



# Sebastien Riffault

ロワール地方  
セバスチャン・リフォー

自然な栽培・醸造でサンセールの歴史を変えた男  
子供のころからの夢に向かって突き進む  
ソーヴィニヨンブランとピノノワールをテロワールごとに限定醸造



1981年12月5日、サンセール生まれ。家族は代々サンセールで農業を営んでおりました。そんな自然の環境で生まれ育ったのがセバスチャンです。お爺様の時代は山羊のチーズや小麦、勿論葡萄栽培と手広く色々な農業を行っておりました。そしてお父様エチエヌの代になり、葡萄栽培からワイン醸造を手掛けるようになりました。お父様は無農薬ではありませんでしたが、その当時まだそれ程ポピュラーでなかったDomaineという自社畑・自社醸造・自社瓶詰めをサンセールで根付かせた人物です。そのお父様に育てられました。そのセバスチャンは7～8歳頃から畑の仕事を手伝い、「絶対にワインを造る！」と決めていたそうです。

自然界に育ったセバスチャンは当然ワイン造りを目指します。最初にアンボワーズの農業高校でワインを学び、その後ブルゴーニュ・マコンの大学で醸造学を学びます。そこでクラシックな醸造を徹底して学びました。が、卒業後直に実家に戻らず、ロンドンに向かいました。ワイン市場の勉強をする為です。パリではなく、世界のワインマーケットを本格的に学ぶ為です。そこで今の奥様と出会いました。彼は酒屋さんに務めておりましたが、彼女は学生でした。彼女はリトアニア人なのですが、英語・フランス語・イタリア語・ドイツ語・リトアニア語と5つの言葉話せる凄い語学力の持ち主です。最近では日本語に興味を持っているようです。セバスチャンはロンドンのワインショップで勤務した時にナチュラルワインを覚え、その後畑に戻らずパリの「ラ・ヴィーニャ」というワインショップで働きます。ナチュラルワインに目覚め、そのワインの販売では世界一とも言われるお店で勉強したいからです。そこで最先端のワインを勉強しました。Roch, Pacalet・・・等々、頭から今までのワイン観をひっくり返されたのです。ロンドンの確立された伝統的なワイン、そしてパリの最先端の情報を先取りしたワインを実際消費者であるお客様とたずさわり、そして2004年にサンセールに戻り本格的に自分のワインを造り始めました。

お父様がまだ現役だったので、最初はお手伝いのような形です。が、酒屋さんをやっていた時の2003年に0.5haをBIOで試し「これなら大丈夫！」と2004年から自分のワインを造ります。2004年が最初の彼のヴィンテージです。彼の拘りは最初からSO2は一切入れない「O・二酸化硫黄」のSans Souflesです。これで自信を付けた彼は2005年に新しく1haをBIOに2006年にまた2haをBIOに、徐々に徐々に畑を無農薬に切り替え、2007年には100%完全無農薬の畑にしました。なので2007年～カリテ・フランスのBIO認証を取得しました。彼の持ち畑は12ha、この短期間で良くやったと思います。12haの内訳は11haのソーヴィニヨンブラン種、1haのピノノワールです。そしてお父様が60歳になり引退し、彼が100%切り盛りする事になりました。でも実際、畑仕事が好きなお父様は今もセバスチャンの仕事を時々お手伝いして下さいます。

セバスチャンに、何代目なのですか？って聞くと「何代も前から農業を営んでいます。歴史の好きなフランス人が、僕で何代目だと言う人が多いけど、僕はそういうのは言いたくないんだ。何故ってこの農法は僕が始めて、僕が一代目。でも決して父を否定している訳ではありません。僕と父は方法が違うだけなのです」と。彼のワイン造りの方法は彼が色々学んで、ここまでたどり着いたものです。彼の言葉で言う「ブルミエ・ゼネラシオン・キ・ア・ショアイジ・ピニユロン・ピオロジック(意訳:ピオロジック農法は僕が初代です)」なのです。私の質問は単純過ぎたのでした。彼のトレードマークとも言える髭を見ていると時々年上なのかと思う話しぶりと、子供のような無邪気な一面と・・・とても純粋なお人柄。ワインの話しをしだすと止まりません。彼は畑の中にいると生き生きとします。

