ロワール・サントル
ソーヴィニヨン・ブランの変化の理由を探る
サンセール編

text & photo 名越康子

かつて、ブラインド・テイスティングでソーヴィニヨン・ブランを判別する時の鍵となったのは、青いニュアンスのハーブや草のような香り、そしてフランス語でピピ・ド・シャと呼ばれる独特の香りだった。特にサンセールを初めとするロワール・サントル地域や、他の冷涼な産地のソーヴィニヨン・ブランには典型的な香りとされていた。ところが、ここ数年その傾向が薄れてきているように感じることが多くなった。もしかすると、ニュージーランドをはじめとする新世界で造られる、トロピカルフルーツ的な華やかな香りのソーヴィニヨン・ブランの人気の影響を受けてのことか。あるいは、カベルネ・ソーヴィニヨンから造られる赤のメトキシピラジンが減少したことと関連があるのか。いくつかの仮説を立てつつ現地での検証に向かった。

サンセールのソーヴィニヨン・ブラン

今では、サンセールといえばまずは白、もちろんブドウ品種はソーヴィニヨン・ブランだと考える。しかし、かつてここは赤ワインの産地だった。フィロキセラ禍前にブドウ栽培面積が既に3000ha存在していたようだが、当時は「ピノ（Pineauと記されている*）」が主体で、ガメイやジュユイエという赤用品種、そして白はソーヴィニヨン、シャスラー、ブラン・メリエ（プティ・メリエの一種か）などが、1878年の万博出品リストの「品種」の欄に記されている。

ところが1891年にサンセールにもフィロキセラが到達した。これにより畑は壊滅状態になり、すべてが植え替えを余儀なくされた。そして、台木との相性や市場性などをふまえ、新植のために選ばれた品種がソーヴィニヨン・ブラン。想定通りに優れた成果をあげ、1936年12月にソーヴィニヨンによる白はいち早くAOCに認定された。赤とロゼが認定されるのは、1959年まで待たなければならなかった。

サンセールの香りの変化の要因

中央ロワールワイン委員会ディテクターのブノワ・ルメ氏から聞いた、ここ15年ほどのサンセールでの動きをまとめると、以下にまとめた。

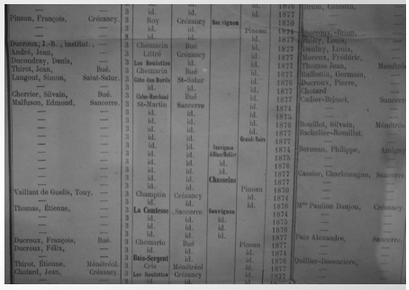
1989年、1990年が連続してとても恵まれた年となり、果実の香りが豊かで、成熟度の高いブドウが収穫できた。その両年には、いわゆる緑を思わせる香り、ピピ・ド・シャと密かに呼ばれる香りもなかった。そして生産者の多くは「こういうワインがサンセールでも造れるのだ」と歓喜したのだが、残念ながら1991年には霜害に遭い、1992年から1994年は反対にクラシック・イヤーと呼ばれる冷涼な年が続き思うようにはならなかった。

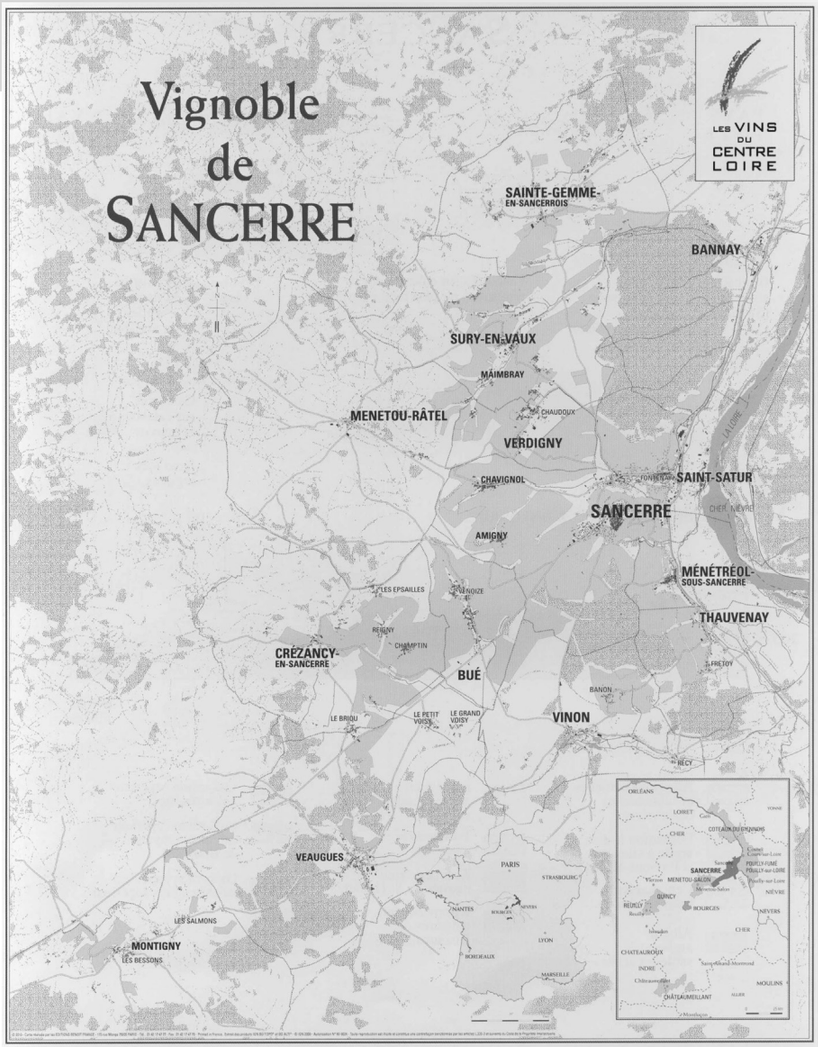
そこで、何かを変えようと考えた。その試み

＊：サンセールではかつてPineauが主な栽培品種だったことを捉えて「ピノ・ノワールが栽培の主体だ」と現地では解釈していた。ところが以下のふたつの記述を読むと、それは定かではないと考えられる。とはいえ、Pineauが確実に赤ワイン用の黒ブドウであったことは万博出品リスト（右参照）でわかる。

