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）

Diony

【44816】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21（ネゴス）

再入荷

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	￥4,500		
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・向き	面積・収量
	粘土石灰 シリス	50m・南東	1ha・45hl/ha
品種（収穫/樹齢）	シュナンブラン（Thouars産） シャルドネ（Le Gers産）（手摘み／ ComingSoon）		
醸造 酵母	自生酵母		
醸造 発酵・熟成	9月収穫／空気圧式圧搾 ブレンドし、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：2022年4月22日／無濾過・無清澄		
醸造 SO_2	無添加		
ガス圧	6.8気圧		
アルコール度	12.5%		
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「友達がオーナーのバーの名前」とのことです（笑）。2種のブドウをステンレタンクで発酵、糖が残った状態で瓶詰めし瓶内で発酵・熟成し翌年4月にデゴルジュマンしました。細かな泡でイエローグリーンの外観、八朔、文旦、ミントの爽快な香り立ち、クリーミーな泡にシャープでドライなアタックは心地よく、喉ごし良い柑橘の酸味が印象的な仕上りです。		

【44817】Rose Petillant Le Cave Se Rebiffe ロゼ ペティアン ラ カーヴ ス ルビフ24

新着

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	￥3,900		
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		
テロワール	土壌	標高・向き	収量
	砂 火打石	CominSoon	40hl/ha
品種（収穫/樹齢）	ガメイ100%（手摘み／平均70年） （アゼルリドーのマリーのブドウ）		
醸造 酵母	自生酵母		
醸造 発酵・熟成	直接圧搾／ステンレスタンクで発酵 残糖15g/Lの状態で2024年10月瓶詰め 瓶内発酵・熟成 無濾過・無清澄／デゴルジュマン：2025年春		
醸造 SO_2	無添加　トータル：13.5mg/L		
ガス圧	3気圧		
アルコール度	11%		
特徴	ロワール地方アゼルリドーのマリーの砂・火打石土壌の畑で育った樹齢70年のガメイを直接圧搾後、ステンレスタンクで発酵し残糖15gの状態で瓶詰め、25年春にデゴルジュマンしました。淡い桜カラーのピンク色の外観、白イチゴ、クランベリー、赤すぐり、果樹の花の香り、柔らかくクリーミーな泡は口当たり良く、摘みたてのイチゴの酸味が心地よく拡がります。		

【44818】La Moskova ラ モスコヴァ 20

新着

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	￥3,800		
規格/タイプ	750ml×12 ／赤・ミディアム		
栽培／認証	ビオロジック／ -		
テロワール	土壌	標高・向き	収量
	白粘土 火打石	ComingSoon	20hl/ha
品種（収穫/樹齢）	コー 100% （手摘み／ ComingSoon）		
醸造 酵母	自生酵母		
醸造 発酵・熟成	全房で12日間醸し 木樽で12ヶ月間発酵・熟成後 ステンレスタンクで24ヶ月間熟成		
醸造 SO_2	瓶詰め前：15mg/L　トータル：10mg/L未満		
アルコール度	13.5%		
特徴	ロワール地方アゼルリドー、アンドル川北斜面の丘陵地の白粘土・火打石土壌で育ったコーを12日間醸し、木樽で12ヶ月発酵・熟成後、ステンレスタンクで24ヶ月熟成しました。鮮やかな紫の色調の強いガーネット色の外観、ブラックベリーやフランボワーズ、茎、湿った土のアロマを感じます。しっかりとした果実味と拡がるタンニン、黒系果実の果実感と高めの酸、余韻は短めです。		

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