



FAMILLE SUMEIRE  
VIGNERONS EN PROVENCE



CHÂTEAU  
COUSSIN

Sainte Victoire  
Côtes de Provence

2020

シャトー・クーサン ロゼ  
AOPコート・ド・プロヴァンス サント・ヴィクトワール

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まっ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かることから、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。南にはオリンピ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）。

平均樹齢：30年  
ブドウ品種：グルナッシュ60%、シラー30%、サンソー10%  
収量：50 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。ゴールドの輝きのある淡いトパーズピンクの外観。香りはふくよかで黄桃やベルガモットなどが感じられる。エレガントでピュアな口当たりで、ほのかにハチミツや洋ナシの風味が感じられる。正にガストロノミーのロゼワイン。新鮮なマグロのタルタル コリアンダー風味、魚介のリゾット、タイムで風味付けした仔羊のグリルなど。冷やしてサービス。

