

# Sonshine Vins

ロワール地方  
ソンシャイン・ヴァン

## ロワール中心でオランダ女性醸造家が造る身体に染み入るテイスト

オランダ、ベルギー、イギリス、モンレイでソムリエとして働いてきたオランダ出身のリザンヌ・ヴァン・ソンと、トゥール出身でアランデュカス・グループのレストランでシェフを務めてきたベンジャミン・セレルの二人で始めたプロジェクトです。

出会いは2019年2月開催のDive Bouteille。すでにお付き合いがあるロワールの生産者ありがたい事に昔から相当数いらっしゃるの、ロワールブースエリアはいつもなじみの生産者への挨拶と試飲で終わっていましたが、この年は知り合いの生産者から「ここはいいぞ！彼女はすごくパワフルだから！」と強引に連れていかれその可能性に惚れてしまったのです。

初訪問は2020年の1月下旬です。

リザンヌがワイン造りを志し初めてロワールに来たのは2013年、トゥーレーヌのノエラ・モランタンのところで働くためでした。今でも週に数回、手伝いに行っております。

その後、リザンヌはワイン造りを体系的に学ぶためにアンボワーズの醸造学校へ進み、そこでベンジャミンと出会います。二人は意気投合。将来、ともにワインを造ろうと、卒業後、彼女はモンレイ・シュール・ロワールの生産者のもとで修業をつみ、ベンジャミンはヴーヴレイの生産者のもとをいくつか回り修業を始めます。

“Sonser Vins”は二人の苗字を組み合わせて作った造語です。

修業を積みながらも二人は2016年からプロジェクトの準備を始め、非公式ながらもいくつかのキュヴェを仕込んでいきます。この時期、彼女はオランダ、ベルギー、ロワールを行ったり来たりしながら昼間は他の生産者の畑や醸造所で働き、夜はモンレイのワインバーで働いたり忙しい修業時代を乗り越えていき、2017年によくロワールに定住します。

アンボワーズとモンレイ・シュール・ロワールの間あたりのヴーヴレイ側(ロワール川右岸)のノワゼという村にシエはあります。石灰でできた崖に通路や階段が造られており、いくつもの小部屋や家ができており、その中の一つの奥行きある洞窟を借り、シエとして使用しております。

発足時からずっと畑を持つことができなかったため、2018年にロワールとアルザスの買いブドウを使って4つのキュヴェをつくります。これが初ヴィンテージとなります。

もちろん選ぶのはピオのブドウで、収穫から自分たちで行いました。自然酵母での発酵はもちろん、酸化防止剤の添加もごく少量もしくは無添加、濾過や清澄はワインを見極めながら判断していきます。

初ヴィンテージ2018年の生産量は約15,000本。

リザンヌは自らの畑を持たないことを逆手に取り、1月・2月にワインの発酵が落ち着くと、南半球のオーストラリアに飛び出します。なんと南半球でもワインを造っているのです。収穫から自ら畑に入りブドウを収穫、自らのキュヴェを仕込んでいます。すでに数ヴィンテージお世話になっている醸造所は、あのヤウマの醸造所を間借りしております。ブドウは、ジェームズ・アースキンも自らのワインによく使うマクラレーンヴェールのフィオナ・ウッドのものを使用しています。このキュヴェも非常に興味深いですが、これはオーストラリアのみの販売だそうです。

残念なことに、2019年の収穫後、ベンジャミンとはお互い別々の道に行くことにしたようで、これを機にドメーヌ名を“Sonshine Vins”に改名します。

2020年の訪問時、迎えてくれたのはリザンヌ一人でした。しかし、彼女は寂しさを微塵も感じさせず、潑刺とした笑顔とテキパキとした動き、周到的な準備、完璧な段取りでタンクやボトルから試飲をさせてくれます。同時に、ワインや自らについても語ってくれました。疲れている僕らに手作りのデザートも用意してくれる優しさや心配りは体に染みるのはもちろん心にグッとくるものがありました。そのエネルギーと優しさがあふれる姿から、トゥーレーヌにも似たような女性がいたなあと。。。



