



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・チポーと醸造所、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)



[44419] Vin De Frantz Sauvignon ヴァンドフランツソーヴィニヨン23				[43804] Vin De Frantz Rose ヴァンドフランツロゼ21			
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	¥3,300			参考小売	¥2,900		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・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	収量	テロワール	土壌	標高	面積・収量
	粘土石灰	130m	50hl/ha		粘土石灰	137m	Coming Soon
品種 (収穫/樹齢)	ソーヴィニヨンブラン100% (- / 平均40年)			品種 (収穫/樹齢)	タナ100% (手摘み/平均30年) (Le Gers産)		
醸造	酵母	自生酵母		醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	9月収穫 / 空気圧式圧搾			発酵	9月収穫	
	熟成	ステンレスタンクで5ヶ月間 発酵・マロラクティック発酵・熟成 軽く濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2024年2月			熟成	直接圧搾(空気圧式圧搾) 数種類のセメントタンクで7ヶ月間発酵・熟成 濾過あり・無清澄 / 瓶詰め: 2022年4月	
	SO ₂	収穫後: 少量 瓶詰め時: 23.6mg/L			SO ₂	収穫後: 少量 瓶詰め時: 少量 トータル: 48mg/L	
アルコール度	12%			アルコール度	13.5%		
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。			特徴	8月まで雨が多かった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、スッ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。		

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)

