

Château des Sarrins

シャトー デ サラン

4つ星シャンパンハウス、ブルーノ・パイヤールが造るプロヴァンスのワイン



常に最高の品質を追求するシャンパーニュ・メゾン、ブルーノ・パイヤールは、1994 年に南仏プロヴァンスの地に別荘地を探しに訪れた際、サン・アントナン・デュ・ヴァールに素晴らしい潜在力をもつブドウ畑を見つけ、そのテロワールに一目で惚れ込んで翌年 1995 年にこの土地の購入を決め、品質への拘りを感じさせるチャームなプロヴァンスのワインを造り始めました。11 世紀に十字軍に敗れたサラセン人(アラブ人)の首領の亡骸が黄金の甲冑に包まれてこの地に埋葬されたという伝説に因み、このワイナリーは「シャトー・デ・サラン」と名付けられました。

プロヴァンスは、フランスで最も古いロゼの産地であり、シャトー・デ・サランもロゼが全生産量の 7 割を占めています。年間生産量は平均 6 万本で、このうち 70%がロゼ、20%が白、10%が赤ワインです。1995 年以前からこの地で栽培されてきたサンソー、グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル(平均樹齢 40-45 年)の他、カベルネ・ソーヴィニヨン、カリニャン、ユニ・ブランが植樹され、1996 年からは、ロール(イタリアの「ヴェルメンティーノ」)が栽培されるようになりました。

◆テロワール◆ サン・アントナン・デュ・ヴァールの丘に広がる 25 ヘクタールの自社畑は、粘土が混じる石灰岩土壌から成る第三紀の古い地層を持ち、水はけが良くミネラルを豊かに含んでいます。暖かく乾燥した地中海性気候ですが、高地のため4月末まで霜が降り、夏は昼と夜の寒暖差が激しく、8月は日中の平均気温が 33℃まで上がり、夜は 15℃まで下がります。この寒暖差はブドウの成熟にとって極めて理想的で、凝縮感のある健康的なブドウが実ります。1995 年より自然の力を生かした有機・ビオディナミ農法によるブドウ栽培を実施し、2012 ヴィンテージより正式に認可を受けています。

◆醸造手法◆ 果汁の搾汁率は 60%を上限に最もピュアな一番搾りの果汁だけを使用し、全て品種・区画別に醸造しブレンドすることで、それぞれの品種特性とテロワールの特性を最大限に引き出しています。果実の熟成感と生き生きとした快活な味わいを両立させ、最高のバランスを引き出すため、僅か 25ha の小さな畑の収穫に毎年 5~6 週間かけて丁寧に手摘みしています。このため、ブドウの糖度と潜在アルコール分は理想的な数値に達します。果汁が酸素に触れないよう細心の注意をもって醸造することで SO2 の使用量を最小限に制限。フレンチオークの小樽で長期熟成させることで、テロワールの潜在力を余すところなく引き出しています。

◆EU 有機ロゴと AB マーク◆ サランのワインには、EU有機ロゴと AB マークの表記があります。EU 有機ロゴは、農薬成分の 95%以上が有機成分であることを意味します。AB は、「アグリカルチャー・ビオロジック」の略で、有機肥料を使用した無農薬栽培を意味します。化学肥料や遺伝子組換え肥料の不使用、最低 3 年間は有機農法を続けていることが条件で、1 年ごとに抜き打ち検査が行われます。加工の全工程で添加物を含まないことが認定条件の 1 つです。AB マークが認められるのは、国際有機認定機関エコセールの審査をクリアし、EU 圏内で加工された製品に限ります。



■テクニカル情報■ 産地:プロヴァンス地方サン・アントナン・デュ・ヴァール村 A.O.C.:コート・ド・プロヴァンス 畑面積:25ha 標高:150~220m 土壌:所により粘土が混合する三疊紀の石灰岩土壌 気候:暖かく乾燥した地中海性気候(夏は日較差が激しく昼夜で 10℃以上の気温差あり) 栽培:1995 年のドメヌ購入当初より有機栽培を実施/2011 年にエコセールの公式認定を取得(2012 年ヴィンテージのワインより適用)

■2018 ヴィンテージ情報■ 2018 年は、やや入り組んだ複雑なヴィンテージの 1 つとして記憶されています。春の長雨が、ブドウが非常に繊細な時期にウドンコ病の蔓延を促し、その後の開花期も困難な気象条件に見舞われました。有機栽培は通常の栽培よりも自然環境に優しい手法ですが、病害への対抗策としては通常の栽培よりも効き目が弱いため、ウドンコ病の蔓延を遅らせることは出来ても、完全に差し止めることは出来ず、この結果 40%の収量減に繋がりました。幸運にも、7 月から 8 月にかけては素晴らしい天候に恵まれたため、春の長雨で地中に蓄えられた十分な水分量と相まってブドウの熟成は非常にバランス良く調和のとれたものとなり、香り豊かでフレッシュなワインが生産された良年となりました。

