

# Le Fruité Côtes de Bourg ル・フリユイテ コート・ド・ブル 2018年

AOCコート・ド・ブル

品種：メルロ70%、マルベック30%  
参考価格：3300円（編集部調べ）

ビオダイナミ

## 一目置かれるボルドー自然派

**野坂** ボルドーのビオダイナミワインとして押さえておきたいのが、この「ル・フリユイテコート・ド・ブル」です。マルベックが30パーセントブレンドされているのもユニークなワインです。

**矢田部** ジロンド川を挟んでマルゴ村の向かいにあるコート・ド・ブル地区の畑で「デメテール」の認証も取得している自然派ですよね。

**山本** コート・ド・ブルは右岸のサテライト（衛星）・アペラシオンの一つですね。サンテミリオンのワインもポムロールのワインも高価でなかなか手に入れない。コストパフォーマンスの高いワインを選びたい時に、こ

ういうワインを知っておくと一目置かれると思います。高くて美味しいのは当たり前、今は「この値段でこんなに美味しい！」というワインを知っている方が、アドバンテージが高いと思います。

**矢田部** メルロを主体にマルベックをブレンド、亜硫酸無添加で色調は濃いですね。カシスリキュールやアズキ、インクのようなアロマでブドウのピュアさを感じます。

**近藤** 溶け込んだ果実味が口中で横に広がり、エレガントな酸が背骨となっています。

**山本** マルベックは、右岸では戦前最も多く栽培されていた品種です。

**情野** 古くは「シャトー・シュヴァル・ブラン」がそうでした。近年では「シャトー・ヴァラン・ドロー」やメドックの「シャトー・ラグランジュ」が温暖化対策品種として栽培しています。豊富なタンニンと色付きの良さが特徴です。この先重要な品種になることは間違いないですね。

**野坂** ボルドーでは温暖化対策の一環として2019年から新たに、赤ワイン用に4品種、白ワイン用に2品種の栽培が認められました。新品種だけで造るワインもリリースされていて目が離せませんね。

\*AOCボルドーおよびボルドー・シヌペリウールで、赤用にトゥリガ・ナシナル、アリナル、マルスラン、カステガ、白用にアルヴァリーニョ、リオリラが補助品種に認定された。

生産者

Pierre-Henri Cosyns  
ピエール・アンリ・コザン

ピエール・アンリ・コザン氏(写真)が1970年代から家族で営む。自然環境の保護を重視し、無農薬で栽培。粘土質土壌から生まれるメルロとマルベックから、ブドウにフォーカスした果実味溢れるワインを造っている。2009年から有機栽培、18年からはビオダイナミ栽培を実践し、「デメテール」認証も取得している。



赤／右岸