

# 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をはじめ色々な生産者がこの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年からネゴシアンの会社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有り、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トピノ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)



2019/01/31

【44559】Vin De Frantz Gascogne Blanc ヴァン・ド・フランツ ガスコニュ ブラン22				【44558】Vin De Frantz Rose ヴァン・ド・フランツ ロゼ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	¥3,200	参考小売	¥3,300				
規格/タイプ	750ml×12／白・辛口	規格/タイプ	750ml×12／ロゼ・辛口				
栽培/認証	ビオロジック／ComingSoon	栽培/認証	ビオロジック／エコセール				
テロワール	土壤 標高 収量 粘土石灰岩 ComingSoon 50hl/ha	テロワール	土壤 標高 面積・収量 粘土シリーズ ComingSoon ComingSoon				
品種 (収穫/樹齢)	ユニブラン、グロマンサン (手摘み／平均50年)	品種 (収穫/樹齢)	グロロー 50% ガメイ50% (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、 ステンレスタンクとセメントタンクで発酵・熟成 瓶詰め:2024年1月31日	発酵 熟成	9月収穫／全房で直接圧搾(空気圧式圧搾) ステンレスタンクで発酵・熟成 濾過あり・無清澄 瓶詰め:2023年7月				
SO <sub>2</sub>	少量添加 トータル:30.2mg/L	SO <sub>2</sub>	瓶詰め時:10mg/L トータル:15.5mg/L				
アルコール度	14.5%	アルコール度	12.5%				
特徴	粘土石灰土壤で育つ樹齢50年のユニブランとグロマンサンをプレス後、ステンレスタンクとセメントタンクで発酵・熟成しました。グリーンイエロー色の外観、グレープフルーツやスウィーティ、青いバナナのアロマが抜がります。ドライなアタックですが、シャープで豊かなミネラルを感じる味わいで心地の良い酸味がアクセントとなっています。	特徴	2度目の入荷のこちらの22VTGは世界中に流通しているフランツのロゼで、グロロー 50% ガメイ50%で造りました。全房のブドウを直接圧搾し、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。明るいチェリーカラーのピンクの外観、梨や赤スグリ、フルーツマトのアロマ、ジューシーな果実味のアタックをほんのりとした甘みが包み込み、酸は控えめで心地良く、のどごしは滑らかで調和のとれた仕上がりです。				

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)

Diony