



Domaine Frantz Saumon

ロワール地方
ドメーヌ・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ของบริษัทUn 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にいらめっこです。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、グッとグッ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十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)

【42914】Vin De Frantz Rose ヴァンドフランツ ロゼ18(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	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	収量
	粘土石灰	ComingSoon	50hl/ha
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	セメントタンクで4ヶ月発酵	
		そのまま2ヶ月熟成 濾過あり・無清澄	
SO ₂	瓶詰め時: 15mg/L トータル: 12mg/L		
アルコール度	12%		
特徴	1968年からビオロジックを行うアンジュの生産者のグロローとガイヤックのバイオ生産者から購入したガメイをアッサンブラージュし、セメントタンクで4ヶ月発酵、2ヶ月熟成しました。輝くサーモンピンクの外観からフレッシュストロベリーの香り、少々ガス感が残りフレッシュでフルーティーな味わいは丸い酸に包まれ、たっぷりのミネラルと若干の苦みがアフターを整えます。		

9月
新着



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)

