

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ミング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・ソーヴィニオン、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週間かけて丁寧な手摘みしています。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、「アグリキュルチュール・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め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による審査をクリアし、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年にエコセールより公式認定を取得(2012年ヴィンテージのワインより適用)

■2015 ヴィンテージ情報■ 年の始めに降った雨で土壌は十分な水分量を蓄え、ブドウの発育を促進しました。夏季は気温が低く、例年にない不安定な天候が続きました。幸いサランの畑は雹害を免れましたが、夏季の天候の影響で収穫期はやや遅く、ブドウの実もゆっくりと熟成しました。収穫は9月2日~10月2日にかけて行われ、素晴らしく健康状態の良いブドウが収穫出来ました。2015ヴィンテージは、透明感のあるクリアなバラ色を湛え、上品でバランスが良く香り豊かなワインに仕上がりました。

■2016 ヴィンテージ情報■ 2016年は、全体的に非常に暑く乾燥した年でした。春は雨が少なく、例年の平均以下の降水量を記録し、夏は、非常に乾燥していました。幸い、我々の優れたテロワールが持つ冷涼なマイクロリマと粘土石灰質土壌の相乗効果により、適切な水分量が確保でき、ブドウに必要な栄養分が行き渡りました。その結果、ブドウは収穫までにバランス良く熟し、新鮮さを保つことができました。

■2017 ヴィンテージ情報■ 2017年は特に厳しい気象条件下でブドウが生育しました。春は、非常に穏やかで乾燥していたため、萌芽が早まりましたが、4月中旬に2晩にかけて霜が降り、若枝が新葉や花をつけ始めたサランの畑に被害が及びました。その後は、非常に乾燥し、収穫時期までほとんど雨が降りませんでした。霜と干ばつの影響により、サランの畑全体で60%の減収となりました。とはいえ、このような過酷な状況にあっても、ブドウの樹は地中深く伸ばした根から栄養分をしっかりと吸収し、よく熟した果実を実らせることができました。

■2019 ヴィンテージ情報■ 2019年は、過去20年間で最も雨の少ない乾燥した夏の気候によって記憶に残るヴィンテージとなるでしょう。サランでは5月~9月まで殆ど雨が降らず、非常に高い気温を伴う干ばつが6月から本格的に定着しました。幸い、2018年の秋の大雨によって土壌に十分な地下水源が蓄えられていたことと、平均樹齢30年のサランのブドウは、土壌に深く根をおろしており、地下深くから水を吸い上げることが出来るため、このようにやや極端な気象条件の下でも深刻な水不足に陥ることなく、果実味の凝縮した健康状態の良いブドウを実らせました。

■2020 ヴィンテージ情報■ 2020年は、様々な気象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てきました。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、同時にべ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。



2019-2020 Château des Sarrins Rosé

上代価格 ¥3,300(税別)

シャトー デ サラン ロゼ

JANコード:4543190158015

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) 樹齢:20~50年 品種:サンソー45%、グルナッシュ 30%、ムールヴェードル 15%、シラー10% (2019VT)、サンソー40%、グルナッシュ 35%、ムールヴェードル 20%、シラー5% (2020VT) Alc: 12-13%前後 醸造:直接圧搾法で醸造。搾汁率 60%を目安に最新型の空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非常に淡い輝きを持つピンク色の色調を保持し、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。

■**2019 コメント**■ 外観は、紫檀色を微かに帯びた非常に淡いピンク色。鮮やかでクリアな発色。フレッシュで繊細な香りを持ち、アプリコットや柑橘系果実のフレッシュなアロマにアカシアの花のニュアンスが仄かに香る。口に含むと、リッチでふくよかなアタックが感じられ、心地よく焦点の定まったバランスの良い味わいが広がり、レモンの香りを湛えた心地よく余韻の長い後味を生む。全体の印象としては、恰幅が良くバランスのとれた食事と相性の良いロゼで、余韻の長い後味が特徴的。

■**2020 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。非常に表現豊かな香りを持ち、南国の果実を思わせるアロマが時間とともに小粒のレッドベリーや柑橘系果実へと変化してゆく。リッチでふくよかさを備えた芳醇な味わいが特徴で、レッドカラント(赤スグリ)や夏を思わせる果実がフレッシュでジューシーな後味を生み出している。



2019 Château des Sarrins Blanc Secret

上代価格 ¥3,800(税別)

シャトー デ サラン ブラン スクレ

JANコード:4543190148887

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:搾汁は60%を目安に空圧でゆっくりと優しく圧搾。ステンレスタンクへ移し低温で24時間マストを休ませた後、容量300Lのアリエ産のオークの小樽(一部新樽・焼きはメディアムトースト)で発酵させ、10ヶ月シュールリー熟成。最初の3カ月は、週に2度バトナージュを行ってアロマを引き出し、その後はテイस्टングで頻度を調節。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ません。

■**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、スパイシー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シー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、最初に感じるマンゴーから次第にアカシアやヴァニラの繊細な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仄かにバターのニュアンスが感じられる。芳醇アロマを纏った後味が長く続く。



2017 Château des Sarrins Rosé Secret

上代価格 ¥4,400(税別)

シャトー デ サラン ロゼ スクレ

JANコード:4543190170161

■**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、サンソー、グルナッシュ(比率:各1/3ずつ) 平均樹齢:40-45年 標高:150-180m Alc:13.5% 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ヶ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**■ スパイシー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よく豊満で余韻の長い後味が広がる。



2015-2016 Château des Sarrins Rouge

上代価格 ¥4,000(税別)

シャトー デ サラン ルージュ

JANコード:4543190132824

■**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:40-50年 品種:シラー&グルナッシュ(2/3)、ムールヴェードル&カベルネ・ソーヴィニオン&樹齢の古いカリニャン(1/3) Alc:14%前後 醸造:手摘みで収穫・選果し、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ヶ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。世界最高のクリュスなか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。

■**2015 コメント**■ 外観は、ルビー色に近いガーネット色。様々な黒果実の香りにスパイス、ガリーグに松の木、ローズマリー、タイムの香りが仄かに香る複雑なアロマ。バランスが良く美しく調和のとれた味わいで、黒いベリー系果実の香りが長い余韻を生み、繊細で骨格の良いタンニンは、このキュヴェが今後15年以上にわたりゆっくりと成熟してゆくポテンシャルを示している。

■**2016 コメント**■ 外観は、ルビーレッド色を帯びたガーネット色。最初に熟したブラックカラントのアロマが感じられ、次第に甘いスパイスやタバコの葉、砂糖漬けのカシスを思わせる複雑なプーケへと変化してゆく。味わいは、バランスが良く、しっかりとしたストラクチャーが特徴的で、ブラックフルーツの風味にスパイスのニュアンスを帯びた長い余韻が続く。堅牢なタンニンと見事なフレッシュ感、このキュヴェが、今後、15年以上熟成可能であることを示している。

