

# Frantz Saumon

ロワール地方  
フランツ・ソーモン

## モンルイの兄貴分フランツ 白ブドウの可能性をストイックに追求

ロワール地方トゥールから東側にロワール河とシェール河の間に広がるACモンルイは1938年に認定され、シュナンブランで辛口から甘口までの白ワインを生産しております。M.Jacky BLOTの出現から始まり、今は亡きStephane Cossaisをはじめ色んな生産者がこのACの認知度を高めてきました。

フランツ・ソーモンは2002年からワイン造りを始めた醸造家で、今ではDomaineだけの生産量では足りなく2009年からネゴシアン会社Un Saumon dans la Loire(アン・ソーモン・ダン・ラ・ロワール)を設立し、意欲的に活躍しております。

無農薬の農法に興味があり、シュナンブランに挑戦したいとモンルイを選びました。畑で無農薬の仕事はきりがありません。彼の畑は4haですが、オーナーが無農薬とは全く反対の農法を行っていたので、1年目は仕事がエンドレスな状態でした。予算の関係もあり、最初から畑は購入できません。1haを購入し、残り3haは借りました。この3haも将来的に購入予定です。4haをたった1人で化学肥料から無農薬へ切り替える作業が大変なのがご想像頂けますでしょうか？本当に朝から晩まで畑とにらめっこです。このように沢山のエネルギーを頂いた畑から取れたブドウは格別です。彼の畑は毎年毎年、質が向上しております。

久しぶりに彼のモンルイを飲んだら、2002年当時のワインより、グッとグッと洗礼された素晴らしいワインになっております。私の中ではいつまでも若きフランツが印象的ですが、今ではもう大御所の仲間入り、Gregory Leclear氏もフランツの所で見習いとして働いていたことがあり、若手醸造家を育てどんどん指導する立場に回っているのです。丁度脂の乗っている充分な経験を積んだ醸造家。やはりこういうワインは是非リストに載せて頂きたいラインです。(新井順子)

2019年の3月からフランツは、パートナーのマリー・チボーと醸造所、熟成場所をシェアしています。以前より使用しているモンルイ圏内の自宅兼醸造所から、高速道路を使っても車で1時間程かかるvalleresという村で、洞窟(とても広い)を醸造所と熟成場所にして、様々な種類のタンク、アンフォラ、樽を所有しています。洞窟のすぐ向かいには自宅があり、マリーと二人の娘さんと毎日なんだか楽しそうに暮らしております。

この新カーヴではネゴスものを醸造しており、タンクを置く広い場所があるからこそ為せる技ですが、それぞれのミレジムの特徴やブドウの特性に合わせてタンクを使い分ける、かつ各キュヴェに熟成の時間もかけてあげることができる、とても良い環境で醸造を行っています。

モンルイにある旧カーヴでは自社ブドウを使ったドメーヌものを醸造しており、新カーヴ近くの新しい畑に植樹したコーとピノワールで造るドメーヌものの赤ワインが数年後にはお披露目できそうです。(2020年1月訪問)



**[44263] Petillant La P'tite Gaule du Matin ペティアンラプティット ゴールデュマタン22**

|                 |   |      |            |
|-----------------|---|------|------------|
| 呼称              | VdF ヴァン・ド・フランス  |      |            |
| 参考小売            | ¥4,300  |      |            |
| 規格/タイプ          | 750ml×12 / 白・辛口   |      |            |
| 栽培/認証           | ビオロジック/エコセール  |      |            |
| テロワール           | 土壌  | 標高   | 面積・収量      |
|                 | 粘土石灰 シリス  | 137m | ComingSoon |
| 品種<br>(収穫/樹齢)   | シュナンブラン(モンルイ産)<br>シャルドネ (Le Gers産) (手摘み/平均35年)  |      |            |
| 醸造 酵母           | 自生酵母  |      |            |
| 発酵<br>熟成        | 9月収穫/全房で空気圧式圧搾<br>100hlのステンレスタンクで発酵<br>糖が残った状態で瓶詰めし、瓶内発酵・熟成<br>デゴルジュマン:2023年5月<br>ノンドザージュ/無濾過・無清澄   |      |            |
| SO <sub>2</sub> | 無添加 トータル:10mg/L未満   |      |            |
| アルコール度          | 11%   |      |            |
| 特徴              | フランツがユーモアを込めて名付けたキュヴェ名ですが「友達がおナーのパーの名前」とのことです。2種のブドウをステンレスタンクで発酵、糖が残った状態で瓶詰めし瓶内で発酵・熟成し翌年5月にデゴルジュマンしました。細かな泡立ち、緑を帯びたグリーンイエロー色、洋梨や果樹の花、ミント香、柔らかいアタックはクリーミーでリンゴのジューシーさと酸味が心地よく溶けるドライな逸品です。 |      |            |



