

# Domaine des Sonnettes (Sonshine Vins)

サヴォワ地方  
ドメーヌ・デ・ソネット  
(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

オランダ出身のリザンヌ・ヴァン・ソンはオランダ、ベルギー、イギリス、モンルイでソムリエとして働いてきました。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・セラールと共に、リザンヌは初めてのワイナリー「ソンセール・ヴァン」を手がけました。

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はありがたい事に昔から相当数いらっしゃるので、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おりましたが、この年は知り合いの生産者から「ここはいいぞ！彼女はすごくパワフルだから！」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。

リザン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おりました。

その後、リザン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、彼女はモンルイ・シユール・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畠や醸造所で働き、夜はモンルイのワインバーで働いたりと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ルイ・シユール・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ェはあります。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るており、その中の一つの奥行きある洞窟を借り、シェとして使用していました。

発足時からずっと畠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。

もちろん選ぶのはビオのブドウで、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。

リザンヌは自らの畠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。収穫から自ら畠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そうで、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ンヌ一人でした。しかし、彼女は寂しさを微塵も感じさせず、溌剌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と心配りは体に染みるのはもちろん心にグッとくるものがありました。そのエネルギーと優しさがあふれる姿から、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、リザンヌは新しいパートナーを得て彼と共に幸運にも2021年にサヴォワに畠とカーヴを購入することができました。畠は4haでシャルドネ、ガメイ、プールサール、ピノノワールが植わっております。前の畠の所有者は、除草剤は年に一度撒くほどでしたが畠は無農薬ではありませんでしたので、購入直後から畠を無農薬へ転換中です。

ドメーヌ名は、Domaine de Sonnette(ドメーヌ・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。

購入当時の畠が荒れていたこともあります。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、ドメーヌ物の初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の今後ですが、もちろん継続いたします。

2021 VTG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)、その経験が今後は畠づくり、ブドウづくりから自分達の手で行うドメー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を確信しております。

リザン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。



Diony

【35679】Petillant Naturel Hasta la Vizsla ペティアンナチュレルアスター・ラ・ヴィズラ21						【36106】Rose Petillant Gros Pif ロゼ ペティアン グロ ピフ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	¥3,800						参考小売	¥4,000				
規格/タイプ	750ml×12 / 白微泡・辛口						規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ微泡・辛口				
栽培/認証	ビオディナミ/デメテール						栽培/認証	- / -				
テロワール	土壤	標高・向き	収量				テロワール	土壤	標高・向き	面積		
	花崗岩 粘土 石灰岩	Coming Soon	35hl/ha					粘土石灰	400m・南東(急斜面)	4ha		
品種(収穫/樹齢)	リースリング50% ピノグリ25% オーセロワ25% (手摘み/15~50年)						品種(収穫/樹齢)	ガメイ、ピノノワール、ブールサール、シャルドネ(手摘み/15~90年)				
醸造 酵母	自生酵母						醸造 酵母	自生酵母				
発酵 熟成	9月20~26日収穫/空気圧式圧搾(リースリングのみゆっくりプレス) グラスファイバータンクで発酵・糖が残った状態で2021年10月22日瓶詰め 16ヶ月間瓶内発酵・熟成(レミアージュ1回) デゴルジュマン:2023年2月/無濾過・無清澄						発酵 熟成	空気圧式圧搾 グラスファイバータンクで発酵 糖が残った状態で瓶詰め 瓶内発酵・熟成/無濾過・無清澄				
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:0mg/L						SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:5mg/L未満				
ガス圧	4.9気圧						ガス圧	3.7気圧				
アルコール度	12%						アルコール度	12.5%				
特徴	買い物ブドウの3品種をプレスしステンレスタンクで発酵、10月下旬に糖が残った状態で瓶詰めし23年2月にデゴルジュマンしました。クリアなグリーンイエロー色、細かな泡立ち、カボスやライム、黄色リンゴのフレッシュな香りを感じます。クリーミーで軽快な泡にリンゴの酸味とスッキリ爽やかな味わいが心地よく、シャープなアフターを楽しめる逸品です。						特徴	サヴォワのダメヌ・ド・ソネット、粘土石灰土壤で育つ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ス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、柔らかい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。				

### 【36228】Blanksia ブランクシア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					SOLD OUT					
栽培/認証	ビオディナミ/エコセール										
テロワール	土壤	標高・向き	収量								
	花崗岩 粘土 ピンク石灰	150m・色々	30hl/ha								
品種(収穫/樹齢)	リースリング、ミュスカ (手摘み/30~60年) (Luc Fallerからの買い物ブドウ)										
醸造 酵母	自生酵母										
発酵 熟成	9月13~17日収穫/全房で空気圧式圧搾 グラスファイバータンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄										
SO <sub>2</sub>	収穫後:2mg/L トータル:5mg/L未満										
アルコール度	12%										
特徴	21年にサヴォワに移ったリザンヌ、ブランクシアとはオーストラリア原生の花です。アルザスのLuc Fallerから購入したリースリングとミュスカをBugeyに持ち帰り、全房でプレス後グラスファイバータンクで発酵・熟成しました。粘性のあるグリーンイエロー色、レモンやカリン、スモーク香、ドライでじわりと拡がる旨味にボリュームのあるボディ、シャープな味わいが余韻に残ります。										



### 【36230】Pied de Mouton ピエ ド ムートン22

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス										
参考小売	¥3,600										
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	土壤	標高・向き	面積・収量								
	粘土石灰	500m・南東	1ha・40hl/ha								
品種(収穫/樹齢)	ガメイ80% ブールサール20% (手摘み/平均70年)										
醸造 酵母	自生酵母										
発酵 熟成	8月29日収穫/全房でグラスファイバータンクで7日間醸し、空気圧式圧搾 グラスファイバータンクとステンレスタンクで発酵後、8ヶ月間熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年4月下旬										
SO <sub>2</sub>	瓶詰め前:10mg/L トータル:5mg/L未満										
アルコール度	12.5%										
特徴	ピエ・ド・ムートンは羊の足という意味と収穫後畑周りの森で採れるキノコの名前です。22年は暖かい年でブドウ果汁は凝縮しましたが涼しい夜と7日間の釀しが新鮮さを保ち、2種のタンクで発酵・熟成しました。鮮やかな透明感のある明るいルビー色、レッドブラムやイチゴ、フランボワーズ、湿った土のアロマ、柔らかくしなやかで全体的にクリアで高めの酸がアクセントとなっています。										



### 【36231】Tête de Fruit Rouge テット ド フリュイ22

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス										
参考小売	¥5,000										
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	土壤	標高・向き	面積・収量								
	粘土石灰 泥土	500m・南東	0.5ha・35hl/ha								
品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み/35~50年)										
醸造 酵母	自生酵母										
発酵 熟成	9月2日収穫/全房でグラスファイバータンクで14日間醸し 空気圧式圧搾 グラスファイバータンクとステンレスタンクで発酵後、14ヶ月間熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年10月										
SO <sub>2</sub>	瓶詰め前:10mg/L トータル:5mg/L未満										
アルコール度	12.5%										
特徴	キュヴェ名は面白い人やクレイジーな人を表す表現で、ラベルには家やセラー周りの村、背後に流れる小川を描きました。ピノノワールを14日間醸しブレ、2種類のタンクで発酵・熟成し長熟に耐え得るワインに仕上りました。濃い黒色ルビー色、カシスやフランボワーズ、イチゴやキノコの香り、タンニンとフレッシュな果実味、酸は高くミディアムボディでドライな逸品です。										



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)

Diony