①「ピノは確かにブルゴーニュでPineauとつづられることもあったが、ロワールでPineauとつづる場合にはそのほとんどが白のMenupineauもしくは赤のPineau d'Aunisのことを示している」。（"Wine Grapes" by Jancis Robinson, Julia Harding and Jose Vouillamoz）

②「ロワールの東端は、ブルゴーニュからシャンパーニュへとほぼ同じ距離にあり、その場所、サンセール近郊では中世からピノ・ノワールが栽培されていた。（中略）"Pineau"という言葉は早くも1183年に記録されており（これがピノ・ノワールかどうかはまた別の問題だが）、19世紀後半までに"Pineau"は質の高い黒ブドウのリストに入っていた」。（"In Search of Pinot Noir" by Benjamin Lewin MW）





中央ロワールワイン委員会のブノワ＆じゅり・ルメ夫妻

のひとつが遅摘み。そのうちに、誰が一番遅く収穫したかなど、競争するものも出てきたほどだった。しかし次第に、皆がやり過ぎの感で満ち、遅くとも2003年の猛暑の年を迎えたことをきっかけに、遅摘み合戦は終結した。あまりにも糖度に執着しすぎたことへの後悔も含め、数年間の試行錯誤の結果、やはり酸の存在も重要だと認識した。

春の芽かき、夏前のグリーン・ハーベスト、あるいは収穫のタイミングなど、何をどうすれば理想的なブドウが収穫できるのか、皆それぞれが考えはじめ、結果的に畑での仕事時間が相当増えたという。

またこの変化には、他にいくつかの要因も関

〈サンセールの主な土壌〉

サンセールでは土壌を大きく4つに分類しているが、実際にはもっと複雑で15種類に分けられるという。また、表土と下層土の組み合わせによってもワインの特徴は異なるが、以下が大きな4つの分類となる。

「カイヨット　Les Caillottes」 小石の多い石灰質土壌で白く、粘土は含まない。サンセールの中間地帯にある層で、全体の40%を占める。カイヨットのソーヴィニヨンは、白桃、洋梨、白い花といったアロマティックでフローラルな芳香が魅力的。若いうちから華やかで飲みやすい傾向にある。

「グリオット Les Griottes」 サンセールで5%未満しかないため、しばしば説明を省略されることがある。カイヨットによく似た石灰質土壌で、こちらは粘土を少量含み、少し黄色がかった柔らかな石灰で、さくらんぼ（グリオット）大の小石から命名された（グリオット・シャンベルタンやクリオ・バタールも同様の土壌で命名の理由も同じ）。ワインは樹齢によって性格が異なる。また、この土壌は一番ピピ・ド・シャが出やすい。

「シレックス Les Silex」 サンセールの15%がこのシレックス土壌で、ロワール河に面した東側の斜面に集中している。粘土石灰質にシレックス＝火打石が混じっている。ちなみに、サンセールで見かけるシレックスは真っ白なのに対し、プイィで見るものは赤らんでいる。ここから生まれるワインは、若いうちはとてもタイトで硬質で、全体的にエレガント。熟成にも時間がかかる。

「テール・ブランシュ Les Terres Blanches」　西側一帯に層を成すのがこの粘土石灰質土壌で、造り手によっては「キンメリジャン」と呼んでいる。全体の40%を占める。ブドウの成熟もワインの熟成もゆっくりで、骨組みがしっかりとしたワインが生まれる。フローラルなアロマから、カリンやマンゴーに似た果実の香りも。

サンセールのシレックス畑

ジットン夫妻

係している。1980 年代から始まった設備投資が、1990 年代半ばから末までにほぼ終了したため、畑での仕事に集中できる環境が整ったのだ。それまで手間を省くために使用していた薬剤も次第に必要がなくなっていった。

そしてもうひとつは世代交代。30 代から 40 代の世代が当主となり始めたが、彼らは学校で醸造や栽培について多くを学んだ結果、客観的な分析値を判断材料として使うだけでなく、各地・各国での修業経験があるため広く情報の共有もできる。また面白いことに、天気予報の正確性が上がったことも功を奏しているという。さすが農業大国フランスだと感心する。これによって、どこまで収穫を待つか、迷うことなく判断できるようになった。

同じ中央ロワールワイン醸造研究所の最高責任者、ベルトラン・ドニ氏から聞いた話は、次号でまとめさせていただく。

世代交代にあたって

またいくつものワイナリーを訪問し若い世代の共通点として感じたことは、父や祖父から受け継いだクラシックなキュヴェはそのまま残し、自分たちの望む新しいキュヴェも造っていること。古樹のキュヴェ、区画ごとのキュヴェ、特に土壌のちがいを表現するためのキュヴェが増えている。これがとても面白い。しかしその反面、売り手の立場になった場合少々困惑するかもしれないとも考える。それぞれの市場に合ったキュヴェを選択して販売するか、あるいは一揃えして造り手のこだわりを訴えかけるか、販売方針によって対応が異なるにちがい。

Domaine Gitton Pere et Fils
ドメーヌ・ジットン・ペール・エ・フィス
（メネトレオル村＝サンセール村の北西）

ブルゴーニュでワイン造りを学んだパスカル・ジットン。父が 1945 年に創立したドメーヌを引き継いだ後、ドゥミ・ミュイと呼ばれるこの地方独特の 600 リットルの樽で区画ごとの仕込みを始めた。当時はいわゆる大樽での醸造が一般的だったが、どうしても土壌の違いをワインに反映させたいと考えたからだ。「5 年ほど前からどのワイナリーでも始めていますが、うちでは 30 年前からですから」と、パスカルの妻デニスは話す。サンセールとプイィ・フュメでは白用の畑が合計 22ha あり、シレックス土壌と、石灰質土壌が半々。他にピノ・ノワールを 4ha、コトー・ド・ジェノワにも 2.5ha 所有している。