**[44419] Vin De Frantz Sauvignon ヴァンドフランツソーヴィニヨン23**

|                 |  |      |         |
|-----------------|--|------|---------|
| 呼称              | VdF ヴァン・ド・フランス   |      |         |
| 参考小売            | ¥3,300   |      |         |
| 規格/タイプ          | 750ml×12 / 白・辛口  |      |         |
| 栽培/認証           | ビオロジック/エコセール   |      |         |
| テロワール           | 土壌   | 標高   | 収量      |
|                 | 粘土石灰   | 130m | 50hl/ha |
| 品種<br>(収穫/樹齢)   | ソーヴィニヨンブラン100%<br>(- / 平均40年)  |      |         |
| 醸造 酵母           | 自生酵母   |      |         |
| 発酵<br>熟成        | 9月収穫/空気圧式圧搾<br>ステンレスタンクで5ヶ月間<br>発酵・マロラクティック発酵・熟成<br>軽く濾過・無清澄/瓶詰め:2024年2月   |      |         |
| SO <sub>2</sub> | 収穫後:少量 瓶詰め時:23.6mg/L   |      |         |
| アルコール度          | 12%  |      |         |
| 特徴              | 23年はLoir-et-Cherで育ったソーヴィニヨンブランのみを使用し、プレス後ステンレスタンクで5ヶ月発酵・熟成しました。淡いグリーンイエロー色の外観、グレープフルーツや西洋梨、カリン、フレッシュハーブやミントの香りを感じます。スッキリとしたアタックに心地の良い酸味がシャープなアクセントとなり、ドライな印象に仕上がっています。 |      |         |



**[44202] Vin De Frantz Colombarde ヴァンドフランツコロンバール22**

|                 |   |            |         |
|-----------------|---|------------|---------|
| 呼称              | VdF ヴァン・ド・フランス  |            |         |
| 参考小売            | ¥3,500  |            |         |
| 規格/タイプ          | 750ml×12 / 白・辛口   |            |         |
| 栽培/認証           | ビオロジック/エコセール  |            |         |
| テロワール           | 土壌  | 標高・向き      | 収量      |
|                 | 粘土石灰  | ComingSoon | 50hl/ha |
| 品種<br>(収穫/樹齢)   | コロンバール100%<br>(手摘み/平均50年)   |            |         |
| 醸造 酵母           | 自生酵母  |            |         |
| 発酵<br>熟成        | 9月収穫/空気圧式圧搾<br>ステンレスタンクなど複数容器で発酵・熟成<br>濾過あり・無清澄   |            |         |
| SO <sub>2</sub> | 収穫後:少量 トータル:36mg/L  |            |         |
| アルコール度          | 14%   |            |         |
| 特徴              | 粘土石灰土壌に植わるコロンバールをステンレスタンクなど複数容器で発酵・熟成しました。輝きのあるグリーンイエロー色、ライムや二十世紀梨、黄色リンゴのフレッシュな香りを感じます。ドライなアタックにスッキリとした口あたりで、のど越し良くミネラルと塩味が感じられる味わいで、グレープフルーツビールの苦みがアクセントとなっています。 |            |         |



**[44165] Vin De Frantz Blanc de Noir ヴァンドフランツブランドノワール22**

|                 |  |      |         |
|-----------------|--|------|---------|
| 呼称              | VdF ヴァン・ド・フランス   |      |         |
| 参考小売            | ¥3,500   |      |         |
| 規格/タイプ          | 750ml×12 / 白・辛口  |      |         |
| 栽培/認証           | ビオロジック/エコセール   |      |         |
| テロワール           | 土壌   | 標高   | 収量      |
|                 | 粘土石灰 シリス   | 137m | 45hl/ha |
| 品種<br>(収穫/樹齢)   | ソーヴィニヨンブラン70% (Le Gers産)<br>カベルネフラン30% (モンルイ産) (手摘み/平均40年)   |      |         |
| 醸造 酵母           | 自生酵母   |      |         |
| 発酵<br>熟成        | 9月収穫/ソーヴィニヨンブランは全房で3日間醸し、空気圧式圧搾<br>20hlと45hlのステンレスタンクで発酵<br>カベルネフランは220Lの木樽で発酵<br>3/4はステンレスタンク・1/4は220Lの木樽で熟成<br>無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年2月   |      |         |
| SO <sub>2</sub> | 収穫後:少量添加 瓶詰め時:20mg/L トータル:18mg/L   |      |         |
| アルコール度          | 13%  |      |         |
| 特徴              | ソーヴィニヨンブランは全房で3日間醸しプレス後ステンレスタンクで発酵、カベルネフランは木樽で発酵後、3/4はステンレスタンク・1/4は木樽で熟成し23年2月に瓶詰めしました。淡いオレンジイエローの外観、リンゴやスモモ、さくらんぼのアロマを感じます。桃の甘い香りと果実味を感じるアタック、やや低めの酸味と口中に広がる果実香が短めの余韻に感じられます。 |      |         |



