

# Domaine La Soufrandise

ドメーヌ ラ スフランディーズ

フランス / ブルゴーニュ / マコネ



## ニコラとフランソワーズ夫妻の人柄が表れた 優しく包み込むような味わい 巧みなアッサンブラージュが生む 高品質なプイイ フュイッセ

ラ スフランディーズは、ニコラとフランソワーズのムラン夫妻が経営する、家族経営の小さなドメーヌです。ワイナリーは、古いオスピス（救済院）の跡地に 1831 年に建てられました。ナポレオン軍の元少佐が、この場所とワインに魅了されて建物を手に入れた後、1853 年にムラン家の手にわたり現在に至っています。元詰めを開始したのは 1986 年のことです。以来 35 年間にわたって、収穫や瓶詰などの特別な作業を除き、畑仕事からワイン醸造に至るまで、すべての工程は夫婦 2 人の手によって行われています。

葡萄畑はすべてフュイッセ村にあり、総面積は 7ha で、およそ 20 ヶ所に細かく点在しています。その内の 2 区画が A.O.C.マコン フュイッセで、残りはすべて A.O.C.プイイ フュイッセのエリアにあります。

ニコラは、ワイナリーの目の前にある「クロ マリ」以外の区画の葡萄を、巧みにアッサンブラージュしてワインを仕込んでいます。葡萄栽培はリュット レゾネ（減農薬栽培）で行います。畑をすべて見て回るには 1 日半かかってしまい、規定に従った作業が難しいため、有機認証は取得していません。ラインナップはすべて白ワインで、プイイ フュイッセ 2 種類とマコン フュイッセ 1 種類を生産しています。非常に稀ですが、貴腐菌がついた年にのみ「ヴルルール ドートンヌ（旧名：ルヴルーテ）」という特別なプイイ フュイッセを生産することがあります。





区画ごとの醸造に用いる小型のステンレスタンク

## 複数の異なる区画の個性を見極め

### 巧みなブレンドで素晴らしいワインを造り上げる

ドメーヌ ラ スフランディーズの真骨頂は、長年の経験によって培ったブレンド技術を用いたワイン造りです。畑はすべてフュイツェ村にありますが、ソーヌ断層の影響により、地層年代の異なる石灰岩質とシスト土壌があるため、テロワールはそれぞれの区画で異なっています。近年、プイイ フュイツェではブルミエ クリュ格付けが誕生し、単一畑からのワインを生産する動きが活発になっています。弊社で取り扱いのあるヴェルジッソン村の生産者「ジャック ソメーズ」もクリュごとの個性を表現すべく、ブルミエ クリュ格付けの誕生以前から、単一畑からのプイイ フュイツェにこだわってリリースをし続けています。彼らとは対照的に、ドメーヌ ラ

スフランディーズでは区画ごとに優劣をつけず、それぞれの区画が持つ個性を見極め、ブレンドすることで素晴らしいワインを造り出しています。収穫、压榨、発酵、醸造と、ワイン造りの工程はすべて区画ごとに行い、最後にブレンドするのがニコラ流です。ただし、ブレンドだけでワインの品質を決定しているのではなく、畑での作業と理解が重要な役割を果たしています。

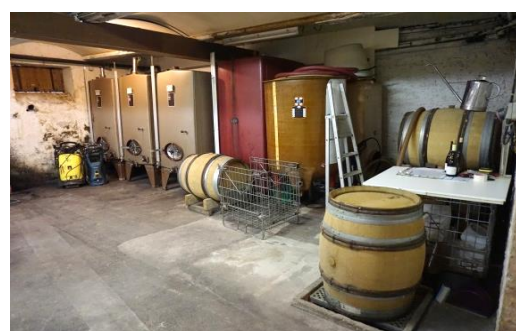
「乾燥した年に強い区画があれば、雨の多い年に強い区画もあります。このように、毎年の天候によってベストな区画は変わってきます。さらに言えば、たとえ同じ区画の同じ葡萄の樹から採れる葡萄であっても、毎年同じ状態とは限りません。

区画ごとの特徴だけでなく、年ごとに異なるキャラクターを理解した上でベストなブレンドを探り、最高の品質を目指しています。これには長年の経験が必要で、心身ともにエネルギーを費やすハードな作業ですよ」とニコラは話してくれました。



## 醸造についてのこだわり

醸造はすべて区画ごとに行い、最後にブレンドしています。収穫はすべて手摘みです。テロワールの特徴を表現してくれると考え、アルコール発酵は天然酵母によって行なっています。空気圧式プレスで優しく压榨し、30 時間静置して澱下げし、綺麗な澱を含む上澄みだけを取り除いて発酵させます。発酵温度は 24 度以下にコントロールし、若い樹齢のものはフレッシュさを活かすためにステンレスタンクで、古い樹齢のものは樽で、それぞれ発酵と熟成を行います。熟成は綺麗な澱とともに行い、ワインのフレッシュさを保つため、澱引きは瓶詰め直前まで行いません。ベントナイトで清澄後、珪藻土フィルターをかけて瓶詰めしています。



