



FAMILLE SUMEIRE  
VIGNERONS EN PROVENCE



CHÂTEAU  
COUSSIN

Côtes de Provence

2020

シャトー・クーサン 白  
AOPコート・ド・プロヴァンス

セザンヌの数々の美しい作品に描かれたサント・ヴィクトワール山の麓、トレーツ村にシャトー・クーサンは位置します。この地は紀元前102年にローマ軍が陣営を置いた場所で、シャトー・クーサンの畑はフランスで最古の畑のひとつとされています。旧石器時代からの居住跡が見ついているマルセイユ沿岸の地域に、2,600年前にギリシャ人が最初にブドウを持ち込みました。ギリシャ人に続きローマ人もプロヴァンス地方でブドウを栽培し、ワインが造られてきました。シャトー・クーサンの畑では、ローマ時代の遺跡などもみついていることから、この畑の非常に古い歴史が見て取れます。当時からプレス方式でワインが造られており、造られていたのはロゼワインだったことがわかります。この地のロゼワインの生産は非常に古い歴史があることがわかります。18世紀から続くシャトー・クーサンの建物と周辺の畑は、1903年にスモール一族の一人、ジャンバティスト・ゴートイエが取得し、現在ではファミリー・スモールの本拠地となっています。

標高1,010mのサント・ヴィクトワール山から滑り落ちた沖積土砂や岩盤が古代から形成する粘土石灰質。南にはオリンパス山とオーレリアン山が位置する。プロヴァンス地方の中でも内陸に位置するため、寒暖の差が大きく、品質の高いブドウが栽培できる地域として真っ先にAOPコート・ド・プロヴァンス サント・ヴィクトワールのサブアペラシオンの認証を受けた（ロゼと赤のみ）。

品種：ロール 100%  
平均樹齢：30年  
収量：55 hl/ha  
『フランス農水省による環境価値重視認定』(HVE=High Environmental Value)

ステンレスタンクで18日間の低温浸漬後に温度管理しながら発酵。輝きのある外観。スミレやミントなどの繊細な香り。爽やかな柑橘系の風味があり、柔らかさと爽やかさのバランスが取れていて余韻も長い。

アペリティフや前菜、メインまでお料理と合わせて楽しめる。生のホタテや貝類、甲殻類の様々なお料理、白身魚のお料理などに合わせたい。