「うちでは、酵母も酵素も添加しない。発酵温度も特にコントロールしているわけではない」と、ごく自然な造りであると強調するパスカル。培養酵母を使うことはワインを均一化することに繋がるという考えだ。だから多くの区画別キュヴェが世の中に多く出現し始めていることに対して「皆がテロワールをより尊重し始めたことは嬉しいが、出来をみてみると、よいものとそうでないものと半々かな」と率直だ。また、ニュージーランド産ソーヴィニヨン・ブランについて尋ねると「個人的にはあまり好きではない。植物的な香りがするし甘いから。でも、アペリティフにはいいかもしれないね」。

ジットンは、造りが極めて自然なだけでなく、樹齢の古い畑を多く所有していることも特徴のひとつといえる。樹齢の古さからか、畑の管理のよさからか、条件があまりよくなかった 2011 年でも充分熟した果実が収穫されたことが試飲すると明らかだ。また、シレックス土壌でもまろやかさを感じられるのは、バトナージュが貢献しているようだ。少し古いヴィンテージもまだ生き生きとし、サンセールの熟成可能性を実感させてくれた。

2012 Sancerre 80%石灰質土壌、20%シレックス土壌。若樹の区画と、ひとつのキュヴェにできないほど小さな区画をブレンド。フレッシュな白い果実の香りが主体で、とてもなめらかな触感。

2011 Sancerre Les Montachins 石灰質土壌。3.5ha。西向き。標高200m前後。ステンレスタンクで発酵後、4ヶ月ほどシュール・リー。シソのような香り。フレッシュな酸に加えて旨みも感じられる。

2011 Sancerre Belle Dames シレックス土壌。5.2ha。東から南東向き。標高250m前後。若めの区画はステンレスタンクで発酵後、10～12ヶ月シュール・リー。古樹の区画は600 ℓ の樽で9～10ヶ月。まだ閉じ気味で若干スモーキーさを感じ味わいはタイトで長い。

これ以降の畑は手摘みで、シュール・リーも樽内でおこなう。

2011 Sancerre L'Amiral 石灰質土壌。0.4ha。南向き。標高200m前後。75～85年に植樹。8ヶ月樽熟成。熟した白い果実や蜂蜜の香りで、なめらかで丸い味わい。

2010 Sancerre Les Heres シレックス土壌。東向き。標高210m前後。61～72年に植樹。25hlの樽で10ヶ月。よりタイトな香りだが、口中では丸みも感じられる。

2006 Sancerre La Vigne du Larrey 石灰質土壌。1.5ha。東向き。標高165m前後。47～56年に植樹。600 ℓ の新樽で10ヶ月熟成。カラメル的要素があるが香ばしく魅力的な香りで、まろやかな味わい。

2008 Sancerre Galinot シレックス土壌。0.7ha。

ヴァンサン・グラルのマノワ畑

フアシエのアンフォール

東向き。標高225m前後。59年に植樹。クロアチアンオークの600ℓで10ヶ月。複雑な香りで、スパイスも香り、厚みもあるが酸もしっかりとして余韻が長い。

Vincent Grall

ヴァンサン・グラル（サンセール村）

サンセール村の丘にある母から譲り受けた小さな畑、マノワだけから1987年にワイン造りを始めたヴァンサン・グラル。ブドウ栽培やワイン造りは叔父から教わり、その後アルフォンス・メロの古い畑の手入れを手伝いながら自分のワイナリーも立ち上げた。今でも合計で3.8haの畑しか所有せず、年間生産量が25,000本のみという小規模だが、栽培の腕がかわれてアルフォンス・メロでも引き続き畑仕事を任されている。醸造所を訪れたが、とても小さな空間で荷物置き場の中にタンクや樽が置かれているようにも見える。この様子からも、ヴァンサン・グラルはまったく畑の人なのだとわかる。透明感が感じられるサンセールだ。

Sancerre Blanc Tradition 2011　1992年から始めたキュヴェ。北西向きのシレックス土壌の区画のブレンドで、すべてタンクで発酵。フレッシュさとミネラル感を保ちたいので、イースターの頃に瓶詰めするという。柑橘類と白い果実、塩っぽさを感じる透明感のある香りで、味わいもなめらかさと綺麗な酸とミネラルが印象的。

Sancerre Blanc Tradition 2012　この年はよりアロマティックで、味わいもソフトでオイリーさも感じられる。余韻のミネラル感が心地よい。

Sancerre Blanc Le Manoir 2011　南東向きで粘土とシレックス土壌の単一畑より。平均樹齢は26年で、畝間に草をはやし、有機的な栽培をしている。草をはやし始めたのは8、9年前から。大樽で発酵を行い、バトナージュも樽内で行い、1月にはタンクへ移動させ、5月頃には瓶詰めする。スパイスと果実の香りが融合した広がりのある香りで、リッチでなめらか。

Sancerre Blanc Le Manoir 2012　白い果実、黄色い果実、そしてミネラリーな香りがとても豊か。味わいのバランスもよく、丸みも感じ、とてもよく整った味わい。今でも美味しく飲めてしまうが、しばらくとっておきたいと思わせる味。

Domaine Fouassier

ドメーヌ・フアシエ（サンセール村）

サンセール村に10世代続く古い一族で、現在56haの畑を所有している（うち9haがピノ・ノワール）。9世代目のジャン・ミッシェルとピエール、それぞれの息子ブノワが2000年から、ポールが2001年からワイン造りに参画した。昔から誰よりも先に新しい技術や考えを取り入れてきたフアシエ家は、80年代初頭よりすでに区画毎に発酵していたという。栽培は昔から有機的に行ってきたが、2000年からはビオディナミに転換。醸造においても酵母も酵素も添加しないと決めている。だから、白ワインの発酵は1ヶ月で終わることもあれば、4ヶ月もかかることもあるという。またここでは、敢えてバトナージュという作業はしない。低気圧になれば細やかな澱は自然に舞い上がるから、自然に任せるという考え方だ。