サンセールの畑は畝と畝が1.3mです。ブルゴーニュは1mなので、1haに10,000本の葡萄が植わります。私の畑Touraineは同じロワールでも1.5mの畝なので6600本、そしてこのサンセールは7000本、ロワールの中では限りなくブルゴーニュに近い本数の葡萄が畑に植わっているので手入れが大変です。セバスチャンはその密度の高い葡萄の剪定に拘ります。ブルゴーニュの拘った生産者と同じ方法なので、結果10,000本植えているブルゴーニュより、7000本のサンセールの方が収量ははるかに少なくなります。その方法とは1本の葡萄の木にギョ・サンプルで4芽だけ残します。ですから収量がぐっと少なくなり、ワインの濃縮度がぐっと高まります。これだとどんなに頑張っても収量はMax30hl/ha、ですから剪定からブルゴーニュの特級畑と同じ位の収量なのです。彼のワインの秘密はこの剪定方法から始まります。当然畑の中は化学肥料を使わず、テロワールを最大限表現出来る環境作りに専念します。結果1粒1粒の大きさは小さく、ギュッと凝縮された旨みの詰まった葡萄が出来あがります。剪定の方法もユニークです。彼と畑を歩いている時にあるパワーの強い葡萄に出会ったら「この葡萄はどう剪定する？」って聞かれ、私が「この枝とこの枝を残し主にして、これを切ってこの芽だけ残すわ」って答えたら、その方法が彼と同じだったのです。所謂醸造学校で学ぶ、剪定方法と違うのです。どう違うか？と言うと、我々は葡萄の木のエネルギーを読み取ります。それは感覚なのですが、レシピには書いておりません。葡萄との対話なのです。私は他の栽培家と違って醸造高校を出ておりません。いきにおノログの分野に行ったので、実務経験は彼らの方が上なのです。が、セバスチャンはどちらも学んでおりますが、最終的には葡萄の神様の声を聞きます。私も同じ考えです。なので剪定方法も自然と似るし、考え方がとても良く解るのです。

彼の畑の守り方は凄い拘りがあります。無農薬をベースにスパルタ教育でありながら最終的には葡萄に限りなく優しい農法を選んでおります。基本は放っておくのです。甘やかしてはいけません。それが肥料であり、土の興し方でもあるのですが、必要な時に手を差し伸べます。35もの違う個性の畑を管理するので、その子達のリズムを読み取らないといけません。ソーヴィニヨンブランは11haですが、その中の4haが上のクラスの畑、その4haは一切トラクターを使用しないで100%馬で手入れをするのです。その仕事量は半端ではありません。そうそうここの話ですが、その肥料は勿論愛情を沢山注いでいる馬にも協力をして貰っております。

ゆっくりと発酵し、その後1年ゆっくりと熟成させます。マロラティックを急がないのです。醸造家としては理想的ですが、輸入会社としては困る面もあるのですが・・・(笑)無理に温度を上げたり、MLFを促進させる事は一切行いません。全ては葡萄の神様に委ねた醸造方法、ひたすら待つのみです。最初は大きなタンクで発酵させ、MLFの時に樽に移し替えるのです。私はタンク発酵を行った事がないので解りませんが、セバスチャンが言うには、収穫が終わり朝、醸造所に出動して、まず発酵チェックを最初に行います。その方法はタンクの上の部分の音を聞いて、タンクの中位の部分の音を聞きます。最後に一番下の部分の音を聞きます。1つの同じタンクでもチチチチ・・・という速度が違うのです。それを毎朝毎朝確認するのです。それが冬の朝の日課になります。面白いな～と思いました。私は樽発酵しかした事がないので、物理的に樽の上からの音しか確認できません。それでも充分面白いのですから、3ヶ所が全く違う音を奏でるのは本当に楽しい事なのでしょうね。

サンセールはロワールの中でも収穫は遅い生産地です。その遅い生産地の中でもセバスチャンはさらに熟度を上げる為、他の人たちよりも2週間位収穫を伸ばします。その徹底ぶりは半端ではありません。今まで色々な生産者を日本に紹介して来ましたが、彼は天然の天才醸造家、嫌みのない素朴な純粋なヴィニユロンです。とってとっても素敵なお生産者です。是非是非お試し下さいませ。

(新井順子)



