



Domaine Frantz Saumon

ロワール地方
ドメヌ・フランツ・ソーモン

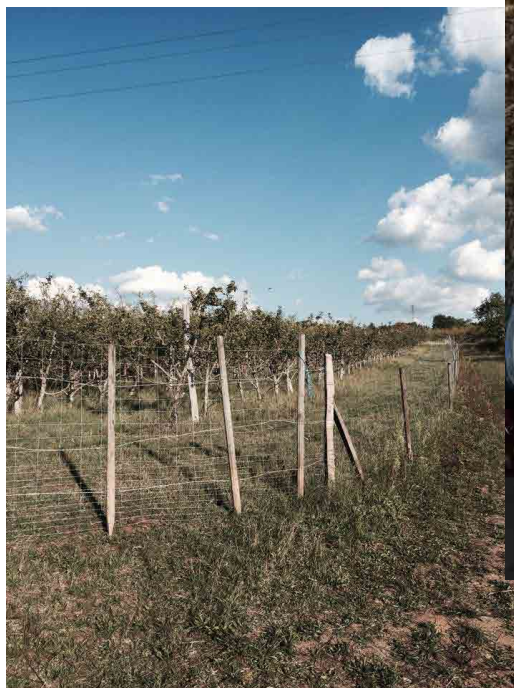
ステファン・コセの再来と言われる男のストイックすぎる手仕事
ネゴス部門も立ち上げ、若手育成も担う意欲的な兄貴分
モンルイでシュナンなど白ブドウの可能性に挑戦



ロワール地方トゥールから東側にロワール河とシェール河の間に広がる‘モンルイ’というアペラシオンは1938年に認定され、シュナンブランで辛口から甘口までの白ワインを生産しております。日本ではあまり見かけないAOCですが、M.Jacky BLOTの出現から始まり、今は亡きStephane Cossaisをはじめ色んな生産者がこのAOCの認知度を高めてきました。

そのモンルイの我々のセレクション‘フランツ・ソーモン’、2002年から始めた醸造家で、今ではDomaineだけの生産量では足りなく2009年からはネゴシアン会社Un Saumon dans la Loire(アン・ソーモン・ダン・ラ・ロワール)を設立し、意欲的に活躍しております。無農薬の農法に興味があり、やはりシュナンブランに挑戦したいと同じAOCを結果的に選びました。畑で無農薬の仕事はきりがありません。彼の畑は4haですが、オーナーが無農薬とは全く反対の農法を行っていたので、1年目は仕事がエンドレスな状態です。予算の関係もあり、最初から畑は購入できません。1haを購入し、残り3haは借りました。この3haも将来的に購入予定です。4haをたった1人で化学肥料から無農薬へ切り替える作業が大変なのがご想像頂けますでしょうか？本当に朝から晩まで畑とにらめっこです。このように沢山のエネルギーを頂いた畑から取れた葡萄は格別です。彼の畑は毎年毎年質の向上、間違い無しです。

久しぶりに彼のモンルイを飲んだら、2002年当時のワインより、グツとグツと洗礼された素晴らしいワインになっております。私の中ではいつまでも若きフランツが印象的ですが、今ではもう大御所の仲間入り、Gregory Leclear氏もフランツの所で見習いとして働いていたことがあり、そういう若手醸造家を育てどんどん指導する立場に回っているのです。丁度脂の乗っている充分な経験を積んだ中堅醸造家。やはりこういうワインは是非リストに載せて頂きたいラインです。(新井順子)



[42605] Petillant La P'tite Gaule du Matin ペティアンラプティット ゴールデュマタン17(ネゴス) **[42289] Pétilillant Les Gars!Les Filles!ペティアンレ・ガル!レ・フィユ!15(ネゴス)**

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 白微泡・辛口		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土 シレックス	50m・南東	2ha・45hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ソーヴィニオンブラン40% シュナンブラン40% シャルドネ20% (手摘み/平均35年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	フードルで3ヶ月発酵 (マロラクティック発酵あり)		
熟成	ティラージュ:2017年12月 デゴルジュマン:2018年3月 瓶詰め後、3ヶ月瓶内二次発酵/軽く濾過・無清澄		
SO ₂	瓶詰め時:15mg/L トータル:48mg/L		
アルコール度	12%		
特徴	「朝の小さな竿」というキュヴェ名、それ以上はご想像にお任せします(笑)3種のブドウをフードルで発酵後ガスが残った状態で瓶詰め、3ヶ月瓶熟し2018年3月にデゴルジュマンしました。ライトイエローの外観からフレッシュリンゴやマスカット、綿菓子のアロマを感じます。落ち着いた泡立ちに爽快なアタック、程良い苦みと沁み入る熟感ある果実のバランス良くアフターへと流れます。		



呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,300		
規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土 石灰岩	50m・平地	1.5ha・45hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シュナンブラン100% (手摘み/平均10年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	ステンレスタンクで発酵		
熟成	糖と酵母が残った状態で瓶詰め 12ヶ月瓶内熟成し、デゴルジュマン 軽く濾過・無清澄		
SO ₂	発酵時:15mg/L		
アルコール度	12%		
特徴	モンルイの粘土石灰土壌で育つシュナンをステンレスタンクで発酵し12ヶ月瓶内熟成しました。淡いイエローの外観、グレープフルーツや柑橘系、青りんごの爽やかな香りを感じます。細かい泡が特徴で、すっきりとした飲み口の奥から豊かでほんのり蜜のニュアンスを感じる甘やかな果実が拡がり、そこに一本筋の通った美しい酸が流れを作りアフターへと誘うバランスの良さを感じる一品です。		



SOLD OUT

[42372] Rose Petillant Le Cave Se Rebiffe ロゼ ペティアンラカーヴスルピフ16(ネゴス) **[42598] Sauvignon ソーヴィニオン17(ネゴス)**

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥2,850		
規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ微泡・辛口		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰	50m・南	1ha・50hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ガメイ 60% コー 20% グロロー 20% (手摘み/平均35年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	ゆっくりプレスし、ステンレスタンクで発酵		
熟成	糖と酵母が残った状態で瓶詰め 3ヶ月瓶内熟成し、デゴルジュマン 軽く濾過・無清澄		
SO ₂	発酵時:10mg/L トータル:57mg/L		
アルコール度	12.5%		
特徴	ガイヤックのガメイと地元トゥーレーヌのコーとグロローをステンレスタンクで発酵、糖と酵母が残った状態で瓶詰めし3ヶ月熟成後テゴルジュマンしました。ピンクブラウンの液面に細やかな泡、サクラソモ、白桃のアロマが拡がります。クリアで洗練とした果実のアタック、綺麗な酸にチェリーやざくろの可愛らしさを感じた後、ほろ苦さと渋みがアフターを引き締めてくれます。		



SOLD OUT

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥2,300 ★		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオロジック / エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰	50m・南東	3ha・45hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ソーヴィニオンブラン100% (手摘み/平均35年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	ステンレスタンクで発酵		
熟成	そのまま5ヶ月熟成 軽く濾過・無清澄		
SO ₂	瓶詰め時:15mg/L トータル:81mg/L		
アルコール度	12.5%		
特徴	パートナーのマリー・チボーと公私共に順調なフランツ・ソーモン。粘土石灰の樹齢35年のソーヴィニオンブランをステンレスタンクで発酵、熟成しました。クリアなライトイエローの外観から青リンゴの香りを感じます。紅玉リンゴの甘やかな果実感にキレのある酸が真っ直ぐに伸び、フランツらしく果実感を最大限に引き出す雑味のないクリアなジュースが人気を誇る所以ではないでしょうか。		



SOLD OUT

[42336] Vin De Frantz ヴァン ド フランツ16(ネゴス) **[41794] Menu Pineau ムニユピノ13(ネゴス)**

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥2,300 ★		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	収量
	粘土 石灰岩	Coming Soon	50hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ソーヴィニオンブラン60% シュナンブラン30%(トゥーレーヌ) ルーサンヌ10%(ガイヤック) (手摘み/Coming Soon)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	3品種をアッサンブラージュ後、		
熟成	ステンレスで発酵 木樽で6~9ヶ月熟成 濾過あり・無清澄		
SO ₂	瓶詰め時:15mg/L トータル:20mg/L未満		
アルコール度	12.5%		
特徴	ガイヤックのルーサンヌと地元トゥーレーヌのソーヴィニオンブランとシュナンブランの3品種をアッサンブラージュ、ステンレスタンク発酵し木樽で6~9ヶ月熟成しました。淡いイエローの外観から、紅玉、黄桃、アプリコットジャムの華やかな香りが立ち込めます。透明感ある果実にタンニンを少々感じる骨太のストラクチャーで、アフターにハーブティーの爽快さを感じるドライな逸品です。		



SOLD OUT

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥2,800		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰	200m・北	0.4ha・30hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ムニユピノ100% (手摘み/平均35年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	ゆっくりプレスし、 228Lの木樽で4ヶ月発酵		
熟成	そのまま12ヶ月熟成 濾過あり・無清澄		
SO ₂	瓶詰め時:15mg/L トータル:24mg/L		
アルコール度	11.5%		
特徴	トゥールから東へ70km、シェール川に程近いCeverie村の粘土石灰質の畑で育つムニユピノを木樽で発酵そのまま12ヶ月熟成しました。キラキラとしたイエローの外観に、花梨や青リンゴのふくやかな香りが拡がります。冷涼感のあるアタック、ハッサクやグレープフルーツなど柑橘系の酸味やロワールの石灰ならではのミネラルにはほんのり塩気を感じ、心地良いアフターが続きます。		



