



# Frantz Saumon

ロワール地方  
フランツ・ソーモン

## モンルイの兄貴分フランツ 白ブドウの可能性をストイックに追求

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)



【43291】Vin De Frantz Rose ヴァンドフランツロゼ19(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	向き	面積・収量
	粘土 シリス	北～南	2ha・50hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ガメイ グロロー (手摘み/平均30年)		
醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	9月上旬収穫/アッサンブラージュし空気圧搾	
	熟成	20hlのセメントタンクで3ヶ月発酵 そのまま6ヶ月熟成 濾過あり・無清澄/瓶詰め:2020年6月1日	
	SO <sub>2</sub>	瓶詰め時:15mg/L トータル:4mg/L	
アルコール度	13.5%		
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3ヶ月発酵、6ヶ月熟成しました。明るいアセロラカラー、摘みたてクランベリーやラズベリーの香りを感じます。拡がりのある果実味、豊かなミネラルに甘みと酸が心地よく溶け込んだシャープなアフターをお楽しみいただけます。		



10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)