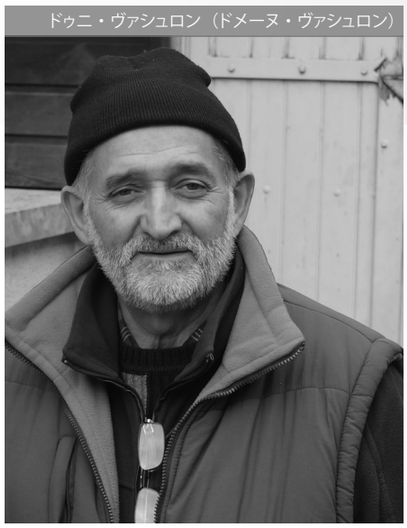
醸造所内でアンフォーラを２つ見つけた。ラングドックで赤ワイン造りに使っていたのを見て、2012年からトライアルを始めた。空気交換はされるが樽の要素が一切ワインにつかない点で、面白いと感じている。白ワインの多くのキュヴェも興味深いが、凝縮感のある赤ワインの出来にも注目したい造り手。

Sancerre Blanc Sur le Fort 2012　石灰質土壌が主体で、15年までの若樹。割合フラットな畑。上品で柑橘類の果実の香りの、バランスのよい味わい。全体にフルーティー。

Sancerre Blanc Les Grands Champs 2012　こちらも石灰質土壌で、割合フラットな畑。樹齢は25年ほど。複雑性が増し、よりミネラリーで味わいもタイト。

Sancerre Blanc Clos Paradis 2012　石灰質土壌の南向き斜面で、下層は粘土。1902年に曾祖父が植樹。黄色い花や果実の香りが豊かで、味わいもリッチだが後でミネラル感がフツフツと出て来る。

Sancerre Blanc La Chasseignes2012　石灰質土壌で下層は粘土。丘の頂にあり少し南向き斜面になり始める区画。熟した果実の香りで、少し


ドゥニ・ヴァシュロン（ドメーヌ・ヴァシュロン）

ドミニク・ロジェ（ドメーヌ・デュ・カル）

マンゴー的要素も感じられ、口中も厚みが増し、素晴らしいバランス。

Sancerre Blanc Les Romains 2012　シレックス土壌で下層には粘土も見られる。南西向き。この畑は他にヴァシュロン、ジットン、アルフォンス・メロが所有している。オレンジやレモンの果皮のようなニュアンスがあり、なめらかな口当たり。

Sancerre Blanc Le Clos de Bannon 2012　シレックス土壌で、下層は粘土が多い。香りはまだ閉じている。オイリーさが感じられバランスも秀逸でとてもミネラリー。

Sancerre Blanc Melodie 2010　主体はシレックス土壌で下層が粘土。20%ほど粘土石灰質土壌。これは樽発酵の後10ヶ月シュール・リー。樽由来のバニラの香り、オレンジピールや黄桃の熟した果実の香りがし、味わいにも厚みがあるので一瞬本当にソーヴィニヨン?と感じるほど。酸とミネラルは余韻で感じる。

Sancerre Rouge L'Etourneau 2008　いくつかの区画のブレンド。8日ほどの低温浸漬の後、3～5週間かけて発酵。樽へ移してからマロラクティック。12ヶ月樽熟成させ、タンクで2、3年保存してから瓶詰めするという。凝縮感のある香りで、ラズベリーやチェリーなどの果実が生き生きとしている。とてもまとまりのよい味わい。

Sancerre Rouge X 2008　2000年に植樹した粘土石灰質土壌の畑の中でもとても石灰質が豊かな 1 区画のみ。造りは上のキュヴェとほぼ同じ。香りがはっきりとして、味わいもソフトな触感とタンニンの引き締まり方、ミネラルの出方が絶妙で、とても印象的なキュヴェ。

Sancerre Rouge Empreinte 2008　粘土石灰質土壌の畑の中でも泥灰土が豊かで、樹齢50年以上の区画。造りはやはり同様だが、こちらは新樽が30%。ロースト香が漂いまだ香りは閉じた状態だが、凝縮感のある充実した香りと味わいで、熟成して開いた姿がとても楽しみなワイン。

Domaine Vacheron

ドメーヌ・ヴァシュロン（サンセール村）

20 世紀初頭から始まる老舗で、サンセールでビオディナミを行っている数少ない生産者のひとつ。3 代目のジャン＝ルイとドゥニ兄弟が自社畑を広げ、1966 年から合成肥料は一切与えておらず、1999 年より開始、2004 年に認証を得ている。現在 4 代目のジャン＝ローラン、ジャン＝ドミニクが活躍中。特にジャン＝ローランは、D.R.C. の醸造チームにいた経験がありオベール・ドゥ・ヴィレーヌより直接指導を受けた、赤ワインの名手としても知られている。畑は 36ha で、その 4 分の 3 がソーヴィニヨン。

Sancerre Blanc "Domaine" 2012 シレックス土壌と石灰質土壌のブレンド。よく熟した果実の風味が魅力的で、心地よい酸となめらかな触感。

Sancerre Blanc "Les Romains" 2011 シレックス土壌の単一畑で、南西向きの急斜面。そのうち古樹のみを使用。10ヶ月35～45hl樽にて熟成。香りからタイトでミネラリーな印象。口中ではなめらかな触感で、ミネラルと酸もしっかり。

Sancerre Blanc " Le Paradis" 2011 石灰質土壌の「カイヨット」で、南向きの急斜面。10ヶ月35～45hl樽にて熟成。しっとりとした上品な香りと味わい。フローラルな香りが魅力的でバランスよく心地よい触感。

Sancerre Rouge 2012　シレックス土壌と石灰質土壌のブレンド。とても上品な香りと味わいで、バランス感覚が素晴らしい。果実がとてもきれいで、ソフトな触感。