SOLD OUT

[42509]Minéral+ ミネラル プリュス16(ドメーヌ)				[42028]Le Clos du Chêne ルクロデュシェーヌ14(ドメーヌ)			
呼称	Montlouis sur Loire モンルイ・シュール・ロワール			呼称	Montlouis sur Loire モンルイ・シュール・ロワール		
参考小売	¥3,600			参考小売	¥4,800		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオロジック/エコセール			栽培/認証	バイオロジック/-		
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
	礫土ケイ酸質シラス	200m・南、南東	5ha・20hl/ha		粘土シリカ	ComingSoon	0.7ha・10hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シュナンブラン100% (手摘み/平均35年)			品種 (収穫/樹齢)	シュナンブラン100% (手摘み/平均100年)		
醸造	酵母	自生酵母		醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	グラスファイバータンクで発酵			発酵	木樽で18ヶ月発酵・熟成	
	熟成	400Lの木樽で15ヶ月熟成 無濾過・無清澄			熟成	無濾過・無清澄	
	SO ₂	瓶詰め時:15mg/L トータル:25mg/L			SO ₂	瓶詰め時:15mg/L トータル:75mg/L	
アルコール度	13.5%			アルコール度	13.5%		
特徴	パートナーのマリー・チボーと公私共に順調なフランツ・ソーモンのおなじみ、ドメーヌ物の代表作です。シュナンブランを木樽で15ヶ月熟成、無濾過・無清澄で仕上げました。ライトイエローの外観から、パインナップルや挽ぎたてのリンゴの香りを感じます。中程度の粘性に、アプリコットやヴィネグレットのニュアンスを纏う果実感と際立つ酸味、行き過ぎないナチュラル感がクセになります。			特徴	パーセル名を冠したドメーヌもので100年を超える高樹齢シュナンを木樽で18ヶ月発酵熟成しました。イエローゴールドの少女粘性のある液面から、バニラや干し草、ボワゼのニュアンスを香りから感じます。少々スモーキーでボリューム感があり、アプリコットジャムの果実とナッティな味わいに溶け込む酸のクオリティと驚くほどのミネラルティ、アフターのバター感が安心を生む逸品です。		
[42029]Le Chapitre ルシャピトル14(ドメーヌ)				[42373]Le Chapitre Magnum ルシャピトル マグナム15(ドメーヌ)			
呼称	Montlouis sur Loire モンルイ・シュール・ロワール			呼称	Montlouis sur Loire モンルイ・シュール・ロワール		
参考小売	¥4,800			参考小売	¥9,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	1500ml×6 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオロジック/-			栽培/認証	バイオロジック/-		
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
	粘土石灰	ComingSoon	1ha・30hl/ha		粘土石灰	ComingSoon	1ha・30hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シュナンブラン100% (手摘み/平均25年)			品種 (収穫/樹齢)	シュナンブラン100% (手摘み/平均25年)		
醸造	酵母	自生酵母		醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	木樽で18ヶ月発酵・熟成			発酵	木樽で18ヶ月発酵・熟成	
	熟成	無濾過・無清澄			熟成	無濾過・無清澄	
	SO ₂	瓶詰め時:15mg/L トータル:20mg/L未満			SO ₂	瓶詰め時:15mg/L トータル:20mg/L未満	
アルコール度	13.5%			アルコール度	13.5%		
特徴	パーセル名を冠したドメーヌもので粘土石灰の樹齢25年のシュナンを木樽で18ヶ月発酵・熟成しました。イエローゴールドの色調からボンカンやジュシーなアタックが印象的で、出汁感のあるミネラルティが中核を成した液体は丸みのある果実に角の取れた酸が溶け込んでいます。旨みの拡がるエキスが優しく寄り添うスルスルと流れるように杯を飲み進めてくれる癖になる味わいです。			特徴	パーセル名を冠したドメーヌもので粘土石灰の樹齢25年のシュナンを木樽で18ヶ月発酵・熟成し、満足いく年にのみ仕込まれるマグナムで仕上げました。イエローの液面から青リンゴの香りを感じます。きめ細かいテクスチャーに緻密でレモンの鋭い酸が印象的で、そのシャープさに引けを取らない陽光を浴びただらかな果実と興行きのあるミネラルが美しいバランスを生む上品な白ワインです。		

[42604]Vin De Frantz Rose ヴァンドフランツロゼ17(ネゴス)			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥2,500		
規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ・辛口		
栽培/認証	バイオロジック/-		
テロワール	土壌	標高・向き	収量
	粘土石灰	ComingSoon	2.5ha
品種 (収穫/樹齢)	ガメイ グロロー (手摘み/ComingSoon)		
醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	アッサンブラージュし直接圧搾	
	熟成	ステンレスタンクで6ヶ月発酵・熟成 濾過あり・無清澄	
	SO ₂	瓶詰め時:10mg/L トータル:4mg/L	
アルコール度	11.5%		
特徴	若手の生産者の育成にも情熱を注ぎ公私ともに順調なフランツ・ソーモン。粘土石灰土壌に育つガメイとグロローをアッサンブラージュ、直接圧搾した後ステンレスタンクで発酵・熟成したロゼです。淡い桃色の色調、チェリーやザクロのアロマを感じます。瑞々しくピュアなアタック、ピンクグレープフルーツを連想する少しの甘みが苦みをマスクする果実感で、イーゼードリンクタイプです。		

Diony