**[44264] Vin De Frantz Chenin Blanc ヴァンドフランツシュナンブラン22**

|                 |   |     |         |
|-----------------|---|-----|---------|
| 呼称              | VdF ヴァン・ド・フランス  |     |         |
| 参考小売            | ¥3,800  |     |         |
| 規格/タイプ          | 750ml×12 / 白・辛口   |     |         |
| 栽培/認証           | ビオロジック/エコセール  |     |         |
| テロワール           | 土壌  | 標高  | 収量      |
|                 | 粘土石灰 シリス  | 85m | 55hl/ha |
| 品種<br>(収穫/樹齢)   | シュナンブラン100%<br>(手摘み/平均40・50年) (トゥーレーヌの買いブドウ)  |     |         |
| 醸造 酵母           | 自生酵母  |     |         |
| 発酵<br>熟成        | 9月収穫/全房で空気圧式圧搾<br>3/4は木樽・1/4はセメントタンクで発酵<br>木樽・セメントタンク・ステンレスタンクで熟成<br>濾過あり・無清澄   |     |         |
| SO <sub>2</sub> | 収穫後:少量添加 瓶詰め時:20mg/L トータル:37.4mg/L  |     |         |
| アルコール度          | 13%   |     |         |
| 特徴              | 22年は非常に暑く、雨が少なく乾燥した年でした。トゥーレーヌ産の買いブドウのシュナンブランを全房でプレス後、木樽やセメントタンク、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、洋梨やカリン、マンゴーやアップルミントのアロマ、広がる果実味とややおとなしい酸味と程よい甘味、洋梨とカリンの香りが強くなりバランスよく心地の良い仕上がります。 |     |         |



**[44295] Menu Pineau Romorantin ムニユピノーロモランタン22**

|                 |  |       |                |
|-----------------|--|-------|----------------|
| 呼称              | VdF ヴァン・ド・フランス   |       |                |
| 参考小売            | ¥4,500   |       |                |
| 規格/タイプ          | 750ml×12 / 白・辛口  |       |                |
| 栽培/認証           | ビオロジック/エコセール   |       |                |
| テロワール           | 土壌   | 標高・向き | 面積・収量          |
|                 | シレックス  | 71m・南 | 0.24ha・15hl/ha |
| 品種<br>(収穫/樹齢)   | ムニユピノー 50%<br>ロモランタン50% (手摘み/平均8年)   |       |                |
| 醸造 酵母           | 自生酵母   |       |                |
| 発酵<br>熟成        | 9月収穫/全房で空気圧式圧搾<br>500Lのアンフォラと225Lの木樽で18ヶ月間発酵・熟成<br>無濾過・無清澄/瓶詰め:2024年3月   |       |                |
| SO <sub>2</sub> | 収穫時:少量 瓶詰め前:20mg/L トータル:14.6mg/L   |       |                |
| アルコール度          | 13%  |       |                |
| 特徴              | フランツがロワール地方モンルイ村のシレックス土壌の畑に植えた樹齢8年のムニユピノーとロモランタンをプレスし、225Lの木樽と500Lのアンフォラで18ヶ月発酵・熟成しました。淡いグリーンイエロー色、すりおろしリンゴ、白桃、ユーカリのアロマ、果実味の甘酸っぱさが上品で全体にバランスよく旨味が拡がり、コクと複雑味がありアフターにはたっぷりのリンゴやカリンが溢れます。 |       |                |