それぞれの区画ごとに発酵・熟成容器を使い分けて、最終的にブレンドすることで調和のとれたワインを生み出します。セラーには 35hL の小型のステンレスタンクや 300L の木樽が並べられています。

## 弊社スタッフがワイナリーを訪問して感じた ムラン夫妻の優しい人柄とワインの魅力

まだ入社して間もない頃、彼らが造る、優しく、包み込むようなワインに感銘を受けました。そして、オーナーであるニコラ ムランと、妻のフランソワーズの、写真越しに伝わる“温和で優しい笑顔”に惹かれたことが今でも記憶に残っています。2018年の訪問が決まった時は、大変嬉しく、当日を迎えるまで胸を躍らせておりました。実際にお会いすると、二人ともイメージ通りの人柄でした。静かながらも、ワインに対する情熱や愛情を併せ持つ心優しいニコラ。そして、フランソワーズは笑顔が印象的で、ニコラをしっかりと支えているという感想を抱きました。二人の人柄に惹かれると同時に、ワインにもその魅力が反映されていると確信した訪問でした。

テロワールを熟知し、どのような年であれ、自分達のポリシーを持つこと。強い信念のもとに「区画毎のテロワールや葡萄の特徴を見出し、生かしながらブレンドしていくスタイル」を貫き通す姿。必ず、その年の最高品質のワインを造り上げることにプロフェッショナルだと感じました。マコンには、このような素晴らしい生産者がいるのだと改めて実感しました。夫婦の愛情から生まれる優しく、柔らかく、包み込むようなワインと共に、ムラン夫妻の人柄についてこれからも一人でも多くの方にお伝えしたいと思います。



笑顔の絶えないムラン夫妻

## 樹齢約50～90年のシャルドネがもたらす集約感のある味わい 12区画の葡萄をブレンドする“ラ スフランディーズの真髄”

### プイ フェイッセ ヴィエイユ ヴィーニュ 2018

#### Pouilly Fuissé Vieilles Vignes

限定  
130本

樹齢約50～90年の葡萄を使用して造る、ラ スフランディーズを代表するワインです。畑は12区画に分かれており、ブレンドすることで1つのワインにまとめ上げています。たとえば「メネトリエール」、「シャン」、「プラスレ」は力強さと豊かな風味を、「クロ ガイヤール」、「ペリエール」、「シュヴォー」は、気品と繊細さをもたらします。輝くような黄金色で、花や蜂蜜のような香りにやわらかなコク、いかにもヴィエイユ ヴィーニュらしい深みのある味わいがあり、酸もしっかりと感じられます。果皮からのエキス分も多く含まれています。

葡萄は1929年と1969年に植えられています。標高は250mと300mで、緩やかな斜面に位置しており、西向きと南西向きです。主な土壌は、白色と灰色の化石を含む石灰岩と粘土で、下層土は中期ジュラ紀の石灰岩です。肥料はオーガニックのコンポストを使用します。グリーンハーベストはしません。葡萄の樹1本あたり8房が成るように剪定しており、収穫量は40hL/haです。手作業で収穫し、選別は畑とワイナリーで計2回行います。テロワールを反映してくれると考え、天然酵母を使用しています。アルコール発酵とマロラクティック発酵は約20度で、3分の2をステンレスタンク、3分の1を300Lのオーク樽（新樽、1回使用樽、2回使用樽20%ずつ、それ以上使用した樽20%）で行います。発酵と同じ容器で澱と共に11ヶ月熟成させ、1週間に1度バトナーージュします。ワインのフレッシュさを保つため、澱引きはボトリングの直前に行います。清澄、濾過をしてからボトリングします。年間生産量は約15,000本です。

★「ジャンシス ロビンソン.com」で16点

白・辛口 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ 等級：A.O.C.

