CHÂTEAU
COUSSIN

Sainte Victoire

Côtes de Provence

2021

シャトー・クーサン　ルージュ
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言われています。旧石器時代からの居住跡がみつか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っていることからも、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年にスメール一族の一人、ジャンバティスト・ゴーティエが取得し、現在ではファミーユ・スメ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。南にはオリンプ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：シラー 80%、カベルネソーヴィニヨン 20%
平均樹齢：30年
ステンレスタンクで25～30°Cに温度をコントロールして発酵、更にマセラシオン。熟成も果実味を保持するためにステンレスタンク使用。

濃厚なガーネット色の外観。香りはチェリーのオードヴィーやプルーンなどの黒い実の果実などが感じられる。味わいは深みのある丸みがあり、柔らかいタンニンと軸のしっかりしたバランス感で、フィニッシュに花梨のコンポートが長く残る。

味わい深い肉料理、牛頬肉の煮込み、仔羊のグリル、熟成肉のグリルなどと合わせたい。熟成も10年ほど楽しめる。