



＼ ソーヴィニヨン ブランの季節がやってきた！ ／

SAUVIGNON BLANC

ソーヴィニヨン ブラン 特集

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 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、ルイイヤコト 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 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

『ベタンヌ + ドゥソーヴ 2020』3 つ星生産者、「ダニエル ショタール」のスタンダードキュヴェ。白い花を思わせる華やかなアロマ。きれいな酸が豊かな果実味と調和し、余韻に感じるフレッシュなミントやオレガノなどのハーブのニュアンスがアクセントになっています。リッチさとアロマの複雑さを与えるために、12 月と 2 月に 1 回ずつバトナーージュを行います。

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

「ワイン アドヴォケート」のプイ 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 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)

シレックス土壌の個性が楽しめる 1 本

プイ フェ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チ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、栽植密度 6,500 本/ha、収量は 60hL/ha です。収穫し選別した後、ブナマティックプレスで压榨し、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。葡萄を压榨し、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 1 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

エアバッハー 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 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、压榨する前に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ヨン
フレッシュ&フルーティな 1 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

¥2,310(本体価格¥2,100)

エルキ ヴァレーで
見つけた 1 本

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 1 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、破碎します。
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 16~18 度に保ちながら発酵させます。パー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)