Sancerre Rouge "Belle Dame" 2009 シレックス土壌の単一畑のキュヴェ。1年間樽熟成、1年間大樽熟成、その後1年間瓶熟成を経ている。スパイスと小さな赤や黒い果実の香りが融合し、上品でとても魅惑的な香り。味わいも緻密でとてもきめ細やかで、絶妙なバランス。最も印象に残った赤。

Domaine du Carrou / Dominique Roger

ドメーヌ・デュ・カル／ドミニク・ロジェ

（ビュエ村＝サンセール村の南西）

サンセールの中でも銘醸畑とされるビュエの只中に畑を所有し、17 世紀からブドウ栽培を続けている一族で、現在の当主はドミニク・ロジェ。11ha の畑は 22 区画に分けられ、75%が白で、残りがロゼと赤用。「ドメーヌ・デュ・カル」という名の白、ロゼ、赤が基本にあり、白と赤は古樹で造るスペシャル・キュヴェの「ラ・ジョリーヌ」、そして白のみ「シェーヌ・マルシャン」がその間に存在する。

ここでは除草剤などの薬剤を使用せず、畝間に草を残しておき、有機的な肥料のみを施す。また機械収穫が多い地域にも関わらず、ここではすべての畑で手摘みを行っている。酵母についても土地の個性をより引き出すために自然酵母のみを使用。

Sancerre Blanc "Domaine du Carrou" 2012「ドメーヌ・デュ・カル」の白の土壌は、50%が「カイヨッ

ト」と呼ばれる石灰質土壌で、35%が「テール・ブランシュ」と呼ばれる粘土石灰質土壌、15%がシレックス。発酵はすべてタンクで行う。5ヶ月ほどシュール・リー状態に置き、週に1度ほど2、3分空気を送り込んで撹拌する。2012年は白い花やシトラス系のフレッシュな香りが心地よく、なめらかでバランスのよい味わい。とても整っている。

Sancerre Blanc “Chene Marchand” 2012「シェーヌ・マルシャン」は「カイヨット」と呼ばれる石灰質土壌のみの0.37haの区画より。ここで平均樹齢は30年ほど。発酵は90%がタンク内で、残りは樽を使用する。香りが一段と華やかになり、柑橘類や桃、アプリコットなどの果実、白いスパイスなどが香り、味わいはなめらかでミネラルも豊かだが、とてもバランスよく余韻が長い。この銘柄は2005年ヴィンテージからで、それまではネゴシアンに売ってしまっていたそうだ。

Sancerre Blanc “La Jouline” 2011「ラ・ジョリーヌ」も、同様に「カイヨット」と呼ばれる石灰質土壌のみの1haの区画で、平均樹齢が45〜50年ほど。南西向きの丘の中腹にある区画で日照量に恵まれ、ビュエの典型的な個性を有するという。発酵はタンクと樽を半々で行い、翌年の9月にようやく瓶詰めされる。よく熟した桃や洋梨のような白い果実やほんのりとしたバニラ香など、とても豊かな香り。味わいにも厚みがあり酸はフレッシュだがオイリーさも感じられ、ミネラルの余韻が残る。豊かさと複雑性があり「リード・ヴォーに、バターソースとモリーユ茸を添えると美味しい」と教えてくれた。このキュヴェは1989年ヴィンテージから造っている。

Sanserre Rouge “Domaine du Carrou” 2012 「ドメーヌ・デュ・カル」の赤は、主に「テール・ブランシュ」粘土石灰質土壌からなり、25%が石灰質の「カイヨット」。西北西向きながら岩盤が温まるのできれいにフレッシュな赤い果実の香りが醸し出されるという利点があるという。6日ほどの低温浸漬の後に発酵させ、発酵後のマセレーションは5日ほど。すべて樽で行い、翌年の秋に瓶詰めされる。香りはまだ閉じているが、上品なラズベリーやチェリーの香りと、心地のよい酸が印象的。

ヴァンサン・ピナールの試飲ボトル

Sancerre Rougr “La Joline” 2012 「ラ・ジョリーヌ」の赤は、粘土石灰質の「テール・ブランシュ」3分の2、石灰質の「カイヨット」3分の1。こちらもすべて樽による発酵熟成だが、3分の1が新樽となる。日照量に恵まれている分、果実の熟度が上がり、凝縮した香りと味わいになり、ストラクチャーもしっかり。2004年から清澄や濾過も行わなくなったようだ。

Domaine Vincent Pinard

ドメーヌ・ヴァンサン・ピナール（ビュエ村）

ここも拠点はビュエ。20 世代以上続く一族で、17ha の畑の大半はビュエの丘にあり、特に表示などはしないが有機栽培に取り組んでいる。基本的に薬剤も機械も一切使用しない方針で、収穫も手摘みで行う。なるべく醸造において手を入れないよう努めているため、酵母もすべて自然のまま。収穫量の制限については、剪定、芽かき、グリーン・ハーベストと 3 段階で行っている。

赤の場合は平均樹齢 40 年ほどで、粘土石灰質土壌で栽培され、収穫量は平均で 32hl/ha。白の場合は石灰質土壌の「カイヨット」で栽培され、その植樹はほとんど 1960 年代。ヴァンサンの後を、フローラン＆クレマン兄弟が取り仕切るようになり、父が始めた区画による違いを表現するキュヴェを更に進化させている。また世代の違いについて「父の時代は遅く収穫していたのでアルコールが高かった」とクレマンはいう。

とても勢いのある造り手で、細かなこだわりも目を引くものがあった。また、試飲していると極めてドライな造りを心がけていることがわかる。デブルバージュには 24 〜 72 時間かけ、微細な澱しか残さず、バトナージュは寒い年にしか行わないなど、年によっても異なるチューニングをしている。

Sancerre Pinot Noir Classic 2011 スタンダードのタイプで、粘土石灰質土壌の平均28年のブドウを、すべて除梗。約1年の樽熟成を経ている。きれいなチェリーやラズベリー系の香りが透き通るように広がり、味わいはなめらかで、酸もタンニンもかっちりとしてよく整っている。

