

フランスワイン専門誌
LA REVUE DU VIN DE FRANCE
AVRIL 2024

表紙を飾りました

SANCERRE BLANC

2021VT から
新ラベルになりました

【白・辛口】 国/地域等：フランス/ロワール/A.O.C. サンセル
葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン 100% 熟成：タンクと樽で 6~10 ヶ月

【2021VT】 <Alc. 12.5%>

品番：FD-173/JAN：4935919961738/容量：750ml **¥5,720**(本体価格¥5,200)

【2022VT】 <Alc. 13.5%> ■オーガニック認証：ユーロリーフ

品番：FD-174/JAN：4935919961745/容量：750ml **¥5,940**(本体価格¥5,400)

★「ラ ルヴュ デュ ヴァン ド フランス 2024.04/No.679」89-90 点

★「ベタンヌ+ドゥソーヴ 2024」90 点



葡萄園面積は 9ha、南、南東と南西向きです。気候は大陸性で、暑い夏と長く寒い冬、春の霜の脅威があります。収量は 59hL/ha です。手摘みと機械摘みで収穫します。区画ごとと別々に醸造します。100%除梗し、破碎、ブスマティックプレスで圧搾します。その後、低温で 3~4 日静置し、澱引きします。ステンレスタンクで、アロマを最大限に引き出すため 14 度で発酵させます。低温発酵で、青っぽいハーブのニュアンスやタニックな風味が出ないようにします。マロラクティック発酵はさせません。きれいな澱と共にタンクと大樽、樽で 6~10 ヶ月熟成させます。リッチさとアロマの複雑さを与えるため、味を確認しながら、12 月と 2 月に 1 回ずつ、バトナージュを行います。別々に仕込んだワインをブレンドし、清澄、ろ過して瓶詰めします。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素晴らしく調和し、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。

LA REVUE DU VIN DE FRANCE No.679 -AVRIL 2024

“手頃な価格ながら成功作”

とコメントされました。

グリオット、カイヨット、テール ブランシュが混ざる土壤からのブレンドで、果実味はある程度成熟しており、ふくよかでまろやかなボディ、心地よい厚み、豊かな余韻が広がります。手頃な価格ながら成功作。

—「ラ ルヴュ デュ ヴァン ド フランス 2024.04/No.679」より



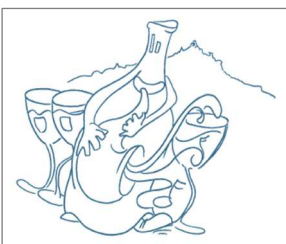
現在、ドメーヌを担う
シモン ショタールと
妻のジュリエット

ドメーヌ ダニエル ショタール

DOMAINE DANIEL CHOTARD

1642 年からおよそ 400 年続く歴史を持つドメーヌ 仏ワイン専門誌でも注目される、サンセールの実力派生産者

ダニエル ショタールは、1642 年に遡るほどの歴史を持つドメーヌです。ダニエルは 1992 年に、父のマルセルと叔父のアンリからドメーヌを引き継ぎました。ダニエルは実家のドメーヌに戻る前は教師として働いていました。また、アコーディオンとギターの奏者でもあり、「Jazz aux Caves」というフェスティバルの創設者でもあります。音楽好きのダニエルらしく、ドメーヌのロゴには楽器を演奏するキャラクターが描かれています。ドメーヌは現在、息子のシモンと彼の妻ジュリエットが牽引しています。



先代のダニエル ショタール

シモンへの世代交代により、さらに深みのある味わいへ

シモンは 1987 年生まれ。トゥールーズの学校で醸造学を学び、2011 年に家族のドメーヌに戻ってきました。2012 年からはニュージーランドにもワイン造りの勉強に行っています。また、年に 4、5 回はフランス各地を周り、勉強を続けています。これらの経験は自身のワイン造りに活かされており、サンセールの存在意義を理解し、同地域の他の生産者との違いを表現する上で重要な経験となりました。2011 年から 2013 年までは醸造のみを担当し、2014 年からは畑仕事からワイン造りまでの全ての工程を管理するようになっています。ダニエル ショタールでは、2004 年から農薬を全く使わないようにしていますが、数年前からオーガニック認証の取得に向けたプログラムを実践し、2021 年にユーロリーフを取得、2022VT よりラベル表示が可能となりました。フランスのワインガイド『ベタンヌ + ドゥソーヴ』の 2018 年版では、「彼は、家族のドメーヌのワインに正確さと深みを与え、賞賛に値するワインを提供しています。父親のダニエルと印象的なコンビを組んでいます」と記載され、新進気鋭の若手生産者として注目されました。また、同誌 2024 年版でも、3 星生産者としての地位を維持しており、「2021 年に有機栽培への転換を完了。この手入れの行き届いたドメーヌは、才能あるシモン ショタールが経営し、サンセロワ地区で最も素晴らしい区画ごとのキュヴェを生産している」と記載されています。



