

2023年
現地視察

PATRICK SOUTIRAN

パトリック スティラン

自家畑・自家醸造の小規模な家族経営の生産者が造る
アンボネとトレパリュのテロワールを表現したシャンパーニュ



伝統的な製法で造られる少量生産のシャンパーニュ

パトリック スティランのシャンパーニュをひとことで表すのなら、「伝統的な製法で 1本1本丹精を込めて造られる、少量生産のこだわりのシャンパーニュ」といえます。昔ながらの木製の圧搾機を用いて手仕事で造るワインは、シャンパーニュという産地のきらびやかなイメージとは対照的です。また、拠点を構えるアンボネは偉大なピノ ノワールの産地として知られていますが、パトリック スティランはあえて「アンボネのシャルドネ」からトップ キュヴェを生産する珍しい生産者でもあります。さらには、モンターニュ ド ランスにおいては珍しい、シャルドネで知られるトレパリュのブランド ブランや、アンボネのシャルドネを軸にスティールワインのアンボネ ルージュをブレンドするロゼも手掛けており、この地において「シャルドネの名手」でもあるという点は、特筆に値します。そしてもちろん、樹齢 30~100 年という古木のピノ ノワールを使用して造る、アンボネの王道ともいべきブランド ノワールも見逃せない逸品です。しかしながら、自家畑はたったの 3. 1ha しかなく、さらに一番搾り果汁（キュヴェ）しか使用しないため、人気の高まりとともに入手が困難になってきています。

5 月に訪問した際、ちょうど今年の瓶詰めをすべて終えたばかりだと話してくれましたが、その本数はなんと、たったの 22,000 本でした。現地ではあまりの人気ぶりに「ノン ミレジメを 3 本購入すると、ミレジメを 1 本購入できる」という制限を設けたそうですが、ミレジメが早々に完売してしまったとのことでした。実際に現地でも彼らのシャンパーニュを試飲しましたが、視察スタッフ全員が感動したほど、さらにクオリティが上がっていることが実感できました。パトリック スティランのシャンパーニュは、その少ない生産量のうち、55%が個人顧客、10%がレストランと小売店向けで、輸出は 35%しかありません。年間生産量は 2 万~3 万本ほどなので、輸出市場は 7,000 本~1 万本ほどを分け合う形となっています。

パトリック スティランは、1971 年に設立されました。自家畑の葡萄を用いて自家製のシャンパーニュを造る、家族経営の小規模生産者（RM）で、ワイナリーは、モンターニュ ド ランスのアンボネに位置しています。パトリックの父の時代は、シャンパーニュは生産しておらず、葡萄を育てて農協に販売していました。パトリックは父から葡萄栽培を学び、アヴィズの農学校でシャンパーニュの醸造について学びました。当初は、シャンパーニュ造りだけでは生計を立てられず、1986 年までは農協でも働いて生活していたそうです。今では『アシェットガイド』に毎年のように掲載されており、その品質の高さが知られるようになりました。パトリックはすでに引退しており、ワイナリーはパトリックの娘エステル（2007 年から参加）と息子ファブリス（2013 年から参加）に引き継がれています。エステルは、2018 年に開催された「Les Jeunes Talents du Champagne（シャンパーニュの若き才能）」と題したコンテストでファイナリストに選ばれ、その才能を発揮しています。



ワイナリーについて

案内されたセラーは1735年に建てられたもので、パトリックが1993年に購入したとのことでした。その当時は屋根が無かったそうです。セラーの扉の上部には、1735年に建設されたことを示す彫刻が施されていました。このセラーには、非常に古い木製の垂直式圧搾機や、小容量のステンレスタンクが置かれています。右の写真を見ていただくと、その規模感がお分かりいただけるかと思えます。パトリック スティランでは、写真のような木製の垂直式圧搾機を使用し続けています。このプレス機は1回につき2,000kgの葡萄をプレスすることができ、4段階の速度調整を行うことができます。ファブリスいわく、「最新のプレス機とは異なり、ムラがあるのがポイント」だそうです。

「蓋をするようにゆっくりとプレスしていきませんが、葡萄が外側に広がりながら潰れるため、全ての葡萄を一度にプレスすることができません。外側の葡萄を中央に押し戻して再びプレスする工程を4度繰り返します。この時、葡萄の梗が自然のフィルターとなることで、シャンパーニュにとって重要な透明な果汁を得ることができます。十分な量の果汁が溜まったら、タンクに移し、24時間かけて漉し下げします。その後、上澄みの綺麗な果汁を発酵用のタンクに移し、野生酵母で発酵させます。発酵はプレスから2~4日くらいで始まり、2~3週間ほど続きます」。

プレスの様子を弊社公式 Youtube にてご確認くださいませ。右の QR コードを読み込むか、弊社 HP のパトリック スティランの生産者ページからご確認ください。



左の写真は、1735年に建てられた地上のセラーよりもさらに古い地下セラーです。深さはあまりありませんが、ワインの保存に最適な温度と湿度が保たれています。この地下セラーでは、樽やオールドヴィンテージ、特別なミレジム、マグナムなどの大容量のボトルを保管しています。ただし、オールドヴィンテージの在庫もそれほど多くはなく、ファブリスの生まれ年の1982VTはあと11本しか残っていないそうです。保管しているボトルには大量のカビが付着していましたが、光を通さずにワインの品質をキープすることができるため非常に重要だとファブリスは話していました。

