

LOIRE

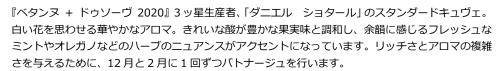
ソーヴィニヨン ブランといえばロワール。著名な産地として知られるプイイ フュメやサンセールのほか、ロワールの中でもややマニアックな産地、ルイイやコトー デュ ジェノワのワインをご紹介します。

王道の AOC だからこそ 品質にこだわりたい方に おすすめ

サンセールとプイイ フュメといういわば王道のアペラシオンロワールの中でも競い合う 2 つの銘醸地で造られる 品質重視のソーヴィニヨン ブラン



サンセール ブラン 2020 (左) Sancerre Blanc



【白・辛口】 国/地域等: フランス/ロワール/AOC サンセール

生産者:ダニエル ショタール

葡萄品種: ソーヴィニヨン ブラン 100% 熟成: ステンレスタンクと樽で 6~10 ヶ月

品番: FC-737/JAN: 4935919317375/容量: 750ml ¥4,400(本体価格¥4,000)



プイイ フュメ レロージュ 2021 (右) Pouilly Fumé L'Eloge

「ワイン アドヴォケイト」のプイイ フュメ評価で、ディディエ ダグノーを超える歴代最高得点をたたき出した生産者、マルク デシャンが造るスタンダードキュヴェ。レ ロージュの典型的な味わいで、洋ナシやアプリコットの香りと豊富なミネラルがあります。土壌は粘土と砂で、下層土は石灰です。バトナージュは行いません。

【白・辛口】 国/地域等: フランス/ロワール/AOC プイイ フュメ

生産者:マルク デシャン

葡萄品種:ソーヴィニヨン ブラン 100% 熟成:ステンレスタンクで澱と共に8ヶ月

品番: FB-799/JAN: 4935919217996/容量: 750ml ¥3,630(本体価格¥3,300)



プイイ フュメに隣接するマイナーなアペラシオンですが、 クオリティでは劣らないワインが生み出されています しっかりとした酸とミネラルが特徴です





コトー デュ ジェノワ ブランシレックス 2021

Coteaux du Genois Blanc Silex

シレックスのテロワールを表現したワインで、ストレートで引き締まり、しっかりとした酸があり、ミネラル豊かでスパイシーなワインとなっています。レモンのコンフィやエキゾティックな果実に火打ち石の要素が混ざる複雑なアロマが広がります。サンセールの北東のコーヌ シュール ロワールの畑の葡萄から造ります。標高 200m、南向きの斜面に位置します。葡萄の仕立てはギヨー、裁植密度 6,500 本/ha、収量は 60hL/ha です。収穫し選



別した後、プヌマティックプレスで圧搾し、15 度で 48 時間置いて澱下げします。ステンレスタンクで、アロマを保つために 16 度の低温に管理しながら発酵させます。きれいな澱と共に 6~8 ヶ月熟成させます。フレッシュな酸をキープしたいのでマロラクティック発酵はさせません。清澄し、軽くろ過して瓶詰めします。

【白・辛口】 国/地域等: フランス/ロワール/AOC コトー デュ ジェノワ

生産者:ブノワ ショヴォー

葡萄品種: ソーヴィニヨン ブラン 100% 熟成: ステンレスタンクで澱と共に 6~8 ヶ月

品番:FC-571/JAN:4935919315715/容量:750ml ¥3,080(本体価格¥2,800)

ありきたりではない 上質なワインならこれ!

