

Saint-Véran Réserve Jobert 2017

Domaine Innocenti

サン・ヴェラン・レゼルヴ・ジョベール / ドメヌ・イノソンティ

自然の力が生み出す無農薬のハイクオリティワイン



【写真:右から、マコネの栽培家協同組合ヴィニユロン・ド・テール・スクレのカーヴ、サン・ヴェランのブドウ畑、醸造担当者ジョルジュ・プリシオン氏】

サン・ヴェランは、ブルゴーニュ南部のマコネ地区でパイイ・フェイッセに次いで規模の大きな白ワインのAOCで、パイイ・フェイッセを北側と南側から取り囲むように広がっています。1971年に独立したAOCとして認められるようになるまで南部はボージョレ・ブラン、北部はマコン・ヴィラージュを名乗っていました。土壌はジュラ紀中期のウミユリ石灰岩で形成され、岩山の西斜面は三畳紀の古い地層で急斜面は灰色泥灰土で覆われています。東斜面は緩やかな傾斜で石灰岩と泥灰土が大部分を占めています。シャルドネ種の栽培に理想的で、白ワインのみを生産しています。

ドメヌ・イノソンティのサン・ヴェラン・レゼルヴ・ジョベールはフローラルなアロマとしなやかでフレッシュな味わいの特徴とするワインです。生産者は20世紀初頭にマコネ地区で組織化されたワイン栽培家協同組合ヴィニユロン・ド・テール・スクレ。イタリア系移民の子孫ジェローム・イノソンティが2011年よりオーナーを務めています。レゼルヴ・ジョベールは、ヴィニユロン・ド・テール・スクレの組合員でもあった前当主ジョルジュ・ジョベールの名に因んで名付けられたワインで、ブドウ栽培、ワイン造りともに先代のジョベール家が代々受け継いできた手法を継承しています。

プリセ村にある11.5ヘクタール程の畑のうち、イノソンティのサン・ヴェラン用に選定される区画は僅か5ヘクタール以下で、ブドウ栽培は一部を除いて基本的に無農薬の有機栽培を実践しています。年に数回畑を軽く耕して土壌に空気を入れ、厳しく収量制限し、ブドウの品質に応じて区画を選定しています。収穫はブドウがよく熟すまで待ち、出来るだけ遅めの収穫を行います。自然環境への配慮とテロワールの保護を目的とするサステナブルな栽培手法を守り抜くドメヌ・イノソンティは、「持続可能な発展を推進するワイン生産者」の認証を受けています。

ワイン造りは、天然酵母で長い時間をかけて自然発酵させ、補糖は一切施しません。またSO₂(酸化防止剤)の使用も必要最小限に抑えています。まさに自然派の造り手といえるでしょう。さまざまな場面での想像を絶する拘りが自然の力を生かした最高品質のヴァン・ナチュールを生み出しています。

少量生産のプティックワイナリーのため、イノソンティのワインは、パリ市のビストロやレストランに流通網を持つフランス国内のディストリビューターにのみ販売されており、現在フランス国外への輸出は弊社のみとなっております。

■テクニカル情報■ 産地:ブルゴーニュ南部マコネ地区サン・ヴェラン北部プリセ村 品種:シャルドネ100%
畑:マコネ南端パイイ・フェイッセを取り囲む南・南東向きの畑 畑面積:11.5ha(うち5ha程の区画を選定)
土壌:ジュラ紀の粘土で覆われた石灰岩質土壌 平均収量:55hl/ha Alc:13%前後 年間生産量:35,000本
醸造:空圧搾機で優しくプレスし、定温管理が可能なステンレスタンクで自然発酵させた後、マロラクティック発酵を経て100%ステンレスタンクを使用し10~12ヶ月間シュールリー熟成。

■コメント■ ドライフルーツのニュアンスが仄かに香るフレッシュでフローラルなワイン。口当たりはしなやかでレモンを思わせるピリリとした後味が広がります。2017年はシャルドネ種の持つエレガントな持ち味がよく表現されたヴィンテージで、素晴らしく豊かなアロマと極めて完成度の高い端正なバランスを備え、張りのあるミネラル香がリッチでフルーティな果実味をすっきりとバランス良く引き締めています。リリースから3~5年間が飲み頃。

■相性料理■ フルーツサラダや自身魚の甘酢餡かけなどの甘酸っぱい味わいの料理と相性が良く、寿司やカタツムリ、鶏肉、カエルの脚、様々なタイプの魚を食材に使ったお料理とも良く合います。(提供温度11~12℃)

■2017年ヴィンテージ情報■ 2017年は、サン・ヴェランでは久々に収穫量が回復した年で、ブドウのクオリティも秀逸な年でした。温暖な春と例年よりも早期に始まった夏により、萌芽時期・開花時期共に例年より早く始まりました。夏の暑さがブドウの成熟を早め、この間あまり雨が降らなかったため水不足によるストレスを誘発しましたが、夏の終わりに幾度か降ったにわか雨が救いとなり、理想的なコンディションで収穫期を迎えました。マコネ地区の一部では雹や霜による被害を受けましたが、地域全体の生産量は2016年の収穫量を大きく上回りました。

上代価格 ¥2,800(税別)

