

# Sonser Vins

ロワール地方  
ソンセール・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・セレー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！彼女はすごくバワフルだから！」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・モランタンとここで働くためでした。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、ベンジャミンはヴァ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屋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年ようや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ァーヴレイ側(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。

初リリースと共にいきなり残念な報告もあるのですが、2019年の収穫後、ベンジャミンとはお互い別々の道を行くことにしたそうで、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入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。。。



Diony

【34440】Sonser Vins Petillant Naturel Hasta la Vizsla ベティアンナチュラルアスタ・ラ・ヴィズラ18				【34629】Chenin Blanc シュナンブラン18			
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	¥3,300		
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	ビオディナミ/デメテール			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	テロワール	土壌	標高	面積・収量
	いろいろ	ComingSoon	8ha・35hl/ha		シレックス	ComingSoon	ComingSoon
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/15~40年)			品種(収穫/樹齢)	シュナンブラン100% (手摘み/平均60年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵・熟成	2018年9月中旬収穫(アルザスのdomaine Luc Faller, Itterswiller) 発酵ははじまるまで3日間待ち、タンクで冷蔵車でロワールへ運ぶ グラスファイバータンクで発酵し、2018年12月3日瓶詰め			発酵・熟成	直接圧搾 225Lの木樽とグラスファイバータンク半分ずつで 12ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2019年11月19日		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:13mg/L			SO <sub>2</sub>	少量添加 トータル:20mg/L未満		
ガス圧	6.4気圧			アルコール度	13%		
アルコール度	12%			特徴	ロワール河右岸のアンボワーズとモンルイの中間にあるノゼ村、 シレックス土壌に植わる樹齢60年のシュナンブランを直接圧搾後、 木樽とグラスファイバータンクで12ヶ月間発酵・熟成しました。濃 い色調のグリーンイエロー色、ライムピールと青りんごの香り、スワ リング後は揺りおろしリンゴのアロマ、ボリューム感に酸味と果実 味、苦みや渋みは少なくスムーズな味わいが続きます。		
特徴	ロワールの新しい生産者ソンセールヴァン、アルザスの複数区画に 植わる3品種を収穫し発酵が始まるまで3日間待ち、タンクで冷蔵車 でロワールへ運びグラスファイバータンクで3ヶ月発酵し瓶詰めし ました。光沢のあるクリームイエローの外観から枇杷や柿の甘い香 り、きめ細やかな泡に綺麗な酸を伴うアタックとフルーティー且つ 切れのある酸とミネラルが豊かな表情を見せてくれます。						
【34441】Gamayleon ガメイレオン18				【34508】Beau Gosse ボウゴス18			
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	¥3,300		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール			栽培/認証	ビオロジック/エコセール		
テロワール	土壌	標高	面積・収量	テロワール	土壌	標高	面積・収量
	粘土	150m	6ha・40hl/ha		シレックス	150m	0.38ha・20hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ガメイ100% (手摘み/平均30年)			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			醸造 酵母	自生酵母		
発酵・熟成	9月7日収穫 グラスファイバータンクで13日間醸し後、 3ヶ月間発酵(マロラクティック発酵あり) そのまま3ヶ月間熟成 無濾過・清澄あり/瓶詰め:2019年4月9日			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:30mg/L			SO <sub>2</sub>	発酵中:20mg/L トータル:55mg/L		
アルコール度	12%			アルコール度	12%		
特徴	ワインは飲むたびに味わいに変化することからカメレオン×ガ メイを掛けたキュヴェ名で、降雨量少なく暑い夏のため収穫が早ま ったガメイをグラスファイバータンクで醸し後、3ヶ月発酵、3ヶ月熟 成しました。憂いを含んだ明るいルビー色、セサミのアロマにフラ ンボワーズのブーケ、重心高めのピュアなアタック、高めの酸を伴う フレッシュさと心地の良い苦みが足並みを揃えてくれます。			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。粘性豊かな深いパープルレッドの外観から、ストロベリーチョコ の奥に黒スグリのアロマ、分厚いエキスと果実の甘やかさ、細か いタンニン、意外と重心高めの仕上がりです。		

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)

