

# Sonshine Vins

サヴォワ地方  
ソンシャイン・ヴァン

## サヴォワでオランダ女性醸造家が造る身体に染み入るテイスト

オランダ、ベルギー、イギリス、モンリイでソムリエとして働いてきたオランダ出身のリザヌ・ヴァン・ソンと、トゥール出身でアランデュカス・グループのレストランでシェフを務めてきたベンジャミン・セレルの二人で始めたプロジェクトです。

出会いは2019年2月開催のDive Bouteille。すでにお付き合いがあるロワールの生産者ありがたい事に昔から相当数いらっしゃるのですが、ロワールブースエリアはいつもなじみの生産者への挨拶と試飲で終わっていましたが、この年は知り合いの生産者から「ここはいいぞ！彼女はすごくバワフルだから！」と強引に連れていかれその可能性に惚れてしまったのでした。

初訪問は2020年の1月下旬です。

リザヌがワイン造りを志し初めてロワールに来たのは2013年、トゥーレーヌのノエラ・モランタンのところで働くためでした。その後、自分自身のワイン造りを始めた後も週に数回は手伝いに行っていました。

その後、リザヌはワイン造りを体系的に学ぶためにアンボワーズの醸造学校へ進み、そこでベンジャミンと出会います。二人は意気投合。将来、ともにワインを造ろうと、卒業後、彼女はモンリイ・シュール・ロワールの生産者のもとで修業をつみ、ベンジャミンはヴーヴレイの生産者のもとをいくつか回り修業を始めます。

“Sonser Vins”は二人の苗字を組み合わせて作った造語です。

修業を積みながらも二人は2016年からプロジェクトの準備を始め、非公式ながらもいくつかのキュヴェを仕込んでいきます。この時期、彼女はオランダ、ベルギー、ロワールを行ったり来たりしながら昼間は他の生産者の畑や醸造所で働き、夜はモンリイのワインバーで働いたり忙しい修業時代を乗り越えていき、2017年によくロワールに定住します。



アンボワーズとモンリイ・シュール・ロワールの中間あたりのヴーヴレイ側(ロワール川右岸)のノワゼという村にシエはあります。石灰でできた崖に通路や階段が造られており、いくつもの小部屋や家ができており、その中の一つの奥行きある洞窟を借り、シエとして使用してありました。

発足時からずっと畑を持つことができなかったため、2018年にロワールとアルザスの買いブドウを使って4つのキュヴェをつくります。これが初ヴィンテージとなります。

もちろん選ぶのはピオのブドウで、収穫から自分たちで行いました。自然酵母での発酵はもちろん、酸化防止剤の添加もごく少量もしくは無添加、濾過や清澄はワインを見極めながら判断していきます。

初ヴィンテージ2018年の生産量は約15,000本。

リザヌは自らの畑を持たないことを逆手に取り、1月・2月にワインの発酵が落ち着くと、南半球のオーストラリアに飛び出します。なんと南半球でもワインを造っているのです。収穫から自ら畑に入りブドウを収穫、自らのキュヴェを仕込んでいます。すでに数ヴィンテージお世話になっている醸造所は、あのヤウマの醸造所を間借りしております。ブドウは、ジェームズ・アースキンも自らのワインによく使うマクラーレンヴェールのフィオナ・ウッドのものを使用しています。このキュヴェも非常に興味深いですが、これはオーストラリアのみの販売だそうです。

残念なことに、2019年の収穫後、ベンジャミンとはお互い別々の道を行くことにしたようで、これを機にネゴシアン名を“Sonshine Vins”に改名します。2020年の訪問時、迎えてくれたのはリザヌ一人でした。しかし、彼女は寂しさを微塵も感じさせず、澁刺とした笑顔とテキパキとした動き、周到な準備、完璧な段取りでタンクやボトルから試飲をさせてくれます。同時に、ワインや自らについても語ってくれました。疲れている僕らに手作りのデザートも用意してくれる優しさや心配りは体に染み入るのももちろん心にグツとくるものがありました。そのエネルギーと優しさから、トゥーレーヌにも似たような女性がいたなあと。。。

(2023年6月追記)

そして、リザヌは新しいパートナーを得て彼と共に幸運にも2021年にサヴォワに畑とカーヴを購入することができました。畑は4haでシャルドネ、ガメイ、プルサル、ピノワールが植わっております。前の畑の所有者は、除草剤は年に一度撒くほどでしたが畑は無農薬ではありませんでしたので、購入直後から畑を無農薬へ転換中です。

ドメヌ名は、Domaine de Sonnette (ドメヌ・ド・ソネット)。

初VTGにあたる2021年は、フランス全土で遅霜やミルデューの被害がひどかった年。

購入当時の畑が荒れていたこともあり、彼女たちも残念ながら全体で400Lの収量しか得ることができず、ドメヌ物の初VTGは全てのブドウを使いペティアン1種類を仕込みました。生産本数わずか1,700本程でした。

そして気になるのは、これまで続けてきたアルザスとロワールの買いブドウでのネゴスもの今後ですが、もちろん継続いたします。

2021VTGより醸造場所もサヴォワに移して仕込まれました。

ネゴス物のワインの品質とキャラクターも毎年確実に輝いてきておりましたが(今回リリースするネゴス物にもよく表れています)、その経験が今後は畑づくり、ブドウづくりから自分達の手で行うドメヌ物にも生かされる事が期待されます。