アルコール発酵が終わったワインは樽かタンクに入れますが、ヴィンテージによってどちらに入れるかは異なります。ただし、ロゼに使用するスティルワインのアンボネルージュ（ピノ ノワール）は樽で熟成させています。パトリックの教えで、ワインに木の風味をつけないよう、最低でも3年使用した樽で熟成させています。ワインのブレンドについては、毎年、家族皆で話し合いながら決めていきます。なお、パトリックの時代にはすべてのボトルをピュピトルで管理し、ルミアージュ（動瓶）を行なっていましたが、エステルとファブリスが引き継いでからはジロパレットを導入しています。また、近年の変更点について、「以前よりもドザーージュの量を減らしています。たとえばブリュットの残糖は、過去に訪問していただいた2006年頃は10g/Lでしたが、今は7g/Lです。これは、ワインのクオリティが高い場合、残糖が少ない方が、そのワインが持つフレーバーを純粋に感じることができるからです」とファブリスは話してくれました。



左から順に、ファブリス、エステル、ミュリエル、パトリック

グラン クリュ アンボネの樹齢 30~100 年のピノ ノワールの魅力を表現した パトリック スティランを代表するブランド ノワール



シャンパーニュ ブランド ノワール アンボネ グラン クリュ NV
Champagne Blanc de Noirs Ambonnay Grand Cru

グラン クリュ格付けのアンボネのピノ ノワールを 100%使用しています。アンボネはモンターニュ ド ランスの中でも優れたピノ ノワールを生む銘醸地として知られており、芳醇で力強い果実の風味に加え、生き生きとしたミネラル感を伴うワインが生み出されます。パトリック スティランが所有する畑の葡萄の樹齢は 30 年以上で、中には 100 年を超えるものもあります。アンボネといえばピノ ノワールですが、パトリック スティランにとってもこのワインは最も生産量が多く、彼らを象徴するワインといえます。果汁はキュヴェ（一番搾り）100%です。発酵とマロラクティック発酵、熟成は、ステンレスタンクで行ないます。冷却過程を経て、ろ過と清澄をします。瓶詰後、24~36 ヶ月熟成させています。

★「ゴエミヨ 2022:web 版」92 点、「ル ギド アシェット デ ヴァン 2024」1 星

【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵> <Alc. 12.0%>

国/地域等：フランス/A.O.C. シャンパーニュ

葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：瓶で 18~24 ヶ月

品番：FB-833 JAN：4935919218337 容量：750ml

¥8,250(本体価格¥7,500)

アンボネのシャルドネ 90%にスティルワインのアンボネ ルージュ 10%をブレンド シャルドネの名手としても知られるパトリック スティランの個性的なロゼ



シャンパーニュ ロゼ アンボネ グラン クリュ NV
Champagne Rosé Ambonnay Grand Cru

グラン クリュ格付けのアンボネのシャルドネを 90%使用し、さらにアンボネのピノ ノワールで造った赤ワインを 10%ブレンドして造るロゼ シャンパーニュです。小規模な家族経営の生産者だからこそ出来る、個性的なシャンパーニュでもあります。瓶内二次発酵のためのボトリング前に、樽で数年熟成させたアンボネ ルージュをブレンドします。余ったアンボネ ルージュは、他のシャンパンハウスへ販売しています。パトリック スティランは「シャルドネがフレッシュさを表現し、ピノ ノワールは構成とボディを与える」と考えています。小さな赤い果実、フランボワーズ、カシス、サクランボの香りがあります。瓶詰後、24~36 ヶ月熟成させます。

★「ゴエミヨ 2022:web 版」90 点

【ロゼ・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵> <Alc. 12.0%>

国/地域等：フランス/A.O.C. シャンパーニュ

葡萄品種：シャルドネ 90%、ピノ ノワール 10% 熟成：瓶で 24~36 ヶ月

品番：FB-834 JAN：4935919218344 容量：750ml

¥8,800(本体価格¥8,000)

モンターニュ ド ランスにおいては珍しい、シャルドネで有名なプルミエ クリュ トレパユのシャルドネを 100%使用して造る珍しいブランド ブラン



シャンパーニュ ブランド ブラン トレパユ プルミエ クリュ NV
Champagne Blanc de Blancs Trépail Premier Cru

プルミエ クリュ格付けのトレパユのシャルドネを 100%使用しています。トレパユはアンボネから 3.5km ほど北東にある村で、モンターニュ ド ランスでは珍しいシャルドネで有名な村です。北部は森に面しており、アンボネよりも標高が高く冷涼で、細かい石灰質の土壌が広がっています。また、葡萄畑は南東~東向きで、シャルドネの生育に適しており、フレッシュでしっかりとしたミネラルが感じられるワインを生み出します。トレパユのシャルドネは、単一でリリースされることはあまり多くありませんので、個性を知るのにふさわしい 1 本ということができます。果汁はキュヴェ（一番搾り）100%です。発酵とマロラクティック発酵は、ステンレスタンクで行ないます。冷却過程を経て、ろ過と清澄をします。瓶詰後、24~36 ヶ月熟成させています。

★「ゴエミヨ 2022:web 版」93 点、「ル ギド アシェット デ ヴァン 2024」1 星

【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵> <Alc. 12.0%>

国/地域等：フランス/A.O.C. シャンパーニュ

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：瓶で 18~24 ヶ月

品番：FB-832 JAN：4935919218320 容量：750ml

¥7,700(本体価格¥7,000)