



Sebastien Riffault & Junko

ロワール地方
セバスチャン・リフォー & 新井順子

女性醸造家新井順子 大地のエネルギーを最大限ブドウに込める

セバスチャンのワインと御縁が合ってから、翌年彼の醸造所に訪問した時に言いました。「私もこの3つの最高の畑で醸造してみたい」と…。

「えっ？」セバスチャンは意味が解らないようでした。「実は2011年が最後の私の畑のソーヴィニヨンブランの醸造でその畑は売ってしまうのです。だから2012年からはここで造りたいと…」

私は自分の畑をCotとPinot NoirとChardonnayの自分で植樹した3つの品種に絞った為、残念ながらソーヴィニヨンブランを手放す事にしました。1年は365日しかないで、時間配分の関係でした。でも「最も好きなソーヴィニヨンブランをTouraineより格上の、それも馬で耕しているセバスチャンの葡萄で仕込めたら幸せだろうな…」って思い、それをポロツと口にしたら「いいよ…」と。本当だろうか ??? そこからこのプロジェクトがスタートしました。

セバスチャンの醸造方法は、基本は全て一緒です。収穫後葡萄を絞り、大きなタンクで1年発酵させ、もう1年古樽で熟成させる…と。

しかし私がBOIS LUCASで行ってきた醸造方法は違います。プレス後直ぐに樽で発酵・熟成させるのです。私にとって完全還元化のタンクでゆっくり発酵させるより、木の目の詰まっていない新樽で柔らかい還元化で、自然なスピードで発酵させる方が好きだからです。

どっちが良いか、それぞれの考え方があります。その私の方法で、セバスチャンの葡萄で仕込んだサンセル。是非とも2人の醸造の違いをお試し下さい。(新井順子)



【44532】Sancerre Vinifie par Junko Arai サンセル ヴィニフィエ パージュンコ・アライ21			
呼称	Sancerre サンセル (Verdigny村)		
参考小売	¥6,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培 / 認証	ビオディナミ / カリテフランス		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰(カイヨット) (傾斜35%)	250 ~ 350m・南東・南	1ha・20hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ソーヴィニヨンブラン100% (手摘み / 平均50年) (貴腐ブドウ50%・熟したブドウ50%)		
醸造	酵母	自生酵母	
	発酵・熟成	直接圧搾後、ステンレスタンクで3 ヶ月間発酵 新樽で24 ヶ月間熟成 無濾過・無清澄	
	SO ₂	無添加	
アルコール度	13%		
特徴	新井順子がセバスチャン・リフォーのオクシニスのソーヴィニヨンブランをプレス、ステンレスタンクで発酵、新樽で熟成しサンスフルで仕上げました。とろりと流れる粘性のある黄金色、スモモや洋梨、エルダーフラワー、トマトの葉のアロマ、ドライなアタックにジューシーな味わいとやや高めの酸味、若い果実味に青い野菜のニュアンスが余韻に残ります。		



SOLD OUT



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)

Diony