

ドメーヌ サン パンクラス

DOMAINE SAINT PANCRACE

— 現地視察レポート —

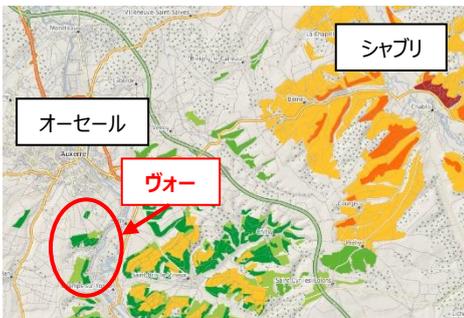


新入荷

「ドメーヌを立ち上げたのは、最初から最後まで自分だけで出来る仕事だからです」
ひとりの農夫が造る、こだわりのブルゴーニュ ワイン

オーセールとシャブリでワイン造りに情熱を注ぐ グザヴィエ ジュリアンが手掛ける“農夫のワイン”

ドメーヌ サン パンクラスは、グザヴィエ ジュリアンによって設立されたドメーヌです。ワイナリーは、シャブリから20kmほど離れたオーセールのコミューンのひとつ、ヴォー (Vaux) に位置しています。グザヴィエは、ボージュの醸造学校を卒業した後、マコネやシャブリのドメーヌで働いていましたが、「最初から最後まで自分だけで出来る仕事がしたい」と考え、故郷に戻りワイナリーを設立することにしました。1997年に最初の葡萄樹を植えて以来、26年にわたってワイン造りを行なっています。現在、コート ドーセールに4ha、シャブリに1.5ha、合計で5.5haの葡萄畑を所有しています。一部の畑は、森だったところを開墾して葡萄畑にしたそうです。彼の造るワインは、高級なブルゴーニュのイメージよりも素朴な、“農夫のワイン”ということが出来ます。フランスのワインガイド『ギド アシェット』誌では、2001年版から毎年のように掲載され続けており、国内での評価が非常に高いことがうかがえます。



フィロキセラ禍で失われた銘醸地“コート ドーセール”

コート ドーセールの葡萄畑は、オーセールの南側、ヨンヌ川に近いエリアや、それに続く小さな谷の台地や丘陵地に広がっています (左地図の濃い緑色のエリア)。標高は120~280m、主に南向きで、南東から南西向きの畑もあります。下層土はジュラ紀後期 (キンメリジャンとポートルンディアン) と白亜紀前期 (オーテリビアン) の石灰岩、粘土質そして泥灰・石灰岩の地層で構成されています。『ブルゴーニュワイン大全』には、ブルゴーニュ コート ドーセールについて次のように記載されています。「この地域はワイン造りの堂々たる歴史をもっており、詩にも、英仏王室の酒庫台帳の記録にも、頻繁に登場する。フランソワ1世とアンリ4世はオーセールのワインに特別な地位を与えている。フランソワ1世はフランス全土で販売できるように命じ、

アンリ4世は税を免除したのである。イギリスではジョン王とヘンリー8世がこのワインを庇護した」。1787年には、オーセールの葡萄畑は1,800haを超えるほどだったとされていますが、フィロキセラ禍によって減少し、現在ではおよそ200haほどとなっています。ブルゴーニュにおいては、コート ドールのワインに注目が集まりがちですが、近年の価格高騰には凄まじいものがあります。そうした中でグザヴィエのワインは、まだ発見されていない、貴重なブルゴーニュ ワインのひとつといえます。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年8時点のものです。



栽培について

コート・ドーセールは、ブルゴーニュとはいえポーヌまでの距離は 150km ほど離れており、シャブリやサンセールの方が近く、土壌にも共通項があります。「コート・ドーセールよりもシャブリの方が、ミネラル感が強い」とグザヴィエは話していました。栽植密度は 1 ヘクタール当たり 10,000 本という高密度です。ヴォー（オーセール）の畑はチョークを多く含む痩せた土壌で、南南東を向いており、丸みがあり、若いうちから表現豊かで、また同時に長期熟成のポテンシャルを持つ力強いワインが生まれます。実際に現地を訪問してみると、もともとは森だったところを開墾した畑には、白い石灰岩がごろごろと転がっており、歩くのにも苦労するほどでした。グザヴィエは、「この畑で働くのがとても好きで、この景色を見ているといつもほっとします」と話してくれました。一方、シャブリの畑の土壌はジュラ紀後期の