葡萄品種：シャルドネ 熟成：2/3をステンレスタンク、1/3を樽で澱と共に11ヶ月

品番：FC-417/JAN：4935919314176/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)



「ドメーヌ ラ スフランディーズは、フェイッセ村にある。7haの畑（プイ フェイッセに6ha、マコン フェイッセに1ha）を持ち、石灰質粘土の土壌の上には30の異なる区画※が広がり、その半分以上が樹齢45年以上となっている。このため、このフラッグシップであるプイ フェイッセ ヴィエイユ ヴィーニュのブレンドには複数の選択肢がある。葡萄は手摘みで、比較的遅く収穫される。繊細なアロマを保持するために、空気圧式プレスで優しく圧搾している。（中略）深い黄金色。かなり発展した香りと果実味があり、酸は非常に顕著で——クロ マリの2019年よりも際立っている。今飲んでも良いだろう。16/20点」

——『ジャンシス ロビンソン.com』2021/5/17付の記事「From FMV to Liberty」よりジャンシス ロビンソンのコメントを抜粋。  
※こちらのコメントでは区画数が30と書かれていますが、実際には約20区画です。

単一区画「クロ マリ」の個性を表現した、こだわりのプイ フュイッセ  
フレッシュな酸とミネラル、凝縮した果実味が調和しています

## プイ フュイッセ クロ マリ 2019 Pouilly Fuissé Clos Marie

ドメーヌ ラ スフランディーズが唯一リリースする、単一区画からのワインです。酸のフレッシュさが前面に出ており、ミネラル感ときれいにバランスをとっています。ほのかなバニラ香と十分なアルコール。長い余韻があります。アフターにフレッシュな酸味が残ります。より蜜っぽい感じが強く、少しトロっとするくらいの柑橘系果実の凝縮した風味があります。セラーのすぐ前にある畑ヴェール ラクワフの、石の壁(クロ)で囲まれた区画の葡萄を使用します。東向きで、標高は250m。1957年と2009年に植樹しました。自家畑が0.8ha、フェルマージュが0.6haです。土壌は化石を含む石灰岩と粘土で、それがブルゴーニュワインらしいミネラルを与えます。収穫量は45~50hL/haです。70%をステンレスタンク、30%を300Lの樽に入れ、約20度でアルコール発酵とマロラクティック発酵を行います。天然酵母を使用します。発酵と同じ容器で澱と共に10ヶ月熟成させます。樽はミディアムトーストで、5%が2回、15%が3回、10%がそれ以上使用した樽で、産地はトロンセとベルトランジュが50%ずつです。



★「ジャンシス ロビンソン.com」で16点、「ル ギド アシェット デ ヴァン2022」1星

白・辛口 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ 等級：A.O.C.  
葡萄品種：シャルドネ 熟成：30%を木樽、70%をタンクで澱と共に10ヶ月  
品番：F-965/JAN：4935919049658/容量：750ml **¥4,180**(本体価格¥3,800)

「(前略) 中程度の黄金色。リッチさと熟成感が見事に混ざり合い、緊張感と若干のミネラル感、トフィーやリンゴのようなニュアンスも感じられる。とても魅力的。すでにとても開いている。快楽主義者のためのワイン？ コート ドールの香ばしく、渋みのあるワインとは全く異なる。16/20点」  
——『ジャンシス ロビンソン.com』2021/5/17付の記事「From FMV to Liberty」より  
ジャンシス ロビンソンのコメントを抜粋。

## 樹齢約25~30年の比較的若い葡萄を使用したスタンダード キュヴェ シストを含む土壌が花のような要素をもたらしています

### マコン フュイッセ ル ロンテ 2018 Mâcon Fuissé Le Ronté

※無くなり次第 2019VT に切り替わります。

ドメーヌ ラ スフランディーズの魅力を気軽に楽しめる、スタンダードクラスのワインです。黄色が強く、わずかに緑が掛かっています。酸がフレッシュで、ミネラル感がしっかりとあります。ほのかにイーストと蜂蜜を感じます。AOC マコンは、指定されたコミューンで規定の条件に従って造られた場合に、そのコミューン名を表記することが出来ます。ドメーヌ ラ スフランディーズは約20区画の葡萄畑を所有していますが、畑は全てフュイッセ村にあります。このワインはフュイッセ村の、A.O.C.マコン フュイッセの2つの区画の葡萄をブレンドして仕込んでいます。標高340m、東向きの畑です。面積は1haで、A.O.C.プイ フュイッセとの境界に位置しますが、プイ フュイッセとは違って土壌にシストが多く、これが花のような要素をもたらしています。葡萄は1987年と1992年に植樹されました。珪質粘土の痩せた土壌で、下層土は片麻岩を含んでおり、これが贅肉の無いまろやかさと力強い風味、特に果実味をワインに与えます。ステンレスタンクで、約20度で天然酵母によって発酵させます。その後、ステンレスタンクで澱と共に10ヶ月熟成させています。

白・辛口 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ 等級：A.O.C.  
葡萄品種：シャルドネ 熟成：ステンレスタンクで澱と共に10ヶ月  
品番：F-964/JAN：4935919049641/容量：750ml

**¥3,520**(本体価格¥3,200)

