

ボヌ市から西に6km、ポマール、オークセイ・デュレスと通り抜けさらに奥へ上ると、目の前に切り立った急崖が広がる。その崖を目指してさらに進むと標高400mの高台にサン・ロマンの村がある。フレデリック・コサールの拠点はサン・ロマン村で、彼のドメーヌは村から2kmほど離れた麓にある。ドメーヌは、裏が丘そして正面に小川が流れる、周囲1km四方に全く民家の見当たらないまるで隠れ家のような場所にあり、そのまわりは電波が一切遮断されていて携帯電話が全くつながらないそう。

畑は従来のAC サンロマン、AC オークセイ・デュレスに加え、2010年からACポマール、1erCRU、ACヴォルネイ、ACブルゴーニュ、ACブルゴーニュ・オート・コート、ACアリゴテを新たに所有。平行して、ムルソー、ヴォーヌ・ロマネ、ピュリニー等ブルゴーニュの厳選され優良な葡萄を買い、ネゴシアン・フレデリック・コサールとしてワインを醸造し気候は半大陸性気候で、冬は寒く夏は暑い、いわゆる「コート・ドール」と呼南北100kmに及ぶ丘陵地帯が過酷な気候から身を守る。土壌の性質、畑の向き、そして気候がそれぞれのクリュによって様で、マイクロ気候とテロワールが複雑に絡み合う。



現オーナーであるフレデリック・コサールが自らドメーヌ・ド・シャソルネイを立ち上げたのは1996年。当時、ワインとは無縁の酪農の家系で育ったフレッドは厳格な父親の影響の下、家業を継ぐためにENIL(国立乳産業学校)で乳酪(チーズ)の技術を学んだ。学校を卒業後、父親の命令で、ボストン近郊にある乳製品会社 Bongrainに2年間の研修予定で、無理やりアメリカに旅立つも3週間でフェードアウト。その後、家業を継がないことを決めた彼は、父の下を離れ以前から興味があったワインの世界に裸一貫で飛び込む。その時、23歳だった彼は、ボヌとサヴォワの醸造学校でワインを学び、最小限の投資でクルティエの仕事始める。何も伝えない中、紙と鉛筆と電話と車だけで片っ端からブルゴーニュの門を叩き、粘り強くワインの交渉に当たり次第に顧客の信用を勝ち得るようになる。途中、ニュー・サン・ジョルジュのネゴシアンでワインのブレンドを担当しながら10年間クルティエ業を勤める。その間、「ブルゴーニュのワインは全て飲み尽くした」という彼は、自らの理想のワインをつくるために、ドメーヌ立ち上げを決意する。1996年、彼は義理母(当時)と一緒に念願のドメーヌを立ち上げる。2005年、新たにワイン醸造所を建設し、その翌年にネゴシアン・フレデリック・コサールをスタートし現在に至る。



生産者

現在、フレデリックは10haの畑を5人で管理している。(繁忙期は季節労働者が数人手伝う。)

彼の所有する葡萄品種は、ピノ・ノワール、シャルドネ、アリゴテで、樹齢は若いもので8年。平均樹齢が50年で、古樹になると樹齢が80年に達する。彼の提唱する Vin Vivant (活着しているワイン)をいつかグランクリュで表現することが目標にしながら日々探究に絶えないフレデリック。

2000年から畑のプレパレーションに病気の耐性を強化するホメオパシーを取り入れ葡萄の活性化を図る。醸造面でも、粒単位での選果、SO2無添加、ノンフィルター、徹底した温度管理、地中カーヴの増設など、大胆でありながら繊細にして努力家の良い品質のワインをつくるために支払う代償は全く惜しまない

①Bigot 2000

ビゴ

品種：シャルドネ
樹齢：52年平均
土壌：泥土状の粘土・石灰質
マセラシオン：なし
醗酵：自然酵母で8～11ヶ月
熟成：新樽、フールド、古樽で12ヶ月、ステンレスタンクで3ヶ月