■2020 ヴィンテージ情報■ 2020 年は、様々な気候条件の影響を受けました。穏やかな冬のおかげで、ブドウの樹は休眠から目覚め、5 月中旬には最初の葉が出ました。4 月は、一時的に霜が降りたため、一部の区画では収量が減少しました。また 5 月は、非常に雨が多かったため、ブドウの樹は水分を蓄えることができたが、同時にベト病の発生リスクが高まりました。幸いなことに、夏に入ると太陽の日差しと暖かい気候のおかげで、収穫日までにブドウは完熟し、非常に健全な状態を保つことができました。

■2021 ヴィンテージ情報■ この年は気候の変化が大きく、我々にとって挑戦の年となりました。4 月中旬に降りた壊滅的な春霜により、フランスの他のワイン産地と同様に大きな被害を受けました。穏やかな冬が過ぎ、早い時期に萌芽した芽は、夜間のマイナス 5℃の気温には耐えられませんでした。その後は雨が少なく、乾燥した夏が続く、水不足が懸念されました。結果として厳しい年ではあったものの、ブドウは太陽の日差しをたっぷり浴び、最適な成熟を迎えることができました。

■2023 ヴィンテージ情報■ 5 月~6 月にかけて豪雨に見舞われました。開花は順調で、全品種、全区画において十分な収量が期待されていましたが、ベト病が発生したため、最終的な収量は 28hl/ha にとどまりました。続く夏は非常に暑く、乾燥していたため、ベト病は落ち着きました。春の間に地中に貯えられた水がブドウの樹に活力をもたらし、ブドウは素晴らしい成熟を迎えました。収穫は、8 月 28 日~9 月 27 日に行いました。

■2024 ヴィンテージ情報■ 2023 年冬から 2024 年初めにかけて定期的に雨が降り、春の終わりを迎える頃は、ブドウの樹の健全な成長が期待できる環境が整っていました。しかし、4 月末に霜が発生したことで状況が一変しました。これまでで最も深刻な霜害の一つとして記録に残っており、その被害の大きさは品種や区画によって異なりますが、約 60%の潜在的収量を失い、最終的な収量は 20hl/ha となりました。幸いなことに夏になると再びブドウの樹は活力を取り戻し、成熟は順調に進みました。収穫は、8 月 29 日～10 月 1 日に行いました。

2023 Château des Sarrins Rosé Grande Cuvée

上代価格 ¥4,500(税別)

2024 Château des Sarrins Rosé Grande Cuvée

上代価格 ¥5,000(税別)

シャトー デ サラン ロゼ グランド キュヴェ

JAN:4543190176651(2023VT), 4543190185462(2024VT)

フレッシュさと丸みが美しく調和した心地よくバランスのとれた味わいのロゼで、美しく余韻の長い後味がどこまでも広がります。アペリティフとして単体でも楽しめ、イタリアンやスペイン料理を始めとする地中海料理やエキゾチックなエスニック料理にも良く合います。

■テクニカル情報■ 産地:南仏プロヴァンス地方サン・アントナン・デュ・ヴァール村(AOC コート・ド・プロヴァンス)

【2023VT】品種:サンソー35%、グルナッシュ 30%、ムールヴェードル 25%、シラー10% 樹齢:20～50 年

【2024VT】品種:サンソー32%、グルナッシュ 26%、シラー22%、ムールヴェードル 20%

醸造:直接圧搾法で醸造。搾汁率 60%を目安に最新型の空圧圧搾機で優しくゆっくりと圧搾してピュアな果実味を引き出して繊細なアロマと鮮やかなピンク色の色調を保持。SO2 の使用を最小限に留めるため、醸造の全ての工程において酸化を避けながらステンレスタンクで低温発酵。マロラクティック発酵はせず、美しくフレッシュな果実味を保持しています。

■相性料理■ イタリアンやスペイン料理などの地中海料理、エキゾチックなエスニック料理、山羊のチーズやブルーチーズなど。

■コメント■ 外観は、ローズウッドのニュアンスを帯びた淡いピンク色を呈し、鮮やかでクリスタルのような透明感がある。桃やアブリコットを思わせる非常に表現豊かな香りを持つ。シルキーな質感を伴うバランスの良いふくよかな味わいで、豊かな果実味を湛えた躍動感のある余韻に仄かな塩味を感じる。



2024VT★パーカーポイント90点:ザクロや花々のアロマにヨードやスパイスのニュアンスが香る。程よい重みと緊張感を備えた味わいは、引き締まっていて、生き生きとした果実味が印象的。キレのある中盤から魅惑的なフィニッシュへと続く。仄かにイースト香が感じられる。精巧な造りのプロヴァンス産ロゼ。《飲み頃:2025-2028 年 | 2025/6/27 掲載》

2021 Château des Sarrins Rosé Secret

上代価格 ¥9,000(税別)