Sancerre Pinot Noir Charlouise 2011 こちらも粘土石灰質土壌ながら樹齢50年ほど。これもすべて除梗する。大樽で発酵して、マロラクティックから小樽で行う。55%が新樽で熟成期間は22ヶ月。ほどよい果実の香りとスパイシーさで、味わいも濃すぎずタンニンもとてもきれい。このキュヴェもかっちりと整然とした味わいが印象的。

Sancerre Pinot Noir Vendanges Entieres 2011 こちらも粘土石灰質土壌のブドウだが、房を選んでスペシャル・キュヴェとしている。これについては除梗せずに発酵しているというが、ちょっと特殊なので全房発酵とは呼べない。少しだけ梗を残して果粒を房から切り離しているのだ。目的は果汁をしっかり保ちながらも苦みや渋みの素となる成分を入れないことだという。ブルゴーニュで修得したようで「ペノ・ミノ、ラルー・ビーズ・ルロワ、ランブレイでも行っていた」という。その後18ヶ月間すべて新樽で熟成させる。とても若々しく、しっかりとした味わい。新樽の影響かタンニンもしっかりしているので、開くには時間がかかりそうだが、熟成後にどうなるの

か興味がある。

Sancerre Blanc Flores 2012　このキュヴェが主力商品で、ビュエの数区画をブレンドしたもの。主に石灰質土壌。3分の1は大樽を使用。6ヶ月間シュール・リー。バトナージュは2012年のように果実が充分に成熟した年には行わず、例えば07年や13年のような寒い年に施すという。柑橘類や洋梨系果実の香りがストレートに感じられ、なめらかでフレッシュな酸がきっちり。

Sancerre Blanc Nuance 2012　こちらは、石灰質土壌の「カイヨット」の45年樹齢の2区画から造られ、89年が初ヴィンテージ。3分の1が大樽。桃、洋梨に加えて白い花の香りがとても魅力的で、バランスよくなめらかな触感で、酸とミネラルが余韻をとても長くする。

Sancerre Blanc Petit Chemarin 2011 ビュエ村とサンセール村のちょうど中間に位置する丘で、西向き斜面の1968年植樹の区画より。小石がとても多い「カイヨット」。600リットルの樽で発酵。少しだけダスティーなノートがあるが、よく熟した果実とハチミツの風味が広がり、なめらかで厚みのある味わい。

Sancerre Blanc Grand Chemarin 2011 プティ・シュマランより少し南西の丘で、標高300mで少し高く、より大きな石がゴロゴロしている「カイヨット」。より熟した果実のニュアンスがあり、味わいもリッチでオイリーさも感じられるが、ミネラスや酸もしっかりと詰まっている。

Sancerre Blanc Chene Marchand 2011 ビュエ村のグラン・クリュとも呼ばれるシェーヌ・マルシャンは、植樹が1959～1964年で、東から南向きの斜面。やはり小石が多い「カイヨット」。とても華やかで複雑な香りがし、なめらかでオイリーで、深みのある味わい。酸やミネラルも豊富で、とてもまとまりのよい秀逸なでき。

Sancerre Blanc Harmony 2011 ハーモニーは、父が1989年から造り始めたキュヴェで当初はシェーヌ・マルシャンで造っていたが、兄弟に任されることになり上の3つの区画のキュヴェを出すことになったため、ストレートな性格のキュヴェがほしくてシェーヌ・マルシャンにグラン・シュマランの下方のブドウをブレンドすることにした。熟した白い果実の香りがとてもきれいで、触感がとても心地よい。名前の通りのワイン。

Domaine Jean-Paul Balland

ジャン＝ポール・バラン（ビュエ村）

ビュエに拠点を置く小さな造り手で、24haのうち（3haは若樹のため収穫していない）18haがソーヴィニヨンで、残りがピノ・ノワール。祖父の代まではブドウ栽培のみ行っており、1968年に父ジャン＝ポールが引き継いでからワイン造りを始めた。今では長女のイザベルが父と共に畑と醸造を担当し、次女のエリーズが販売を。イザベルはディジョンで醸造を学び、4ヶ月の研修を終えて2001年より家業に参画。栽培はリュット・レゾネで行っている。

ここでは銘柄の数は少なく、白、ロゼ、赤、そして良い年のみ樹齢45年以上から造られる白の「グランド・キュヴェ」があるだけ。このキュヴェは父が1988年から始め、「品種のブレンドをするのではなく、土壌によって個性が異なるソーヴィニヨンをブレンドしている」という考え方に基づいている。

父から娘の代へと移行中だが、例えば父は「グランド・キュヴェ」にステンレスと樽を併用していたが、娘は全て樽で仕込み始めた。また、より丸みをつけたいと考えてバトナージュを行うようになったという。世代による変化も面白い。

Sancerre Rouge 2010 4.5haの粘土石灰質土壌より。ピノ・ノワールはすべて手摘みして畑とセラーで2度選果し、除梗も行う。ホール・ベリーで低温浸漬し、発酵はタンクで行い（赤だけは低温で発酵がなかなか始まらないため培養酵母を使用）その後600Lのドゥミ・ミュイへ。マロラクティックは7月頃までには終了する。香りはまだ閉じ気味ながら、上品な仕上がりで、バランスよく、ソフトな触感と細やかなタンニンが心地よい赤。

Sancerre Rose 2012　ダイレクト・プレスによる「グリ」。スモモやベリー系果実の香りがきれいで、フレッシュ感とまろやかさのバランスがとてもよい。

Sancerre Blanc 2012 75%が石灰質土壌の「カイヨット」で、残りが粘土石灰質の「テール・ブランシュ」。収穫後はいち早く圧搾して重力によりタンクへ送り込み、自然酵母による発酵をタンク内で行う。バトナージュは月一回ほど。柑橘系果実の香りがきれいにひろがり、フレッシュでなめらかな、弾力のある触感。