ビゴットとは「信心に凝り固まった人」という意味。
畑は1.9haで、ヴォルネイとポマール近辺とオート・コート・ド・ボークス（Coteaux de Chaux）という区画のブドウが主。
収穫日は2012年9月27日。収量は20hl/ha。新樽は10%、残りの90%は2～3年樽（10hlの大樽を含む）を使用。

ヴァンテージコメント

ブルゴーニュにとっての2000年（平成12年）ワインはいわゆるスタンダード。
良くもなければ悪くもありませんでした。特徴としては南端に位置するボージョレが、
唯一ずば抜けて素晴らしいブドウが完成したことと、赤のピノ・ノワールよりも白のシャルドネの方が、上手く生育した年。

テイastingコメント

外観は深みのある黄金色、粘性中～高め、ディスクも厚め
香りははちみつレモンやカリン、洋なしといったふくよかな香りと共にミネラルとアニス香ばしい風味もしました。
口当たりはとてピュアで柔らかい果実味のなかにも清涼感があり繊細な酸と横に広がる旨みと溶け込んだミネラルが絶妙

②Beaune 2007

ボヌ



品種：シャルドネ
樹齢：29年
土壌：粘土質・石灰質
マセラシオン：なし
醗酵：自然酵母で4ヶ月
熟成：新樽・古樽で13ヶ月、ステンレスタンクで2ヶ月

ボヌの区画はBressandes（ブレッサント）で、白はとて貴重。
買いブドウ畑の面積は0.35ha。ブドウの収量は15hl/ha。
新樽は50%、残りの50%は2年樽を使用（前年の新樽と古樽の比率は30：70）

ヴァンテージコメント

2007年は例年よりもブドウの熟しがゆっくりだったので、
例年よりも土壌のミネラルがブドウにしっかりと伝わったすばらしい年！
ワインを飲んでいても、余韻に残るミネラルが再びエネルギー（振動）となって持ち上がってくるので、
飲めば飲むほど腹の底からエネルギーが沸いてくる

テイastingコメント

外観は輝きのあるゴールド色、粘性は中～やや高め
香りはカリン、ミラベル、熟したパインの他に、ハチミツ、生姜、杏仁、ホワイトチョコレートなどまるやかな香りも
アタックは非常に柔らかく、果実の凝縮感と厚みのあるミネラルのバランスがとて良い、今が飲み頃！

③Saint-romain Combe bazin 2005

サンロマン コンブバザン

品種：シャルドネ
樹齢：14～84年
土壌：泥土状の粘土・石灰質
マセラシオン：なし
醗酵：自然酵母で8～11ヶ月
熟成：新樽30%、残りの70%は2～3年樽を使用



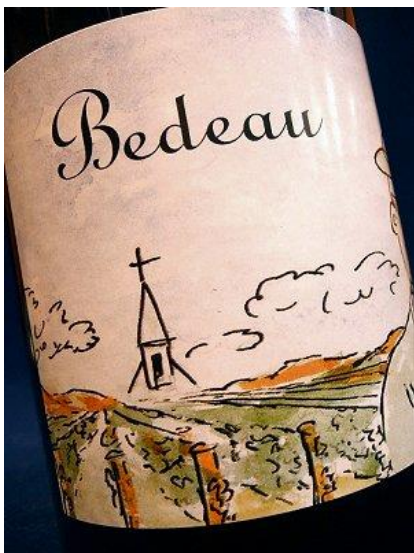
シャソルネイのドメヌもの、サン・ロマン コンブ・バザン
シャソルネイの“らしさ”を体験できる最もスタンダードなキュヴェの1つ
区画はコンブ・バザンの中でも上方に位置する。
2009年の地質調査でコンブ・バザンはモンラッシェと同じ地層にあることがわかった