AOC ルイイの品質の高さを世に知らしめたパイオニア クロード ラフォンを代表する上級キュヴェ ルイイのトップ生産者の自信作



ルイイ ブラン ル クロ デ メッシュー 2019 Reuilly Blanc Le Clos des Messieurs

クロード ラフォンは、AOC ルイイから素晴らしいワインを造り出し、その品質の高さを世界に知らしめたパイオニアです。祖父アンドレから父クロードへ、そしてクロードから娘のナタリーへとワイナリーは引き継がれました。「ルクロ デ メッシュー」は、ナタリーが手掛けるルイイの上級キュヴェです。フレッシュな柑橘系のアロマに加え、少しトロピカルフルーツの要素も感じられます。口当たりはとてもフレッシュでフルーティ、丸みのあるリッチなボディがあります。畑の土壌は粘土石灰質と粘土砂利質、葡萄の平均樹齢は30年、栽植密度は6,500本/haです。葡萄を圧搾し、粗い澱を取り除いた後、ステンレスタンクに



て低温で発酵を行います。綺麗な澱と共に9ヶ月間、ステンレスタンクで熟成させます。その間、バトナージュを行い、澱を攪拌して味わいの複雑さを引き出します。

【白・辛口】 国/地域等:フランス/ロワール/AOCルイイ

生産者:クロード ラフォン

葡萄品種: ソーヴィニヨン ブラン 100% 熟成: ステンレスタンクで澱と共に 9 ヶ月

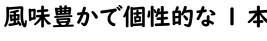
品番: FC-651/JAN: 4935919316514/容量: 750ml ¥3,850(本体価格¥3,500)

王道の産地以外にも素晴らしいワインがあるのがワインの面白いところです。ロワール以外の産 地で見つけた、本当に美味しいおすすめのソーヴィニヨン ブランをご紹介します。

ベルジュラックで 見つけた1本

造り手のパスカルいわく「俺のサンセール」 ロワールのワインのような綺麗な酸とミネラルが楽しめる

風味豊かで個性的な | 本





マノ ア マノ ソーヴィニヨン ブラン 2021

Mano A Mano Sauvignon Blanc

マノ ア マノは、「手と手」という意味です。ソーヴィニヨン ブ ランはキュイセ家にとって大切な葡萄なので、家族が家族へと手 渡していくという意味で名付け、ラベルに描きました。「私の葡萄 の味、私の思う果実の味がこのワインの味、飲んでいただければ わかる」とパスカルは話していました。発酵、熟成ともにステン レスタンクで行います。パイナップルやパッションフルーツを思 わせるトロピカルフルーツの甘い果実味、酸は穏やかで、ミネラ ルの要素が感じられます。畑は石を多く含む白亜質土壌で、ミネ ラル感の強い葡萄が出来ます。毎年、同じ区画の葡萄を使います。



以前は樹齢が若く、スタンダードにブレンドしていましたが、単一でワインを造るのに十分な品質となり、生産を 始めました。

【白・辛口】 国/地域等:フランス/南西地方/AOCベルジュラック

生産者:シャトー デ ゼサール

葡萄品種: ソーヴィニヨン ブラン 100% 熟成: ステンレスタンク 品番: FC-286/JAN: 4935919312868/容量: 750ml

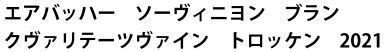
¥1,980(本体価格¥1,800)

ラインガウで 見つけた1本

栽培面積の 90%をリースリングが占めるラインガウの、 ロワールとは異なるミネラル感を持つ

こだわりのソーヴィニヨン ブラン





Erbacher Sauvignon Blanc Qualitätswein Trocken

エアバッハ村のソーヴィニヨンブランで造る辛口のワインです。 ロワールのソーヴィニヨンブランとは異なる、ラインガウらしい 骨格のあるミネラルが特徴的です。グリーンペッパー、グースベ リーなどのソーヴィニヨン ブランに特徴的なアロマに加え、マン ゴーを思わせる要素もあります。甘い果実味と酸がとてもバランス よく、素直に果実の美味しさが楽しめる1本です。土壌は砂のよう に細かいレス (黄土) とローム (粘土、シルト、砂の混ざる土) で す。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。ボトリティスのつ いていない葡萄だけを収穫します。葡萄の持つ豊かなアロマを引き