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)

| 【43804】Vin De Frantz Rose ヴァンド フランツ ロゼ21     |   |      |             | 【44164】Vin De Frantz Rose ヴァンド フランツ ロゼ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   | ¥2,900  |      |             | 参考小売   | ¥3,300   |      |            |
| 規格/タイプ                                       | 750ml×12 / ロゼ・辛口  |      |             | 規格/タイプ   | 750ml×12 / ロゼ・辛口   |      |            |
| 栽培/認証  | ビオロジック/エコセール  |      |             | 栽培/認証  | ビオロジック/エコセール   |      |            |
| テロワール  | 土壌  | 標高   | 面積・収量       | テロワール  | 土壌   | 標高   | 面積・収量      |
|  | 粘土石灰  | 137m | ComingSoon  |  | 粘土 シリス   | 137m | ComingSoon |
| 品種<br>(収穫/樹齢)                                | タナ100%<br>(手摘み/平均30年) (Le Gers産)  |      |             | 品種<br>(収穫/樹齢)  | コー 100%<br>(手摘み/ComingSoon)  |      |            |
| 醸造 酵母  | 自生酵母  |      |             | 醸造 酵母  | 自生酵母   |      |            |
| 発酵<br>熟成                                     | 9月収穫<br>直接圧搾(空気圧式圧搾)<br>数種類のセメントタンクで7ヶ月間発酵・熟成<br>濾過あり・無清澄 / 瓶詰め:2022年4月   |      |             | 発酵<br>熟成   | 9月収穫 / 全房で直接圧搾(空気圧式圧搾)<br>220Lの木樽で発酵・熟成<br>濾過あり・無清澄<br>瓶詰め:2023年4月   |      |            |
| SO <sub>2</sub>                              | 収穫後:少量 瓶詰め時:少量 トータル:48mg/L  |      |             | SO <sub>2</sub>  | 収穫後:少量 瓶詰め時:少量 トータル:26mg/L   |      |            |
| アルコール度                                       | 13.5%   |      |             | アルコール度   | 13%  |      |            |
| 特徴   | 8月まで雨の多かった21年、Le Gersで育ったタナを友人より購入しました。9月に収穫後プレスし数種類のセメントタンクで7ヶ月発酵・熟成し瓶詰めしました。明るい輝きのあるピンク色、すももやリンゴ、さくらんぼ、セルフィーユの香り、スツキリとドライなアタックに皮ごと食べたリンゴの酸味とほろ苦さ、摘みたてリンゴのような果実味を味わえます。                            |      |             | 特徴   | 22年のロゼはコー 100%で造りました。全房のブドウを直接圧搾し、220Lの木樽で発酵・熟成し瓶詰めしました。淡い輝きのあるサーモンピンク色の外観、さくらんぼやイチゴ、フルーツマト、ミントのアロマを感じます。ドライな口当たりですが果実味がほんのりと感じられ、フルーツマトのような甘味と酸味が程よくバランスを整えてくれています。 |      |            |
| 【44294】Vin De Frantz Rouge ヴァンド フランツ ルージュ 23 |   |      |             |  |  |      |            |
| 呼称   | VdF ヴァン・ド・フランス  |      |             |  |  |      |            |
| 参考小売   | ¥3,500  |      |             |  |  |      |            |
| 規格/タイプ                                       | 750ml×12 / 赤・ミディアム  |      |             |  |  |      |            |
| 栽培/認証  | ビオロジック/エコセール  |      |             |  |  |      |            |
| テロワール  | 土壌  | 標高   | 面積・収量       |  |  |      |            |
|  | シレックス 粘土石灰  | 137m | 3ha・35hl/ha |  |  |      |            |
| 品種<br>(収穫/樹齢)                                | ガメイ100% (手摘み/平均35年)<br>(Azay le RideauとThouarsの買いブドウ)   |      |             |  |  |      |            |
| 醸造 酵母  | 自生酵母  |      |             |  |  |      |            |
| 発酵<br>熟成                                     | 9月収穫 / 全房で6日間醸し、空気圧式圧搾<br>セメントタンクとステンレスタンクで5ヶ月間発酵・熟成<br>濾過あり・無清澄 / 瓶詰め:2024年2月  |      |             |  |  |      |            |
| SO <sub>2</sub>                              | 収穫時と瓶詰め前:少量添加 トータル:13.5mg/L   |      |             |  |  |      |            |
| アルコール度                                       | 12%   |      |             |  |  |      |            |
| 特徴   | 23年は暑い夏のロワール地方でした。Azay le RideauとThouarsの買いブドウのガメイを6日間醸し後セメントタンクとステンレスタンクで発酵・熟成しました。鮮やかな明るい紫ルビー色、イチゴやレッドチェリー、アプリコット、キルシュのアロマを感じます。フレッシュな果実味、甘味・酸味共に良質でバランスよく、イチゴやレッドチェリーの果実感が拡がり中程度で長めのタンニンが感じられます。 |      |             |  |  |      |            |