ヴァンテージコメント

2005年のブルゴーニュワインは文句なしのヴァンテージとなりました。
シャソルネイにとってもドメヌが始まって以来のBIGな年

テイastingコメント

外観は深みのある濃いゴールド色、粘性は高め
香りはアンズ、若いパイナップル、バニラ、アニスの香り、温度が上がるにつれはちみつの芳醇なかおり
味わいはピュアかつミネラルが豊かで、清らかな旨味エキスに溶け込むように後から骨太な酸がゆっくと口に染み入る



④Bedeau 2002

ブドー

品種：ピノワール
樹齢：42年平均
土壌：泥土状の粘土・石灰質
マセラシオン：木桶タンクで28日間
醗酵：自然酵母で18日間
熟成：新樽・古樽で12ヶ月、ステンレスタンクで1ヶ月

ブドーは「カトリック司祭の案内係」という意味で、
オート・コート・ド・ボヌのPuitsde Chauxの区画1haと、
ピュリニーとシャサーニュの間の教会の近くに1haのブドウ畑がある
新樽は20%、残りの80%は2～3年樽。

ヴァンテージコメント

2002年は例年よりもブドウの熟しがゆっくだったため、
例年よりも土壌のミネラルがブドウにしっかりと伝わったすばらしい年！
ワインを飲んでいても、余韻に残るミネラルが再びエネルギー（振動）となって持ち上がってくるので、
飲めば飲むほど腹の底からエネルギーが沸いてくる

テイastingコメント

外観は淡いピー色、清澄度が高く輝きもあります。粘性は中程度
香りはフランボワーズやザクロ、梅のニュアンスもあり、アニスやホワイトペッパーなどのスパイシーな香りもありました
味わいはフレッシュな果実味のなかに心地よい酸とミネラルが口に広がり、
旨みと甘みと酸が絶妙に混ざり合い、余韻も優しく長くじんわり続きました

⑤ Sain-romain Sous Roch 2000

サンロマン スーロッシュ

品種：ピノワール
樹齢：14～84年
土壌：泥土状の粘土・石灰質
熟成：新樽は40%、残りの60%は2～3年樽を使用



“スー・ロッシュ”区画の畑は、その名前の通り石灰岩の急崖の下にありま

ヴァインテージコメント

ブルゴーニュにとっての2000年(平成12年)ワインはいわゆるスタンダード。良くもなければ悪くありませんでした。特徴としては南端に位置するボージョレが、唯一ずば抜けて素晴らしいブドウが完成したこと、赤のピノ・ワールよりも白のシャルドネの方が、上手く生育した年。

テイastingコメント

外観は輝きのある淡いルビー色、粘性は中程度
香りはチェリーやプルーンなどの甘味のある果実の香りや青竹、アーモンドの香り。
筋肉質な骨格の中に凝縮したミネラルと果実味があり、後からタンニンの収斂味が味を引き締める

⑥ Haut cote de beaune 2004

オーコートドゥボーヌ



品種：ピノワール
樹齢：29年
土壌：粘土質・石灰質
醗酵：自然酵母で4ヶ月
熟成：新樽・古樽で13ヶ月、ステンレスタンクで2ヶ月

買いブドウ畑の面積は0.35ha。ブドウの収量は15hl/ha。
新樽は50%、残りの50%は2年樽を使用(前年の新樽と古樽の比率は30:7)

ヴァインテージコメント

03のように熱かった年と比べ、04は酸もしっかりとして、丁度よいバランスを保っているようです。特に白(サン・ロマン)は非常に素晴らしい出来をしており、シャルソネイらしさを十分に堪能できます

テイastingコメント

外観は深みはあるが、淡いルビー色、粘性は中～やや高め
香りはフランボワーズやアセロラなどフレッシュな赤果実の香りと時間が経つにつれて、アニス、コリアンダー、ホワイトペッパー、スパイシーな香りやベニヤ板、インクなどのニュアンスもありました
味わいは10年前とは思えないフレッシュな果実味と心地よい酸が印象的タンニンもまろやかに溶け込んでいて余韻も長く穏やかに続きます