「ラ ルヴュ デュ ヴァン ド フランス No.679/2024 年 4 月号」でも注目を集め

ピノ ノワールでも高評価を獲得する実力派生産者

さらに、「サンセールの偉大なワインの新しい展望」と題した特集においてシモン ショタールが紹介されました。また、同特集の「サンセール ルージュ トラディション」のカテゴリーにて、ダニエル ショタールのサンセール ルージュ 2022VT が 91 点評価（15 アイテム中 3 番目に高い点数）、「サンセール ルージュ リュー ディー」のカテゴリーにて、サンセール ルージュ ルダミエ 2022VT が 92 点評価（15 アイテム中 3 番目に高い点数）を獲得しています。さらに、サンセール ブランが表紙を飾り、更なる注目を集めています。その他、ヴィノスではサンセール ルージュ 2020VT が 90 点、サンセール ルージュ シャンド ラルシェ 2019VT が 91 点評価を得ており、ピノ ノワールからの赤ワインの品質の高さでも知られています。



← 表紙を飾るダニエル ショタールのサンセール ブラン（左端のボトル）



→ 特集の初項でもボトル 画像が掲載されました（左 端のボトル）

Domaine Daniel Chotard, à Crézancy-en-Sancerre Un artisanat minutieux et sensible



En blanc et en rouge, les vins de Simon Chotard nous ont enchantés.

Situé au sud-ouest de l'appellation, le discret village de Crézancy héberge de bons domaines tels Guillaumet-Fargette, Alexandre et Antoine Vétots et... Daniel Chotard, incarné depuis 2011 par Simon, peu de temps après avoir décroché son Diplôme national d'œnologie à Toulouse. Le parfum, la chair mûre, les saveurs fruitées, le charme du rouge "tradition" 2022 nous ont enchantés, tout comme Le Damier, gras et savoureux. « Je recherche des maturités de raisins assez poussées », confie-t-il. Même ressenti pour des blancs pleins et toniques. Un travail d'artisan minutieux et sensible. A. Goujard

緻密で繊細な職人技

アペラシオンの南西に位置するクレザンシー村は、ギユロー ファルジェット、アレクサンドル&アントワヌ ヴェトワ...と いった素晴らしいドメーヌの本拠地である。ダニエル ショタールは、2011 年からシモンがワイン造りを引き継いでいる。シモンは、トゥールーズで醸造学の国家資格を取得した。その香り、熟した果肉、フルーティーな味わい、赤の「伝統」である 2022 年の豊かな風味は私たちが喜ばせた。「葡萄の熟度がかなり進んでいるものを探しています」と彼は打ち明ける。フルボ ディで爽快な白も同様だ。緻密で繊細な職人の仕事だ。

— 「ラ ルヴュ デュ ヴァン ド フランス No.679/2024 年 4 月号」より抜粋



弊社はダニエル ショタールのワインを 2014 年より取り扱いを開始しました。サンセールのトップ生産者のひとりとして知られるヴァンサン ピナール（『ベタンヌ + ドゥソーヴ 2020』4 星）等、素晴らしい生産者のワインを輸入し続けていますが、「高品質なサンセールの魅力を、もっと手頃な価格で楽しめる生産者を探したい」と考え、取引を開始するに至りました。現在、サンセール 3 軒、プイイ フュメ 3 軒、ルイイ 1 軒のそれぞれ個性 的な生産者から、素晴らしいワインを輸入しています。そんな中でも、このダニエル ショ タールのワインは今まさに輝きを増しており、シモンの活躍によって今後さらに品質向上 が期待できると考えています。

リリースするワインはサンセルのみで、区画により異なる個性を表現しています。

ダニエル ショータルでは、スタンダード クラスのサンセルとして、白、ロゼ、赤を手掛けています。これらはいわばワイナリーの顔のようなワインで、サンセルらしさを存分に楽しむことが出来ます。これに対し、ダニエル ショタルの持つ葡萄畑の、それぞれの区画の個性を表現したテロワール シリーズがあります。弊社ではこれらの内、サンセル ブラン キュヴェ マルセル アンリ (FD-176)、サンセル ブラン ラシーヌ (FC-784)、サンセル ルージュ ル シャン ド ラルシュ (FC-738、FC-785)」を取り扱っています。