イザベル・バラン（ジャン・ポール・バラン）

Sancerre Blanc Grand Cuvee 2011 樹齢45年以上のブドウから厳選されたブドウのみ。60%が「カイヨット」」で残りが「テール・ブランシュ」。このキュヴェ用のブドウはすべて手摘みされ、発酵も熟成も600Lのドゥミ・ミュイにて行う。新樽で、熟成期間は12ヶ月。バトナージュは初期には週一回、次第に月一回から三回ほどと減らしていく。バニラと白い果実、黄色い果実など広がり出る香りで、味わいもまろやかだがどちらかといえばしっとり系のニュアンスで、とても上品。

La Clef du Recit

ラ・クレフ・デュ・レシ

（トーヴネ村＝サンセール村の南東）

若きヴィニュロン、アンソニー・ジラールが2011年から始めた小さなドメーヌ。2012年が初ヴィンテージという、まだ初々しい存在だ。3年間ボーヌで学び研修し、マコンにも1年居た。2007年にサンセールへ戻り父と兄と共に仕事をしたが、実家のワイナリーは兄が引き継いだため、新たに畑を購入してのデビュー。前のオーナーが「幸運を祈る」という言葉と共にワイナリーの鍵を渡してくれたのが印象的だったため、ラベルにも採用した。

サンセール地区の南東部にあたるトーヴネ

ラ・クレフ・デュ・レシの玄関

パスカルの妻ソフィー・ルヴルディ（ドメーヌ・パスカル・エ・ニコラ・ルヴルディ）

村に 20 区画、合計で 8ha を所有し、7ha がソーヴィニヨン、残りがピノ・ノワール。ロワール河に近いためシレックスが優勢で、70% がシレックス土壌で残りが石灰質土壌。樹齢は 50 年以上の樹も多い。「後発なので、品質が高くないと認められない」と、気負うわけではないが一心にワインへ向かう姿勢が明らかに見られる。「いずれ、上級キュヴェなどにもトライしたい」が、今はまず白、赤、そしてロゼ。

Sancerre Rouge 2012　50%バレル熟成、50%タンク熟成で8月に瓶詰め。赤い果実の香りが上品に立ちのぼり、なめらかながら芯のある味わい。バランスがよく、ブルゴーニュ的繊細さ。

Sancerre Blanc 2012　発酵は区画別に行う。フレッシュな洋梨の香りが立ちのぼる。果実のニュアンスがとてもピュアで固すぎず太すぎず。酸がとてもきれいに感じられる。

Domaine Pascal et Nicolas Reverdy
パスカル・エ・ニコラ・ルヴルディ
（マンブレイ村＝サンセール村の北西）

パスカルが 1985 年に父の後を継ぎ、続いて弟のニコラが 1993 年より参画、兄弟でドメーヌを運営していたが、ニコラが事故で亡くなるという不運があり、2007 年末からはニコラの妻のソフィーも造りを手伝うようになった。ルヴルディ家が拠点を置くのはサンセールでも北部にあたるマンブレイ村周辺で、近年とても注目度の高い地区。25 区画 14ha の畑のほとんどはここにある。白用 10ha はすべてマンブレイの南向き斜面で、粘土石灰質の「テール・ブランシュ」。

赤用の 4ha のうち 1 区画のみビュエよりも南にある、石灰質土壌の南向き斜面「ラ・ガルンヌ」にあり、かつては山羊の牧草地だった場所に新植した。ご存知のようにサンセールは山羊乳による「クロタン・ド・シャビニョール」という有名なチーズの名産地で、かつてはワイン（ブドウ）もチーズも両方とも生産している家が多かったそうだ。ところがチーズの AOC 規定ができてから、衛生上の問題で山羊を屋外で飼えなくなってしまったので使われなくなっていた。そこで生産者協会が購入して、若い生産者に安く譲るという行動に出たようだ。

また、栽培方法はリュット・レゾネで、すべて手摘み。培養酵母も使用するが香りが出ないニュートラルなタイプのみと決めている。

特に白ワインにおけるマンブレイらしさ、ピュアな香りと酸が印象に残った。

Sancerre Terre de Maimbray 2012 まさにマンブレイのテロワールを表現したい基本のキュヴェで、シュール・リーは6ヶ月。とてもピュアな香りが印象的で洋梨などの白い果実がきれい。バランスがとれ、なめらかな触感で、酸のあり方も心地よい。

Sancerre Les Anges Lots 2011「レ・ロー」という南東向きの畑で、1936年と41年に植樹したという。1996年からは「ヴィエイユ・ヴィーニュ」という名で出していたが、2006年からこの名称へ変更。1年ほど大樽で熟成させている間に、バトナージュも行っている。まだ香りは閉じ気味で、少しダスティー。スパイスや白い果実などの複雑性ある香りで、厚みもミネラル感も両方感じられる。

Sancerre Rouge a Nicolas 2010　赤は、スタンダードの赤の他に石灰質土壌のみの区画から造る、亡きニコラへ捧げるこのキュヴェがある。大樽で約1年間の熟成を経ており、30%が新樽。ロースト香と凝縮感のあるラズベリーやチェリー系の香りが、まだ若々しく、味わいにもまだ堅さが見られるので、しばらく置いておきたい。

Matthias et Emile Robin
マティアス・エ・エミール・ロバン
（マンブレイ村）

マンブレイ村に 4 世代に亘って拠点を置く一族で、父フランセから兄弟が徐々に引き継いで新世代へ移行した。シャトー・ド・マンブレイには今でも祖父が住んでいる。兄はボーヌで学んだ後に南アフリカに研修へ、弟はやはりボーヌで学んだ後にカリフォルニアに研修へ行った。「他国で何が起こっているのか知りたいと思ったし、ここに戻ってきて何ができるか、何をしてはいけないかを考えるために」兄弟で別々の研修地を選んだのだという。兄は 2000 年より、弟は 2006 年より家業に参画。収穫は機械で行われていたが、2008 年から手摘みに変更。また、酵母もすべて自然酵母。

畑は 40 区画 17ha におよび、粘土石灰質土壌の「キンメリジャン（テール・ブランシュ）」、より粘土が多い「ポートランディアン」、石灰質の「カイヨット」の 3 種類の土壌に分けられる。