【42327】Les Quarterons レ カルトロン14				【42499】Akmenine アクメニネ14			
呼称	Sancerre サンセール			呼称	Sancerre サンセール		
参考小売	¥3,300 ★			参考小売	¥3,800		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオディナミ/カリテフランス			栽培/認証	ビオディナミ/カリテフランス		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	小石まじりの粘土石灰	250~350m・南東・南	5ha・35hl/ha		小石まじりの粘土石灰	250~350m・南東・南	3ha・35hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ソーヴィニヨンブラン100% (手摘み(貴腐20%)/平均20年)			品種 (収穫/樹齢)	ソーヴィニヨンブラン100% (手摘み/平均30年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	ステンレスタンクで3ヶ月[15~20℃]発酵			発酵	ステンレスタンクで12ヶ月[15~20℃]発酵		
熟成	そのまま24ヶ月シュールリー熟成 軽く濾過・無清澄			熟成	古樽で12ヶ月熟成 無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	瓶詰時:10mg/L トータル:18mg/L			SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:5mg/L未満		
アルコール度	12%			アルコール度	13%		
特徴	父エチエンヌの時代から続くスタンダードなサンセール、ステンレスタンクで発酵、そのまま24ヶ月シュールリー熟成しました。このキュヴェのみ瓶詰め時にSO <sub>2</sub> を10mg/L添加、軽く濾過し瓶詰めします。輝くゴールドの外観、香りは控えめで、サンセールらしさが戻ってきた味わいは南国果実のニュアンスに青さも感じられ、豊富なミネラルと戻りのあるリッチなアフターが印象的です。			特徴	リトアニア語で「石だらけ」という意味です。粘土石灰質で育つ樹齢30年のソーヴィニヨンブランをプレス後ステンレスタンクで12ヶ月発酵、古樽で12ヶ月寝かせSO <sub>2</sub> 無添加で瓶詰めしました。憂いのあるゴールドの外観から黒糖や生姜のスパイスな香りを感じます。少々揮発酸も感じますが緻密な酸が溶け込んだ美しいジュースは滑らかでカテキンに似たタンニンがアフターを彩ります。		
【42034】Skeveldra スケヴェルドラ13				【41981】Aukšinis オクシニス12			
呼称	Sancerre サンセール			呼称	Sancerre サンセール		
参考小売	¥4,600 ★			参考小売	¥4,600 ★		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオディナミ/カリテフランス			栽培/認証	ビオディナミ/カリテフランス		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	シレックス(火打ち石)	250~350m・南東・南	1ha・25hl/ha		粘土石灰	250m・南東・南	1ha・15hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ソーヴィニヨンブラン100% (手摘み(貴腐50%)/平均50年)			品種 (収穫/樹齢)	ソーヴィニヨンブラン100% (手摘み/平均50年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	ステンレスタンクで12ヶ月[15~20℃]発酵			発酵	ステンレスタンクで12ヶ月[15~20℃]発酵		
熟成	古樽で12ヶ月熟成 無濾過・無清澄			熟成	古樽で12ヶ月熟成 無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:0mg/L			SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:5mg/L未満		
アルコール度	13%			アルコール度	13%		
特徴	リトアニア語で「石のかけら」という意味です。シレックス土壌で育つ樹齢50年のソーヴィニヨンブランをステンレスタンクで1年間発酵後、古樽で1年間熟成しSO <sub>2</sub> 無添加で瓶詰めしました。濁りのあるゴールドの外観から、蜜りんごや黒糖の奥から燻製香を感じます。スモーキーな塩味が骨格を作っていて、お茶に感じるうっすら甘やかな味わいをアフターの苦味が引き締めてくれています。			特徴	リトアニア語で「黄金に輝く」という意味です。アクメニネと同じ土壌で綺麗に貴腐が付いた高樹齢のブドウのみをオクシニスにします。ステンレスタンクで1年間発酵後、古樽で1年間寝かせSO <sub>2</sub> 無添加で仕上げました。濁りのある濃いゴールドの色調でオクシニスらしい果実香です。フレッシュなアタック、きめの細かい目の詰まった果実はパワフルですが、エレガントで優しい味わいです。		
【41985】Sauletas サウレタス12				【41861】Raudonas ラウドナス12			
呼称	Sancerre サンセール			呼称	Sancerre サンセール (Verdigny村)		
参考小売	¥4,600 ★			参考小売	¥5,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオディナミ/カリテフランス			栽培/認証	ビオディナミ/カリテフランス		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	白亜石灰岩(キノメリジャン)	250~350m・南東・南	1ha・15hl/ha		粘土石灰(傾斜35%)	250~300m・南東・南	0.5ha・25hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ソーヴィニヨンブラン100% (手摘み/平均50年)			品種 (収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み/平均40年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	ステンレスタンクで12ヶ月[15~20℃]発酵			発酵	木樽で3ヶ月発酵 (マロラクティック発酵[15~20℃]あり)		
熟成	古樽で12ヶ月熟成 無濾過・無清澄			熟成	そのまま18ヶ月シュールリー熟成/無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:5mg/L未満			SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:15mg/L未満		
アルコール度	13%			アルコール度	13%		
特徴	リトアニア語で「太陽の下」という意味です。キノメリジャン土壌で育つ樹齢50年のソーヴィニヨンブランをステンレスタンクで12ヶ月発酵後、古樽で寝かせSO <sub>2</sub> 無添加で仕上げました。濃い麦わらの色調、りんごやウッディな香りを感じます。アロマからは想像できないフレッシュなアタック、きめの細かいミネラルと一本筋の通った酸がアフターへと長く続く涼やかな味わいが印象的です。			特徴	ラウドナスは奥さんの母国リトアニア語で「赤」の意味です。木樽で3ヶ月発酵、マロラクティック発酵を経て木樽で18ヶ月熟成、サンフルで瓶詰めしました。透明感のあるガーネットの色調から雨上がりの森やコーヒーの香りを感じます。ミネラルが美しくきめが細かく濃厚なエキスに繊細な酸が溶け合い、紅茶のタンニンとホップの苦味が軽やかなアクセントとなる偉大なグランヴァンです。		

酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)

*Diory*



# Sebastien Riffault & Junko

ロワール地方  
セバスチャン・リフォー & 新井順子

これからも続くBois Lucasソーヴィニヨンの系譜  
サンセールで奇才セバスチャンリフォーが育てたブドウ  
新井順子の樽発酵樽熟成のスタイルと夢のコラボ



セバスチャンのワインと御縁が合ってから、翌年彼の醸造所に訪問した時に言いました。「私もこの3つの最高の畑で醸造してみたい」と…。「エッ？」セバスチャンは意味が解らないようでした。「実は2011年が最後の私の畑のソーヴィニヨンブランの醸造でその畑は売ってしまうのです。だから2012年からはここで造りたいと…」

私は自分の畑をGotとPinot NoirとChardonnayの自分で植樹した3つの品種に絞った為、残念ながらソーヴィニヨンブランを手放す事にしたのです。1年は365日しかないで、時間配分の関係でした。でも「最も好きなソーヴィニヨンブランをTouraineより格上の、それも馬で耕しているセバスチャンの葡萄で仕込めたら幸せだろうな…」って思い、それをポロツと口にしたら「いいよ…」と。本当だろうか ??? そこからこのプロジェクトがスタートしました。

セバスチャンの醸造方法は、基本は全て一緒です。収穫後葡萄を絞り、大きなタンクで1年発酵させ、もう1年古樽で熟成させる…と。しかし私がBOIS LUCASで行ってきた醸造方法は違います。プレス後直ぐに樽で発酵・熟成させるのです。私にとって完全還元化のタンクでゆっくり発酵させるより、木の目の詰まっていない新樽で柔らかい還元化で、自然なスピードで発酵させる方が好きだからです。

どっちが良いか、それぞれの考え方があります。その私の方法で、セバスチャンの葡萄で仕込んだサンセール。醸造方法の関係でセバスチャンより早いリリースになりますが、是非とも2人の醸造の違いをお試し下さい。  
(新井順子)

[42500] Sancerre Vinifie par Junko Arai サンセール ヴィニフィエパー ジュンコ・アライ5							
呼称	Sancerre サンセール						
参考小売	¥5,000 ★						
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口						
栽培/認証	ビオディナミ/カリテフランス						
テロワール	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高・向き</th> <th>面積・収量</th> </tr> <tr> <td>粘土石灰</td> <td>250m・南東・南</td> <td>1ha・15hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積・収量	粘土石灰	250m・南東・南	1ha・15hl/ha
土壌	標高・向き	面積・収量					
粘土石灰	250m・南東・南	1ha・15hl/ha					
品種(収穫/樹齢)	ソーヴィニヨンブラン100%(手摘み/平均50年)						
醸造 酵母	自生酵母						
発酵・熟成	直接压榨後、ステンレスタンクで8日間寝かせる500Lの新樽4つと225Lの新樽1つで18ヶ月発酵・熟成2017年4月スティラージュし、5樽を2017年4月12日午前中にアッサンプラージュ、午後に瓶詰め/無濾過・無清澄						
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:7mg/L未満						
アルコール度	13%						
特徴	新井順子自身が納得のいく味わいに仕上がった4年目となるコラボキュヴェです。粘土石灰区画のブドウを500Lと225Lの新樽で18ヶ月発酵・熟成しました。濁りのある黄土色の外観から黒糖やサトウキビの蜜感や樽の香りが広がります。オキシニスらしく重心低くスモーキーでタニックなニュアンス、ポワル力を連想する美酸と濃厚なエキスにアフターのナツティさから好印象を受けます。						



酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)

2012年からのセバスチャン・リフォー氏とのコラボワインも4年目になりました。3年仕込み、やっとサンセールの細かい性格等々を体が覚えてきました。上の3つの畑を3年間仕込ませて頂き、その経験を元に2015年からは方法を根本的に変えました。3つの畑を仕込むとなると、収穫日をセバスチャンが決めてはなりません。何故なら私は1樽を3種類仕込む訳ですので…。しかし私の方法の新樽で行うマロラティックは、もう少し酸味が必要なので、セバスチャンの収穫日より1週間早く行のが良いと思います。3つの畑でなく1つの畑に絞る事にしました。プレス機の量の関係です。そこでオキシニスに絞りました。それは土壌が粘土石灰質で私のTouraineの畑が一番近いからです。そして2015年からBois Lucasと同じ方法でソーヴィニヨンブランを仕込む事が出来るようになりました。ここまで3年の月日がかかりました。人の醸造所で仕込むと言うのはやはり限界があります。  
2015年9月25日に収穫(セバスチャンは10月に入ってからのクラスを収穫しました)。そして直ぐにプレス、大きなタンクで寝かした後、10月3日に樽に移しました。お気に入りのブランシャール氏を引き継いだ樽職人の500Lの新樽4つ、225Lの新樽1つです。そして1年半樽熟成させ2017年4月12日の午前中にスティラージュして5つの樽をブレンド、午後に直ぐ瓶詰めしました。  
味わいは今迄の中で最高の出来栄です。そして一番TourianeのBois Lucasの味わいに近くなりました。とても満足です。  
ぜひ沢山のお客様に召し上がって頂きたいです。(新井順子)



# Sebastien Riffault & Junko

ロワール地方  
セバスチャン・リフォー & 新井順子

これからも続くBois Lucasソーヴィニヨンの系譜  
サンセールで奇才セバスチャンリフォーが育てたブドウ  
新井順子の樽発酵樽熟成のスタイルと夢のコラボ



セバスチャンのワインと御縁が合ってから、翌年彼の醸造所に訪問した時に言いました。「私もこの3つの最高の畑で醸造してみたい」と…。

「エッ？」セバスチャンは意味が解らないようでした。「実は2011年が最後の私の畑のソーヴィニヨンブランの醸造でその畑は売ってしまうのです。だから2012年からはここで造りたいと…」

私は自分の畑をCotとPinot NoirとChardonnayの自分で植樹した3つの品種に絞った為、残念ながらソーヴィニヨンブランを手放す事にしたのです。1年は365日しかないのに、時間配分の関係でした。でも「最も好きなソーヴィニヨンブランをTouraineより格上の、それも馬で耕しているセバスチャンの葡萄で仕込めたら幸せだろうな…」って思い、それをポロツと口にしたら「いいよ…」と。本当だろうか ??? そこからこのプロジェクトがスタートしました。

セバスチャンの醸造方法は、基本は全て一緒です。収穫後葡萄を絞り、大きなタンクで1年発酵させ、もう1年古樽で熟成させる…と。

しかし私がBOIS LUCASで行ってきた醸造方法は違います。プレス後直ぐに樽で発酵・熟成させるのです。私にとって完全還元化のタンクでゆっくり発酵させるより、木の目の詰まっている新樽で柔らかい還元化で、自然なスピードで発酵させる方が好きだからです。

どっちが良いか、それぞれの考え方があります。その私の方法で、セバスチャンの葡萄で仕込んだサンセール。醸造方法の関係でセバスチャンより早いリリースになりますが、是非とも2人の醸造の違いをお試し下さい。(新井順子)