シモン ショタルの哲学とこだわりを反映したワイン造り

ダニエル ショタルが所有する葡萄畑は、標高 200～350m の丘陵地帯に位置し、全部で 13 の区画に分かれています。全体の 70% がキンメリジャンの粘土石灰質土壌、30% がカイヨット (粘土を含まない、小石の多い石灰質土壌) です。葡萄の平均樹齢は 20 年、最も古い葡萄で樹齢 40 年ほどです。古い樹の畑は手摘みで、若い樹の畑は機械摘みで行います。白の発酵温度は 20 度前後で、発酵期間は 2 ヶ月。赤はタンニンがかたくヴェジタルな仕上がりにならないように、発酵温度は 25 度を上回らないようにしています。マセラシオンは 25～30 日間行っています。白ワインは、樽熟成をさせる場合にもフレッシュさを残すためマロラクティック発酵は行いません。赤ワインの場合はマロラクティック発酵が自然に起こるのを待ちますが、セラーの温度が低すぎるとスタートしないため、セラー内の温度を上げて調節しています。



ソーヴィニヨン ブラン



← ピノ ノワールの畑。
葡萄を食べて状態を確認するシモン。



「父の時代はクリアなジュースにこだわっていたため、3 日間かけて澱下げを行っていましたが、私は風味を残すため澱下げを 2 日間にしていました。また、ワインのボディの集約感や、アロマの抽出には、葡萄が完熟した状態であることが重要と考えています。そのため収穫の前に、区画ごとに 3 回のチェック工程を入れています。①葡萄を食べて状態を確認する。②葡萄を潰して、種の状態等を確認する。③葡萄を絞ったジュースの状態を確認する。葡萄の糖度は機械でも確認できますが、これらの状態を自身でチェックすることで、収穫時の葡萄の品質を高くしています」とシモンは話します。

← ワインになる前のジュース。



ダニエル ショタルのワイナリーは、サンセルの南西、レイニー (Reigny) にあります。これは、丘陵地からレイニー村を望む景色です。所有する葡萄畑には、シモンの祖父のマルセルや大叔父のアンリが植えた葡萄樹も現存しています。家族から受け継いだこれらの葡萄畑から、素晴らしいサンセルが生み出されます。

祖父と大叔父が植えた、所有する畑の中で 最も樹齢の古い区画の葡萄を使用

きれいな酸がありエレガントさが楽しめる“2021VT”



サンセール ブラン キュヴェ マルセル アンリ 2021 Sancerre Blanc Cuvée Marcel Henri

2021VT は近年よりも冷涼な条件で葡萄が成熟したこともあり、低めのアルコールで、きれいな酸とエレガントさを楽しめるスタイルになりました。所有する畑の中で一番樹齢の古い葡萄から造るキュヴェです。シモンの祖父マルセルが植えたレ プラトは日当たりが良く、キンメリジャンと石灰岩土壌。大叔父のアンリが植えたレ マルヌはより涼しく、西向きのキンメリジャンと粘土土壌です。畑の畝と畝の間には草を生やします。手摘みで収穫します。収量は 40～45hL/ha。収穫後すぐに除梗し、ブヌマティックプレスで柔らかく圧搾し、その後澱引きをします。16～21 度に温度管理したステンレスタンクで発酵させます。マロラクティック発酵は行いません。澱と共にフードルとタンクで 20 ヶ月寝かせ、軽くろ過し、瓶詰めします。花を思わせるピュアなアロマ。空気に触れるとスパイシーな要素が現れます。口当たりはしなやかで力強く、複雑さも感じられます。エキゾチックなフルーツの要素と塩味もあります。深みがあり、洗練されたエレガントな味わいです。

【白・辛口】<Alc. 12.5%>

国/地域等：フランス/ロワール/A.O.C. サンセール

葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン 100%

熟成：樽とタンクで 20 ヶ月

品番：FD-176/JAN：4935919961769/容量：750ml

¥7,480(本体価格¥6,800)

高樹齢の葡萄を使い、樽で発酵・熟成を行うことで 複雑な味わいを表現しています

アルコールも高く、凝縮感のある果実味が楽しめる“2020VT”

サンセール ブラン ラシーヌ 2020 Sancerre Blanc Racines

2020VT は近年よりも温暖な条件で葡萄が成熟したこともあり、アルコールも高く、凝縮した果実味を楽しめるスタイルになりました。ラシーヌは「根」の意味で、ラベルに描かれています。丘の中腹の斜面にあるグランド ルロットと呼ばれる南向き畑の葡萄から造ります。土壌はキンメリジャンのマール（泥灰土）、栽植密度は 7,900 本/ha です。畑の畝と畝の間には草を生やしています。手摘みで、完熟した葡萄を選別しながら収穫します。収量は 40hL/ha。ブヌマティックプレスを使い、低い圧力で圧搾します。その後、澱引きをします。発酵、熟成ともに樽で行いますが、樽がワイン本来の風味を隠してしまわないよう、樽の素材、焼き具合を慎重に選んで、400L のオークの樽（新樽、1～2 回使用樽）を使います。マロラクティック発酵はさせません。樽で 10 ヶ月、その後ステンレスタンクで 6 ヶ月熟成させます。さらに 5 ヶ月瓶熟させます。桃やドライフルーツを思わせるアロマ、かすかにメントールやミネラルの要素が感じられます。口に含むとリッチでありながらフレッシュ。熟した果実と奥行きのあるミネラルのニュアンスも感じられます。