のキンメリジャンで、若いうちは抑制が効いていますが、素晴らしくエレガントで、ミネラル豊かなワインが出来ます。

冬の間、葡萄は休眠していますが、畑では剪定作業が行われます。剪定は手のかかる仕事ですが、将来の葡萄の品質のために必要不可欠な作業です。ドメヌ サン・パンクラスではギョー・サンプルに仕立て、1本の木に 6~8 芽を残します。土壌の分析の結果によっては、オーガニックで認められた防除作業をすることもあります。春は枝の誘引、そして収量制限に不可欠な芽掻きの作業を行い、また同時に植え替えも行います。夏の間には伸びた枝の先端をカットし、葡萄の健康状態をモニタリングします。ペト病やウドンコ病はボルドー液で対策します。基本的に畑作業は一人でいきますが、収穫は 12~13 人の人を雇って、小さなチームで収穫しています。

醸造について

収穫は機械摘みと手摘みの両方です。クレマン用の葡萄は、規定に基づき 100%手摘みで行います。シャブリとピノ・ノワールの一部は手摘みです。近年のように暑い年は、早朝もしくは夜間に機械摘みをしています。これは、日中の暑い中、時間をかけて手摘みをするよりもベターだと考えているためです。収穫した葡萄は酸化を防ぐため、出来るだけ早くセラーに運びます。白は草っぽく味が出してしまうのを避け、ベストな果汁を得るため、空気圧プレスでゆっくりと圧搾します。アルコール発酵はヴィンテージによって異なりますが、数日から数週間かかることもあります。「自分が一代目なので金銭的に余裕がなく、タンクは全部中古で購入しています」とグザヴィエが話すように、発酵用のタンクはファイバー製やステンレス製など様々な種類のものが並べられていました。



赤ワイン用の葡萄はヴィンテージによって異なりますが、一部もしくは 100%除梗した後、解放式の発酵槽に入れます。短時間のコールドマセラシオンを行った後、アルコール発酵を行います。発酵は野生酵母で行いますが、白ワインで発酵スピードが遅い場合のみ、テロワールが持つ個性を隠さないよう、香りに影響のない酵母を入れることがあります。美しい色とタンニンを抽出するため、ルモンタージュを行います。アルコール発酵が終わったら、一部のワインを 228L のオーク樽に移して熟成させます。残りは同じタンクで熟成させます。ブルゴーニュでも北に位置する産地のため、樽熟成のみでワインを仕込むと樽が強くなりすぎてしまいます。そのため、タンクと樽のキュヴェのアッサンブラージュを大切にしています。



マロラクティック発酵は自然に任せています。ワインの持つアロマの質を保つため、フィルターは軽くかけるのみで、冷却による安定化はしません。その結果、ボトルの底には澱が見られますが、ワインの味わいに影響はありません。セラーで最低 12 ヶ月熟成させてからボトルリングします。「どのキュヴェも造り方は同じなので、違いがあるとすれば、ヴィンテージの特徴がボトルの中に表現されているといえます」とグザヴィエは話します。

現地視察スタッフより

温暖化問題が深刻なブルゴーニュとは思えないほど、涼しい印象を受けたエリアです。実際に入荷したワインをさっそく試飲したところ、どれもアルコール度数は 12.5%（赤のみ 12.8%）と低く、酸とミネラルが感じられる冷涼感のある味わいでした。今回見せていただいた高台の畑は本当に素晴らしい場所にありました。森と畑以外には何もなく、小鳥の鳴き声だけが聞こえるピースフルな場所。この地域性、生産設備、生産者の雰囲気を一見して、地元で消費される地酒的な品質を想像しましたが、それとは裏腹に味わいは洗練されており、インターナショナル。参考までに、フランスワインだけを掲載するフランスの専門誌『ギド・アシェット』には、実は 2001 年版から毎年のように掲載されています。派手さはないけれどシンプルに美味しいグザヴィエさんのワインは必ずファンが出来ると思います。



ヴィンテージについて

- ・2022年・・・天候に恵まれたグレートヴィンテージ。日照量が多くパワフルなワインができた。
 - ・2021年・・・乾燥していて、冷涼なヴィンテージ。日照量が少なく、冷涼感のある軽やかなワインができた。
- 「ピノ ノワールは天候に左右されやすい品種で、ヴィンテージの特徴をスポンジのように吸収してワインに反映します。ブルゴーニュ北部では、さらに気候の影響を受けやすくなります」とグザヴィエは話します。



コート ドーセールスの南向きの区画「ラ コート ドール」。「この畑で働くのが大好きで、この景色を見ているとほっとします」とグザヴィエ。

生産量約2,500本の希少なクレマン ド ブルゴーニュ シャルドネ100%で造る辛口のブランド ブラン

クレマン ド ブルゴーニュ ブランド ブラン シャルドネ NV(2018) (左)

Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs Chardonnay

グザヴィエの妻の祖母が所有する土地に植えられた葡萄を使用しているため、それぞれのファミリーネームを取って「Julien-Dorard」と表記しています。生産量は約2,500本です。記載はありませんが、2018VTの葡萄を使用しています。2019VTと2021VTは収量減のため生産していません。クレマンは比較的樹齢の若いシャルドネを使い、シャンパーニュと同様、伝統的な瓶内二次発酵で造ります。収穫はすべて手摘みで行います。ベースワインの発酵が終わったら、ボトルに移し瓶内二次発酵を行います。洋梨などの白い果実の豊かなアロマ、クリーミーな口当たりがあり、非常にフレッシュです。

【白・スパークリング・辛口】 <瓶内二次発酵>

国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.クレマン ド ブルゴーニュ

葡萄品種：シャルドネ 100%

品番：FC-954 JAN：4935919319546 容量：750ml

¥4,620(本体価格¥4,200)

昔のシャブリを思わせる酸の効いたクラシックな1本 生産量はわずか4,000本ほどしかありません

シャブリ 2021(右)

Chablis

ベヌ、フレイ、シシエの3つの村の葡萄を使っています。生産量は約4,000本です。ジュラ紀後期キンメリジャンの土壌でシャルドネはゆっくりと成熟します。100%ステンレスタンクで発酵、熟成させています。緊張感があり、シャブリらしいミネラルが豊かでエレガントなワインが出来ます。

【白・辛口】 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.シャブリ

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：FC-957 JAN：4935919319577 容量：750ml

¥5,280(本体価格¥4,800)

ドメーヌ サン パンクラスを代表するクリュ「ラ コート ドール」で造る
生産量約7,000本のこだわりのスタンダード キュヴェ

ブルゴーニュ コート ドーセール ブラン ラ コート ドール 2021(左)

Bourgogne Côtes d'Auxerre Blanc La Côte d'Or

「ラ コート ドール (la Côte d'Or)」はドメーヌを代表するキュヴェです。チョークの多い土壌から非常にバランスのとれたワインが出来ます。フレッシュかつ丸みがあり、しっかりとした飲み応えがありますがエレガントな個性を持っています。一部 (20%)はオーク樽に入れ、最低 12 ヶ月熟成させています。酸と柑橘系の果実味のバランスが非常に上手く調和しています。

【白・辛口】

国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.ブルゴーニュ コート ドーセール

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：一部 (20%) は樽で最低 12 ヶ月

品番：FC-955 JAN：4935919319553 容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)

「ラ コート ドール」の最良のシャルドネを厳選して造る
生産量わずか1,000本の上級キュヴェ「コンフィダンシエル」

ブルゴーニュ コート ドーセール ブラン ラ コート ドール コンフィダンシエル 2021(右)

限定
440本

Bourgogne Côtes d'Auxerre Blanc La Côte d'Or Confidentielle

「ラ コート ドール (la Côte d'Or)」の区画の中でも、最良のシャルドネを選びすぎて造られています。生産量が限られているため「コンフィダンシエル (秘密の)」と名付けました。熟した果実と樽からのバニラや香ばしいブリオッシュの混ざる複雑なアロマがあります。口当たりはパワフルで、しっかりとした骨格があり、非常に長い余韻が感じられます。熟成は 100%、オーク樽 (新樽でない) で行っています。

【白・辛口】

国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.ブルゴーニュ コート ドーセール

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：樽 (新樽でない) で熟成

品番：FC-956 JAN：4935919319560 容量：750ml

¥4,620(本体価格¥4,200)



コート ドーセールのコミュニンの一つ、ヴォーのテロワールを表現したキュヴェ
赤い果実の親しみやすい風味が楽しめる、生産量約3,500本のピノ ノワール

ブルゴーニュ コート ドーセール ルージュ テロワール ド ヴォー 2021

Bourgogne Côtes d'Auxerre Rouge Terroir de Vaux

コート ドーセールのワインを生むコミュニンの一つ、「ヴォー」のテロワールを表現して造る赤ワインです。複数の区画のピノ ノワールをブレンドしています。ピノ ノワールの持つ繊細なニュアンスを大切に造ります。イチゴやチェリーを思わせる赤い果実の要素の中に、かすかに軽いスパイスのタッチがあります。収穫した葡萄は 100%除梗します。葡萄の持つフレッシュな果実味を保つため、発酵および熟成はすべてタンクで行います。

【赤・フルボディ】

国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.ブルゴーニュ
コート ドーセール

葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：ステンレスタンクで熟成

品番：FC-958 JAN：4935919319584 容量：750ml



¥4,180(本体価格¥3,800)