シャトー デ サラン ロゼ スクレ

JANコード: 4543190178020

■テクニカル情報■ 産地:南仏プロヴァンス地方サン・アントナン・デュ・ヴァール村(AOC コート・ド・プロヴァンス)

品種:ムールヴェードル、シラー、グルナッシュ 平均樹齢:40-45 年 標高:150-180m Alc:13%前後

醸造:搾汁は上限 60%を目安に空圧で長時間かけて優しく圧搾。発酵には容量 300L のライト・トーストのフレンチオークを使用。発酵後、10 カ月シュールリー熟成させ円やかな味わいと豊かなアロマを抽出。バトナージュは定期的に行い、細かな澱を攪拌します。この製法は、ブルゴーニュのワインによく使われ、ブラン・スクレの醸造にも同じ製法を用いています。

■相性料理■ スパイスな料理や魚のグリルなどと相性が良く、アカザエビやカニ、ホタテ貝のフライパン焼き、マッシュルームのヴォロヴァン(パイ生地を使った料理)などとも抜群の相性。

■コメント■ クリスタルのような透明感を備えた輝きのある銅色。香りは表現豊かで、トーストしたアーモンドや砂糖漬けのオレンジを想起させる。円やかなバランスのとれた味わいで、軽やかで滑らかなタンニンが感じられる。渋みを全く感じさせない心地良く豊満で余韻の長い後味が広がる。



2021 Château des Sarrins Blanc Secret

上代価格 ¥5,300(税別)

シャトー デ サラン ブラン スクレ

JAN:4543190178013

丸み、フレッシュさ、伸びのある長い余韻がバランスよく調和した上質で心地よい味わいの白ワインで、イタリアンやスペイン料理などの地中海料理やエキゾチックなエスニック料理と相性が良く、山羊のチーズやブルーチーズなどにも非常によく合います。

■テクニカル情報■ 産地:プロヴァンス地方サン・アントナン・デュ・ヴァール(AOC コート・ド・プロヴァンス) 品種:ロール 100%

樹齢:20 年 Alc:13%前後 醸造:除梗したブドウは、重量を利用して最新の空気圧式圧搾機に移します。搾汁は 60%を目安にゆっくりと優しく圧搾。ステンレスタンクへ移し低温でしばらく休ませた後、容量 300L のフレンチオーク樽(焼き具合はライトまたはミディアム)で発酵させ、10 ヶ月シュールリー熟成。その間、定期的バトナージュを行い、豊かなアロマを引き出します。フレッシュな果実味を保ち、熟成ポテンシャルを最大限に引き出すため、マロラクティック発酵は行っていない。

■相性料理■ 特に魚を使った地中海料理が理想的な組み合わせですが、スパイスな味わいを引き立てる余韻の長いアロマは、エキゾチックでスパイスな味付けの料理とも良く合い、ソフトタイプのヤギのチーズ、ブルーチーズとの相性も抜群です。

■コメント■ 外観は、澄んだ透明感のある淡いゴールド。表情豊かで複雑な香りがあり、最初に感じるフランジパネ(カスタードクリームとアーモンドクリームを混ぜ合わせたもの)から次第にアブリコットシロップ漬けのアロマへと変化してゆく。ふくよかな味わいで、白い果肉のフルーツを思わせる豊かな果実味にローストしたアーモンドのニュアンスが感じられる。芳醇なアロマを纏った後味が長く続く。



2018 Château des Sarrins Rouge Secret

上代価格 ￥5,500(税別)

2020 Château des Sarrins Rouge Secret

上代価格 ￥6,500(税別)

シャトー デ サラン ルージュ スクレ

JAN:4543190178006 (2018VT), 4543190185127(2020VT)

■テクニカル情報■ 産地:プロヴァンス地方サン・アントナン・デュ・ヴァール(AOC コート・ド・プロヴァンス) 樹齢:50 年以上

品種:シラー、グルナッシュ、ムールヴェードル、カベルネ・ソーヴィニヨン、樹齢の古いカリニャン Alc:14%前後

醸造:手摘みで収穫。除梗し、温度調節出来るステンレスタンクで毎日ルモンタージュを施しながらマセラシオン。その後、フリーラン果汁のみを 300L のフレンチオークの樽で 24~36 カ月熟成させた後ブレンドし、瓶詰めまでステンレスタンクで休ませます。世界最高のク

リュさながらの長い年月をかけて長期熟成させて作る赤ワインです。

■相性料理■ 赤身肉やジビエ、クルースタード(フィリングを詰めたフレンチスタイルのパイ)、トリュフ、パテ、チーズなど。

■コメント■ 外観は、ルビーレッド色を帯びたガーネット色。森の下草や革のニュアンスがあり、次第に黒果実やスパイスの濃厚なアロマへと発展してゆく。凝縮感のあるリッチなスタイルで、スモークやガリグのアロマが漂う。力強いが、しなやかタンニンが心地よい味わいをもたらす。