出すため、圧搾する前に 18 時間の低温マセラシオンを行います。 発酵は温度コントロールしながらステンレスタ ンクで行います。発酵後、翌年の1月に澱引きしてしばらく落ち着かせ、3月にボトリングします。

【白・辛口】 <スクリューキャップ> 国/地域等:ドイツ/ラインガウ

生産者: クラス 葡萄品種: ソーヴィニヨン ブラン 100% 熟成:ステンレスタンク 残糖:5.7g/L 酸度:6.8g/L 品番: KA-664/JAN: 4935919196642/容量: 750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)



ファルツで 見つけた 1 本

「グローセン スターツエーレンプライズ」に輝くファフマンが造る 青っぽいトーンが出ないように育てたソーヴィニョン

フレッシュ&フルーティな | 本



ソーヴィニヨン ブラン クヴァリテーツヴァイン トロッケン 2021

Sauvignon Blanc Qualitätswein Trocken

「ラインラント ファルツ州品評会 2021」で通算 20 回目となる "スターツエーレンプライズ/特別栄誉賞"を受賞。さらに同品評 会の 2022 では、"グローセン スターツエーレンプライズ/大特別栄誉賞"を受賞したカール ファフマンが造るワインです。

「ソーヴィニヨン ブランは太陽を嫌うので、日陰を造るようにしています。北側の斜面の葉は取りますが、日光の当たる他の部分の葉は残しています。そのため青っぽいトーンが出ません」とマルクスは話します。フレッシュでフルーティ。レモングラス、イラクサの花、オレンジが感じられます。明るい夏の朝を思わせ



ます。区画は三つに分かれていて、それぞれ成長スピードなどが異なるため、同じ作業でも違う時期に行わなければなりません。いつも畑に入って、理想的な時期を見定めます。土壌は石灰岩を含む砂質ロームです。ステンレスタンクで16度に温度管理しながら、3週間発酵させます。区画によって使用する酵母を変えています。

【白・辛口】 <スクリューキャップ> 国/地域等:ドイツ/ファルツ

生産者:カール ファフマン

葡萄品種: ソーヴィニヨン ブラン 100% 残糖: 6. 7 g/L 酸度: 6. 7 g/L

品番:KA-463/JAN:4935919194631/容量:750ml <u>¥2,310</u>(本体価格¥2,100)



チリ辺境の地エルキ ヴァレーをワイン地図に刻んだパイオニア 最も冷涼な自家畑「ティトン ヴィンヤード」からの I 本 葡萄が持つ個性を表現しました



ソーヴィニヨン ブラン レセルバ 2021

Sauvignon Blanc Reserva

ティトンは所有する畑の中で一番低い場所ですが、海からの冷たい風が吹くため、一番涼しい気候となります。ソーヴィニヨンブランの栽培で大切なことは、葉を使って葡萄を日焼けから守ることです。日焼けした葡萄は風味が落ちるため使いません。ファレルニアのソーヴィニヨン ブランは香りが極めて強く表れますが、それは醸造過程で抽出されるのではなく、葡萄そのものが強い風味を持っているからです。明るい黄色、イチジクやセージの強い香り、シトラスやメロンの風味、十分な酸と長くフレッシュな余韻があり、非常に豊かな味わいです。除梗、破砕します。12時間、コールド マセレーションさせてから、やさしく圧搾



します。清澄後、ステンレスタンクで $16\sim18$ 度に保ちながら発酵させます。バトナージュしながら、澱と共に 6 ヶ月寝かせ、その後ブレンドして瓶詰めします。

【白・辛口】 <スクリューキャップ> 国/地域等:チリ/DO エルキ ヴァレー

生産者:ビーニャ ファレルニア

葡萄品種: ソーヴィニヨン ブラン 100% 熟成: ステンレスタンクで澱と共に 6 ヶ月

品番:W-029/JAN:4935919080293/容量:750ml ¥1,540(本体価格¥1,400)