



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ACモンルイは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。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ACの認知度を高めてきました。

フランツ・ソーモンは2002年からワイン造りを始めた醸造家で、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、シュナンブランに挑戦したいとモンルイを選びました。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した。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ブドウは格別です。彼の畑は毎年毎年、質が向上しております。

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たことがあり、若手醸造家を育てとんと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)

2019年の3月からフランツは、パートナーのマリー・チボーと醸造所、熟成場所をシェアしています。以前より使用しているモンルイ圏内の自宅兼醸造所から、高速道路を使っても車で1時間程かかるvalleresという村で、洞窟(とても広い)を醸造所と熟成場所にして、様々な種類のタンク、アンフォラ、樽を所有しています。洞窟のすぐ向かいには自宅があり、マリーと二人の娘さんと毎日なんだか楽しく暮らしております。

この新カーヴではネゴスものを醸造しており、タンクを置く広い場所があるからこそ為せる技ですが、それぞれのミレヅムの特徴やブドウの特性に合わせタンクを使い分ける、かつ各キュヴェに熟成の時間もかけてあげることができる、とても良い環境で醸造を行っています。

モンルイにある旧カーヴでは自社ブドウを使ったドメーヌものを醸造しており、新カーヴ近くの新しい畑に植樹したコーとピノワールで造るドメーヌものの赤ワインが数年後にはお披露目できそうです。(2020年1月訪問)



新着

【44263】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22

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥4,300		
規格/タイプ	750ml×12 / 白微泡・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	面積・収量
	粘土石灰 シリス	137m	Coming Soon
品種	シュナンブラン(モンルイ産)		
(収穫/樹齢)	シャルドネ(Le Gers産)(手摘み/平均35年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月収穫/全房で空気圧式圧搾		
熟成	100hlのステンレスタンクで発酵 糖が残った状態で瓶詰めし、瓶内発酵・熟成		
	デゴルジュマン:2023年5月 ノンドザージュ/無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加	トータル:10mg/L未滿	
アルコール度	11%		
特徴	フランツがユーモアを込めて名付けたキュヴェ名ですが「友達かオーナーのバーの名前」とのことです。2種のブドウをステンレスタンクで発酵、糖が残った状態で瓶詰めし瓶内で発酵・熟成し翌年5月にデゴルジュマンしました。細かな泡立ち、緑を帯びたグリーンイエロー色、洋梨や果樹の花、ミント香、柔らかいアタックはクリーミーでリンゴのジューシーさと酸味が心地よく溶けるドライな逸品です。		



【44165】Vin De Frantz Blanc de Noir ヴァンドフランツブランドノワール22

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,500		
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	収量
	粘土石灰 シリス	137m	45hl/ha
品種	ソーヴィニオンブラン70%(Le Gers産)		
(収穫/樹齢)	カベルネフラン30%(モンルイ産)(手摘み/平均40年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月収穫/ソーヴィニオンブランは全房で3日間醸し、空気圧式圧搾20hlと45hlのステンレスタンクで発酵 カベルネフランは220Lの木樽で発酵		
熟成	3/4はステンレスタンク・1/4は220Lの木樽で熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年2月		
SO ₂	収穫後:少量添加	瓶詰め時:20mg/L	トータル:18mg/L
アルコール度	13%		
特徴	ソーヴィニオンブランは全房で3日醸しプレス後ステンレスタンクで発酵、カベルネフランは木樽で発酵後、3/4はステンレスタンク・1/4は木樽で熟成し23年2月に瓶詰めしました。淡いオレンジイエローの外観、リンゴやスモモ、さくらんぼのアロマを感じます。桃の甘い香りと果実味を感じるアタック、やや低めの酸味と口中に広がる果実香が短めの余韻に感じられます。		

新着



【44264】Vin De Frantz Chenin Blanc ヴァンドフランツシュナンブラン22

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,800		
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	収量
	粘土石灰 シリス	85m	55hl/ha
品種	シュナンブラン100%		
(収穫/樹齢)	(手摘み/平均40・50年)(トゥーレーヌの買いブドウ)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月収穫/全房で空気圧式圧搾		
熟成	3/4は木樽・1/4はセメントタンクで発酵 木樽・セメントタンク・ステンレスタンクで熟成 濾過あり・無清澄		
SO ₂	収穫後:少量添加	瓶詰め時:20mg/L	トータル:37.4mg/L
アルコール度	13%		
特徴	22年は非常に暑く、雨が少なく乾燥した年でした。トゥーレーヌ産の買いブドウのシュナンブランを全房でプレス後、木樽やセメントタンク、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、洋梨やカリン、マンゴーやアップルミントのアロマ、広がる果実味とややおとなしい酸味と程よい甘味、洋梨とカリンの香りが強くなりバランスよく心地の良い仕上がりです。		

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)