Sancerre Rouge Origine 2012　瓶詰め直前のもので、粘土石灰質土壌で標高の高い「ポートランディアン」土壌の4区画より。大樽にて発酵させ、マロラクティックから600Lのドゥミ・ミュイ。ラズベリーやチェリーの香りがバランスよく、酸とミネラルも豊かなため重さがなく、

マティアス・エ・エミール・ロバンのボトル

とても上品。

Sancerre Blanc Origine 2012 「キンメリジャン（テール・ブランシュ）」3分の2、残りが「ポートランディアン」。シュール・リーは6ヶ月で、だいたい年末頃までバトナージュをする。フレッシュな柑橘系果実の香りが立ちのぼり、爽やかでバランスのよい味わいで、後味もすっきりとしている。

Sancerre Blanc Enclos de Maimbray 2012 土壌の構成は上のオリジンと反対で「ポートランディアン」が主体。柑橘系果実のエレガントな香りが立ちのぼり、とてもなめらかな口当たりで後味にミネラルを感じる。

Sancerre Blanc Ammonites 2011 「キンメリジャン（テール・ブランシュ）」のみの単一畑で、平均樹齢は30年ほど。1年間シュール・リーを行い、ノン・フィルター。少しダスティーなノートがあるが、果実の香りも徐々に広がり、若々しい味わい。同じキュヴェの2010年は、まだ香りは閉じていたが、白い果実と石のようなニュアンスが感じられ、味わいはオイリーで丸みを帯びていた。2008年になるとようやく開き、柑橘類、少しドライな黄色い果実も香るピュアで豊かな香りがし、味わいもバランスよく心地よい。この状態で飲めるのが理想的かもしれないと感じた。

Domaine du Pré Semelé
（Julien et Clement Raimbault）
ドメーヌ・デュ・プレ・サムレ（ジュリアン・エ・クレマン・ランボー）（マンブレイ村）

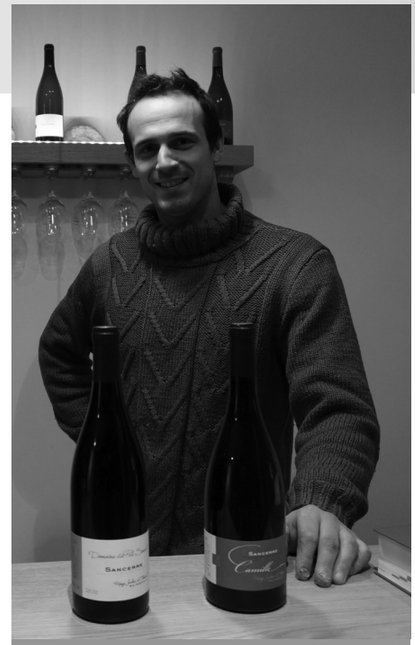
マンブレイに拠点を置く小さな造り手で、父の代までは協同組合やネゴシアンにブドウを販売していたが、兄のジュリアンがボーヌから帰ってきた 2001 年より自社でのワイン造りを開始した。弟のクレマンもまたボーヌへ学びに行き、コート・ド・ニュイの他、ニュージーランドやサンセールの他社でも研修をした後、2010 に家業に参画。開始当初 20,000 本のみの生産量だったが徐々に増やし、畑も 20ha となり今では 10 万本の生産ができるようになった。

栽培は基本的にリュット・レゾネで畝間に草をはやすなどしているが、例えば「2013 年はビオロジックにできた」という。ピノ・ノワールはすべて手摘みで自然酵母による発酵。ソーヴィニヨンについては古樹のみ手摘みで、酵母は発酵が途中で止まるのを回避するために培養酵母を使用するが「アロマの出ないタイプ」を選択する。それでも発酵には 2 ～ 3 週間かかるようだ。

全体にセンスがよく、特に赤のキュヴェ・カミーユがとても印象的だった。

Sancerre Blanc Cuvee Domaine 2012 基本となるキュヴェで、様々な区画のブレンド。48時間デブルバージュを行った後、ニュートラルな酵母を添加して15～20度で2～3週間かけて発酵。バトナージュは行うが、2012年は2回のみ。3月にブレンドして4～5月に瓶詰め。柑橘系や白い果実のフレッシュな香りが主体で、なめらかで心地よい。

Sancerre Blanc Les Chasseigne 2012 単一畑のレ・シャセーヌは石灰質土壌の「カイヨット」で、10区画1ha所有している。まだ香りは閉じているが、白い果実の香りがきれいに立ちのぼり始め、酸がとてもまろやかでバランスよいのが印象的。


クレマン・ランボー（ドメーヌ・デュ・プレ・スムレ）

Sancerre Blanc Zeste 2012 樹齢50年ほどの古樹のみを使用したキュヴェで、600 ℓ のドゥミ・ミュイで10ヶ月熟成させる。とてもまるやかで豊かな香りで、口中も丸みと弾力がある。最後にミネラル感とフレッシュな酸が余韻に残る。まだとても若い状態。

Sancerre Rouge Cuvee Domaine 2012 複数の区画のブレンド。7～10日間低温浸漬を行い、10日ほど自然酵母で発酵、そして 1 週間ほどマセレーションを行う。ピジャージュとルモンタージュを併用するが、極力ゆっくりとソフトに行うよう心がけている。40%はタンク、60%は古樽にて8ヶ月熟成させ、ブレンドした後にタンクで3～4ヶ月置いてから瓶詰め。これは9月に瓶詰めされたもの。よく熟したチェリー系の香りがきれいで、口中のバランスもよく、なめらかでタンニンもとても細やか。

Sancerre Rouge Cuvee Camille 2012 このスペシャル・キュヴェは3区画の古樹のみ。すべてが新樽から3年目までの樽で12ヶ月熟成される。通常ピノ・ノワールはすべて除梗するが、2012年は熟度がよかったので40%ホールバンチ。2週間前にラッキングが終了したばかりで瓶詰めは1月の予定。果実の香りがとても生き生きとし、ほんのりとスパイスが加わる魅力的な香り。味わいのバランスも秀逸で、テクスチャーもしっかりとして、緻密。素晴らしい出来。 ◆