培者の良質なブドウにこだわる
- * 畑、収穫、葡萄、醸造、瓶詰の方法とタイミングを細かくコサルが指揮をとり、実務はケヴィンが担当
- * 味わいは、まさにシャソルネイのようなエレガントで果実味豊かなワインを目指す！

ボジョレー・ヴィラージュ・プリムール 2016 (750 mL)

希望小売価格 3,750 円 (税込 4,050 円)

ボジョレー・ヴィラージュ・プリムール 2016 (1500 mL)

希望小売価格 7,333 円 (税込 7,919 円)



※ラベルは 2016 年も同様のデザイン

生産地

ボジョレーの街ベルヴィルから西へ 6 km (ほど緩やかに登りきったところに、ヴィリエ・モルゴン村がある。その村をさらに東へ登り、シルーブル村との境にケヴィン・デコンブのドメーヌがある。畑の標高は 500 m とモルゴンの中では比較的高く傾斜にも恵まれている。また南に面している分、たいへん日当たりが良い。夏はとても暑く、冬はとても寒い。四方に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畑が守られている。

歴史

ケヴィンはジョルジュ・デコンブを父親に持つヴィニョロン一家で育った。幼少の頃からワインの世界に触れていたケヴィンは、10歳の時には父親の後を継いでヴィニョロンになると決めていた。醸造学校に通いながら、父の元での研修を経て、2012年20歳でACボジョレーとACモルゴンの計4haの畑を譲り受け、ドメーヌを立ち上げる。また同年、父と共にネゴシアンを立ち上げる。2014年、コサル指揮のボジョレー・ニューヴォーのプロジェクトが始動。

生産者

ジョルジュ・デコンブのエスプリを忠実に引き継ぐケヴィン・デコンブ。パートナーのフレデリック・コサルも「彼は若いがポテンシャルが高く将来性がある！素直で仕事熱心だ！」と大きな期待を寄せる。畑はドメーヌも買いブドウも100%ビオロジック。畑作業は特に土起こし、そして醸造は低温マセラシオンにこだわる。

※ブドウと醸造の詳細については、速報案内でご紹介させていただきます。