

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ティックに追求

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、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そうに暮らしております。

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、それぞれのミレジムの特徴やブドウの特性に合わせて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)



【44485】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				【44418】Rose Petillant Le Cave Se Rebiffe ロゼ ペティアンラ カーヴスルピフ22			
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	¥4,400			参考小売	¥3,800		
規格/タイプ	750ml×12 / 白微泡・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ微泡・辛口		
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・向き	収量
	粘土石灰 シリス	137m	50hl/ha		シリカ シレックス 小石	CominSoon	42hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シュナンブラン(モンルイ産)80% シャルドネ(Le Gers産)20%(手摘み/平均35年)			品種 (収穫/樹齢)	グロロー 80% ガメイ20%(手摘み/平均40年) (トゥールの西側Vallèresの買いブドウ)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	9月収穫/全房で空気圧式压榨 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:2024年9月/ノンドザージュ/無濾過・無清澄			発酵 熟成	全房でプレス 45hlのステンレスタンクで発酵 糖が残った状態で2022年9月瓶詰めし、瓶内発酵・熟成 無濾過・無清澄/デゴルジュマン:2023年春		
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満			SO ₂	無添加 トータル:13.5mg/L		
ガス圧	3.5気圧			ガス圧	5.1気圧		
アルコール度	11%			アルコール度	12%		
特徴	フランツがコーモアを込めて名付けたキュヴェ名ですが「友達が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・熟成しデゴルジュマンしました。クリーミーで細かい泡、クリアなグリーンイエロー色、ハツサクや伊予柑、グレープフルーツ、ディルのアロマ、キリッと引き締まった酸味、喉越しよくシャープで後口に果実味の良さが滲み出ます。			特徴	ロワール地方トゥールの西側Vallèresのグロローとガメイをステンレスタンクで発酵し残糖15gの状態に瓶詰めし23年春にデゴルジュマンしました。細かくプチプチ綺麗な泡、淡いサーモンピンク色、さくらんぼや白イチゴ、オレンジピール、フローラルの香り、クリーミーで上品なアタック、スッキリとした酸味にベリーたっぷりの果実味、喉越し良くドライな味わいです。		
【44486】Vin De Frantz Chenin Blancヴァンドフランツ シュナンブラン23				【44420】Minéral + ミネラル プリュス22			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	Montlouis sur Loire モンルイ・シュール・ロワール		
参考小売	¥3,900			参考小売	¥5,300		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			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			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	テロワール	土壌	標高	収量
	粘土石灰 シリス	85m	ComingSoon		粘土 シレックス	137m	ComingSoon
品種 (収穫/樹齢)	シュナンブラン100% (手摘み/平均40・50年)(トゥーレーヌの買いブドウ)			品種 (収穫/樹齢)	シュナンブラン100% (手摘み/平均30年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	プレス後、 50%は8年落ちの古樽で、 50%はステンレスタンクで発酵・熟成			発酵 熟成	3/4はセメントタンク・600Lの木樽・500Lの石器ジャーで発酵・熟成、 1/4はタンクで12ヶ月間醸し アッサンブラージュ		
SO ₂	瓶詰め前:20mg/L トータル:19.4mg/L			SO ₂	瓶詰め前:20mg/L トータル:16.4mg/L		
アルコール度	12.5%			アルコール度	13%		
特徴	22年より生産量が幾分か減り、丸みが控えめになった23年です。買いブドウのシュナンブランをプレス後、50%は8年落ちの古樽で、50%は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、ライムやグレープフルーツ、夏みかん、ミントのアロマ、軽快で口あたりがとてもよくすっきりとした酸味がアクセントとなったジュースでバランスのよい逸品です。			特徴	フランツのドメーヌ物の代表作、粘土・シレックス土壌に植わるシュナンブランをプレス後、3/4はセメントタンク・600Lの木樽・500Lの石器ジャーで発酵・熟成、1/4はタンクで12ヶ月間醸したアッサンブラージュしました。クリアなグリーンイエロー色、夏みかんやリンゴ、白桃のアロマ、爽やかでドライな口あたりにジュースな果汁感、フレッシュな果実感と心地の良い酸がアフターを彩ります。		

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)