【白・辛口】<Alc. 15.0%>

国/地域等：フランス/ロワール/A.O.C. サンセール

葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン 100%

熟成：オーク樽で 10 ヶ月、ステンレスタンクで 6 ヶ月

品番：FC-784/JAN：4935919317849/容量：750ml

72 本限り



¥7,480(本体価格¥6,800)

柔らかな口当たりと洗練された果実味を持つ 上質なサンセールの赤

サンセール ルージュ

Sancerre Rouge

畑は、丘の麓や頂上など様々な場所に点在します。表土は粘土石灰質。下層土はキンメリジャンで、上の部分はマール主体、下の部分は粘土主体です。葡萄の仕立てはギヨー。栽植密度は 8,000 本/ha で、密度を高くすると葡萄の根が養分を求めて競争するため、自然に収量が下がります。畑で選別しながら手摘みで収穫します。さらに、セラーに運んで選果テーブルで選別をします。発酵前に 14 度で 5 日間、コールド マセレーションさせます。ステンレスタंकを使い、葡萄の果皮に付いた野生酵母で 25 度に温度管理しながら発酵させます。その間、1 日に 1 回ルモンタージュします。3 週間醸しをします。発酵後、プヌマティックプレスで圧搾します。50%を 225 L のバリック（新樽、1 回使用樽、2 回使用樽各 15%、3 回以上使用樽 55%）、50%をステンレスタंकで、12 ヶ月熟成させます。熟成用の樽は全てトロンセ産です。熟成後ブレンドし、さらに 3 ヶ月程寝かせます。清澄はせず、軽くろ過して瓶詰めします。出荷までに最低 4 ヶ月瓶熟させます。ブラックカラントやレッドカラント、チェリーを思わせるアロマが広がります。口当たりはやわらかで、果実味の中にかすかにスパイシーな風味が感じられます。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/ロワール/A.O.C. サンセール

葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：50%をバリック、50%をステンレスタंकで 12 ヶ月

（左）【2020VT】 <Alc. 14.0%>

品番：FC-783/JAN：4935919317832/容量：750ml **¥5,500**(本体価格¥5,000)

★「ヴィノス 2022.12」90 点

（右）【2021VT】 <Alc. 12.5%>

品番：FD-175/JAN：4935919961752/容量：750ml **¥6,600**(本体価格¥6,000)

サンセールのピノ ノワールの素晴らしさを表現した トップ キュヴェ

サンセール ルージュ ル シャン ド ラルシェ

Sancerre Rouge Le Chant de l'Archet

畑は丘の南西向きの斜面にある、ラ ヴァレ ド ラ コートとラ バンクネルの二つの区画です。土壌は粘土石灰質です。畝と畝の間に草を生やします。畑で厳しく選別しながら手摘みで収穫し、100%除梗します。収量は 40 ~45hL/ha。発酵前に 3 日間、コールド マセレーションを行います。18~25 度に温度管理しながらステンレスタंकで 2 週間発酵させます。その間、1 日 2 回ルモンタージュします。初めは樽で、さらにタンクで、計 20 ヶ月熟成させます。樽は 228L のバリックと、祖父母の時代に使っていた 300、400、500L の樽で、新樽比率は僅かです。マロラクティック発酵は、春まで続きます。濃いガーネット、熟した黒い果実とスパイスのアロマと共に樽の心地よい香りが広がります。口当たりは丸みがあってやわらか、熟したイチゴやカシス、ブランデー漬けのチェリーの風味にシナモンやペッパーなどスパイスの要素が混ざっています。しなやかなタンニンが余韻まで続きます。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/ロワール/A.O.C. サンセール

葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：樽とタンクで 20 ヶ月

【2019VT】 <Alc. 14.0%> ★「ヴィノス 2022.12」91 点

品番：FC-738/JAN：4935919317382/容量：750ml

¥6,600(本体価格¥6,000)

【2020VT】 <Alc. 14.5%>

品番：FC-785/JAN：4935919317856/容量：750ml

¥7,480(本体価格¥6,800)