## [42167] Skeveldra Vinifie par Junko Arai スケヴェルドラヴィニフィエパー ジュンコ・アライ14

呼称	Sancerre サンセール	
参考小売	¥4,600 ★	
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口	
栽培/認証	ビオディナミ/カリテフランス	
テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量	
	シレックス(火打ち石) 250~350m・南東・南 1ha・15hl/ha	
品種(収穫/樹齢)	ソーヴィニヨンブラン100%(手摘み/平均50年)	
醸造 酵母	自生酵母	
発酵	ボワルカ古樽で12ヶ月ゆっくり発酵(最初の3ヶ月は15~20度で発酵、その後マロラクティック発酵)	
熟成	滓とともにそのまま6ヶ月熟成 無濾過・無清澄	
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:5mg/L未満	
アルコール度	13%	
特徴	新井順子とのコラボキュヴェ、「石のかけら」という名のシレックス土壌の貴腐の付いたブドウをボワルカで使用した500Lの古樽で12ヶ月発酵、そのまま6ヶ月熟成し無濾過無清澄、SO <sub>2</sub> 無添加で瓶詰めしました。憂いあるトパーズの色調から黄桃やスパイスの香りを感じます。粘性のある口当りにしっかりとアタック、穏やかな酸がたおやかに流れ蜜の旨みが凝縮味を与えてくれます。	

酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)

※樽はロワールの樽職人ブランシャール氏の500L樽を使用

※2014年の収穫は10月17日~18日で、セバスチャンの畑で一番遅い収穫ですので貴腐がすごい状態です。

このあと樽で発酵、熟成するので、順子さん的にはもう少し収穫を早めたいと思っていたため、2015年は収穫を早めています。

## [42166] Auksinis Vinifie par Junko Arai オクシニスヴィニフィエパー ジュンコ・アライ14

呼称	Sancerre サンセール	
参考小売	¥4,600 ★	
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口	
栽培/認証	ビオディナミ/カリテフランス	
テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量	
	粘土石灰 250m・南東・南 1ha・15hl/ha	
品種(収穫/樹齢)	ソーヴィニヨンブラン100%(手摘み/平均50年)	
醸造 酵母	自生酵母	
発酵	ボワルカ古樽で12ヶ月ゆっくり発酵(最初の3ヶ月は15~20度で発酵、その後マロラクティック発酵)	
熟成	滓とともにそのまま6ヶ月熟成 無濾過・無清澄	
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:5mg/L未満	
アルコール度	13%	
特徴	新井順子とのコラボキュヴェ、「黄金に輝く」という名の粘土石灰区画の貴腐の付いたブドウをボワルカで使用した500Lの古樽で12ヶ月発酵、そのまま6ヶ月熟成し、無濾過無清澄、SO <sub>2</sub> 無添加で瓶詰めしました。憂いのあるトパーズの色調からバルサミコやさとうきびの香りを感じます。太めの酸に凝縮感のある旨みが流れ、フロラール系の優しい香りが鼻から抜ける美しいアフターです。	

## [42168] Sauletas Vinifie par Junko Arai サウレタスヴィニフィエパー ジュンコ・アライ14

呼称	Sancerre サンセール	
参考小売	¥4,600 ★	
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口	
栽培/認証	ビオディナミ/カリテフランス	
テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量	
	白亜石灰岩(キンメリジャン) 250~350m・南東・南 1ha・15hl/ha	
品種(収穫/樹齢)	ソーヴィニヨンブラン100%(手摘み/平均50年)	
醸造 酵母	自生酵母	
発酵・熟成	プレス後すぐに新樽に移し発酵(マロラクティック発酵あり) そのままシュールリー熟成(発酵~熟成までトータル8ヶ月) ポンプを使わず重力によるボトリング/無濾過・無清澄	
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:5mg/L未満	
アルコール度	13%	
特徴	新井順子とのコラボキュヴェ、「太陽の下」という名のキンメリジャン区画の貴腐の付いたブドウをプレスした後、500Lの新樽でトータル18ヶ月間発酵・熟成し、無濾過無清澄、SO <sub>2</sub> 無添加で瓶詰めしました。憂いのあるトパーズの色調から黒蜜や洋梨の香りを感じます。香りとは裏腹に金柑や柑橘から感じる背筋が伸びるようなキリッとした酸が印象的な焦点がバッチリ合った味わいです。	