*Dionny*

[34825] Sonser Vins Petillant Naturel Hasta la Vizsla ベティアンナチュレルアスタ・ラ・ヴィズラ19				[34826] Blanksia ブランクシア19			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,300			参考小売	¥3,200		
規格/タイプ	750ml×12 / 白微泡・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオダイナミ/デメテール			栽培/認証	バイオロジック/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高	面積・収量
	いろいろ	Coming Soon	8ha・35hl/ha		石灰	Coming Soon	2ha・50hl/ha
品種(収穫/樹齢)	リースリング50% ピノグリ25% ピノブラン25% (手摘み/15~50年)			品種(収穫/樹齢)	コロンバール100% (手摘み/平均20年) (GERS産)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	9月中旬収穫/水平式圧搾機でプレス グラスファイバータンクで発酵し、2019年10月19日瓶詰め 8ヶ月間瓶内熟成/無濾過・無清澄/2020年5月			発酵 熟成	9月25日収穫/水平式圧搾機でプレス 15hlのグラスファイバータンクで4ヶ月間発酵 (そのままマロラクティック発酵あり) そのまま3ヶ月熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2020年4月20日		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:20mg/L未満			SO <sub>2</sub>	収穫後:15mg/L トータル:20mg/L未満		
ガス圧	6.4気圧			アルコール度	12.5%		
アルコール度	12%			特徴	ブランクスシアとはオーストラリア原生の花です。Gers産コロンバールをグラスファイバータンクで4ヶ月発酵し、そのまま熟成しました。うすうす濁りのあるクリームイエロー色、レモンシロップやヴィネグレット、ハーブの香り、存在感のある酸にボリュームのあるアタック、柑橘のエキス感と塩味、しっかりとした味わいは飲み心地良く、アフターにハチミツの甘味も感じられます。		
特徴	ヴィズラはリザンヌが飼うハンガリー産猶犬種名でスペイン語のsee you=アスタラピスタとかけています。アルザスの複数区画に植わる3品種をグラスファイバータンクで発酵し瓶詰め、8ヶ月瓶内発酵熟成しました。やや濁るライトイエロー、紅玉りんごの香り、優しい泡立ちに金柑コンポートのジュシーさとビールのようなニュアンス、中程度の余韻にミルキーさと塩味、芳香が残ります。						
[34507] Youno ユーノー? 18				[34827] Petal ペタル19			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,700			参考小売	¥3,300		
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	バイオロジック/エコセール			栽培/認証	バイオロジック バイオダイナミ/ -		
テロワール	土壌	標高	面積・収量	テロワール	土壌	標高	収量
	雑色砂岩	280m	8ha・35hl/ha		石灰砂	Coming Soon	25hl/ha
品種(収穫/樹齢)	リースリング100% (手摘み/平均40年) (アルザス産)			品種(収穫/樹齢)	グロローグリ(アンジュー)60% ミュスカルージュ(アルザス)30% カベルネソーヴィニオン10% (モンルイ) (手摘み/15~40年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	9月19日収穫/収穫時に手で除梗 グラスファイバータンクで12日間醸し、垂直式圧搾機でプレス グラスファイバータンクで7ヶ月間発酵(マロラクティックあり) そのまま3ヶ月熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2019年8月18日			発酵 熟成	9月中旬収穫/グロローグリは除梗後3週間マセラシオンカルボニック後、 垂直式圧搾機でプレス/ミュスカルージュは直接圧搾/ カベルネソーヴィニオンは除梗後3週間マセラシオンカルボニック後、垂直式圧搾機でプレス グラスファイバータンクで9ヶ月間発酵・熟成/無濾過・無清澄/瓶詰め:2020年7月		
SO <sub>2</sub>	マロラクティック発酵時:20mg/L トータル:20mg/L未満			SO <sub>2</sub>	ミュスカルージュのみ発酵中:15mg/L トータル:30mg/L		
アルコール度	12%			アルコール度	12.5%		
特徴	約2億5000年前に形成された様々な色調の砂岩の堆積物が圧力によってできた雑色砂岩の畑で育つブドウを収穫時に手で除梗し グラスファイバータンクで12日間醸し、7ヶ月発酵後3ヶ月熟成 しました。しっかりと濃いイエロー、金木犀やムスク、黄桃、バナナの 香り、ボリュームあるアタックにフローラルなエッセンシャルオイル 香、心地よい酸にほんのリピターなバランスの良い味わいです。			特徴	オーストラリアの方言で私のダーリンという意味のキュヴェ名で除梗したグロローグリ・ミュスカルージュ・カベルネソーヴィニオンを プレス後、品種ごとにグラスファイバータンクで発酵・熟成しアッサン ブラージュしました。コーラルルージュ色、熟したリングゴやバラ、 ゼラニウムの香り、クリスピーなタッチにフランボワーズの酸と細 やかなタンニンとエキスが詰まっています。		

[34508] Beau Gosse ボウゴス18			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,300		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	バイオロジック/エコセール		
テロワール	土壌	標高	面積・収量
	シレックス	150m	0.38ha・20hl/ha
品種(収穫/樹齢)	カベルネフラン100% (手摘み/30~40年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	9月28日収穫 除梗し、グラスファイバータンクで14日間醸し後、 226Lの5年木樽で10ヶ月間発酵・熟成 無濾過・清澄あり/瓶詰め:2019年8月下旬		
SO <sub>2</sub>	発酵中:20mg/L トータル:55mg/L		
アルコール度	12%		
特徴	逝去した友人Beau Gosseへのオマージュで南アフリカのライオン ズヘッドと共にラベルに描きました。カベルネフランを除梗しグラス ファイバータンクで14日間醸し、バリックで10ヶ月発酵・熟成しま した。鮮やかなガーネット色、熟したベリーやピーマンの青い香り、 クリスピーなタッチにカベルネフランらしい青さと赤果実のエキス、 プラムの旨味、短めの余韻ですが染み入るピュアさを感じます。		



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)