

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、現在25歳で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・ヌーヴォー！！（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、感激の美味しさをぜひ！

《ボジョレー・ヌーヴォーのコンセプト》

- * 自社畑以外の買いブドウは、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アドバイス、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 2017 (750 mL)

希望小売価格 3,833 円 (税込 4,140 円)

ボジョレー・ヴィラージュ・プリムール 2017 (1500 mL)

希望小売価格 7,666 円 (税込 8,279 円)



※ラベルは2017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。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。さらに南に面している分、たいへん日当たりが良い。気候は、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。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

現在25歳。幼少の頃からワインの世界に触れ、10歳の時にはヴィニョロンになると決意。醸造学校に通いながら、父ジョルジュ・デコンブ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4 ha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、コサルとの本プロジェクトが始動。2015年にプリムールを仕込んだ標高600mの急こう配にあるヴィエーユ・ヴィーニュの買いブドウのポテンシャルとテロワールに惚れ込み、翌年その畑2haを購入。テロワールも意識し、より良い品質を目指す！

生産者

父のエスプリを忠実に引き継ぐケヴィン。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。2014年に開始したコサルとのコラボも今回で4回目。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。