というより、皆が大好きな4品種の個性とサヴォワのテロワールを活かした、彼女らしいワインの出来上がり確信しております。

リザヌと新しいパートナー、人気のサヴォワ地域に小さいながらも輝く新生産者の登場です。

*Dionys*

【36106】Rose Petillant Gros Pif ロゼ ペティアン グロ ピフ22				【36229】Petal ペタル22			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥4,000			参考小売	¥3,900		
規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ微泡・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	- / -			栽培/認証	ビオロジック ビオディナミ / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積	テロワール	土壌	標高	収量
	粘土石灰	400m・南東(急斜面)	4ha		粘土砂	ComingSoon	40hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ガメイ、ピノワール、ブルサール、シャルドネ(手摘み/15~90年)			品種(収穫/樹齢)	グロローグリ(アンジュー) ミスカルージュ(アルザス)(手摘み/20~40年)		
醸造	酵母	自生酵母		醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	空気圧式圧搾 グラスファイバータンクで発酵			発酵	グロローグリは全房で醸し空気圧式圧搾、グラスファイバータンクで発酵・熟成	
	熟成	糖が残った状態で瓶詰め 瓶内発酵・熟成 / 無濾過・無清澄			熟成	ミスカルージュは直接圧搾後、グラスファイバータンクで発酵・熟成 アッサンブラージュ熟成 / 無濾過・無清澄	
	SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:5mg/L未満			SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:11mg/L未満	
ガス圧	3.7気圧			アルコール度	11%		
アルコール度	12.5%			特徴	アンジューから購入したグロローグリは全房で醸し後グラスファイバータンクで発酵・熟成、アルザスから購入したミスカルージュは直接圧搾ステンレスタンクで発酵・熟成、アッサンブラージュ熟成しました。透明感のある淡い紫ルビー色、イチゴやクランベリー、バラ、スマイルの香り、果実味豊かで口中にジューシーな味わいが広がる心地よさ、程よい中程度の酸味とバランスよく上品なタンニンが光ります。		
特徴	サヴォワのドメーヌ・ド・ソネット、粘土石灰土壌で育つ4品種をプレス、グラスファイバータンクで発酵後、糖が残った状態でサンフルで瓶詰めしました。細かくクリーミーな泡、明るいサーモンピンク色、摘みたてイチゴ、クランベリージャムやフローラルなバラ香、柔らかなクリーミーな泡ですが活力があり、摘みたてイチゴの酸味と果実味が風味よく、余韻もイチゴのニュアンスを感じます。						

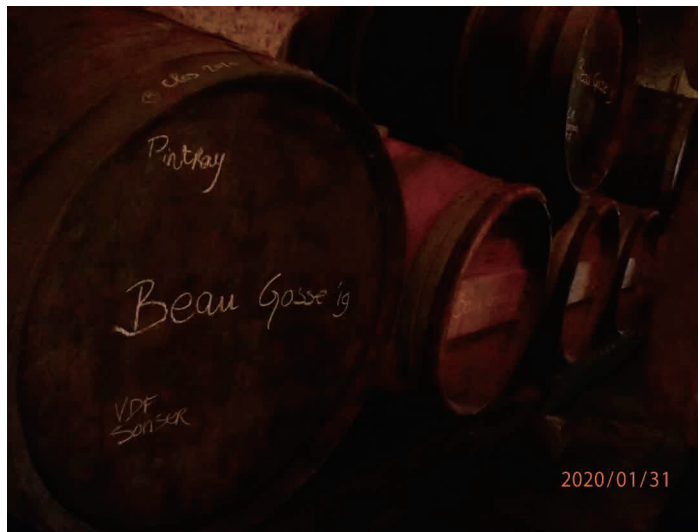
新着



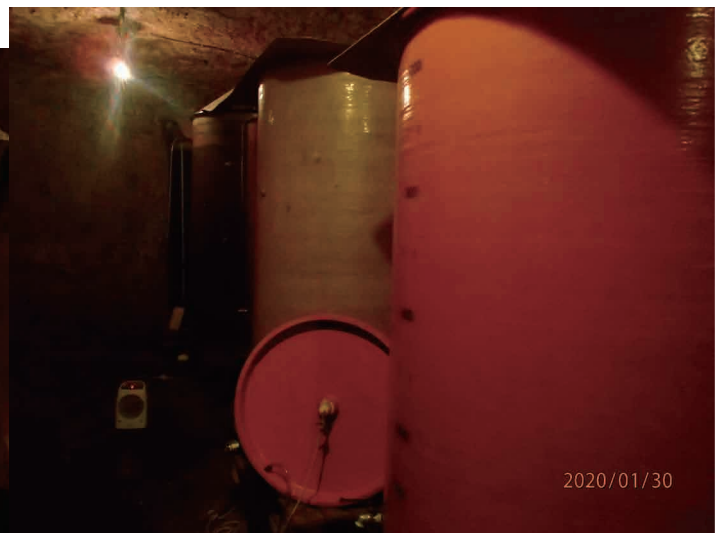
新着



酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)



2020/01/31



2020/01/30