

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・ソーヴィニヨン、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、「アグリカルチャー・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ま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畳紀の石灰岩土壌 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)

■2021ヴィンテージ情報■ この年は気候の変化が大きく、我々にとって挑戦の年となりました。4月中旬に降りた壊滅的な春霜により、フランスの他のワイン産地と同様に大きな被害を受けました。穏やかな冬が過ぎ、早い時期に萌芽した芽は、夜間のマイナス5℃の気温には耐えられませんでした。その後は雨が少なく、乾燥した夏が続く、水不足が懸念されました。結果として厳しい年ではあったものの、ブドウは太陽の日差しをたっぷり浴び、最適な成熟を迎えることができました。

■2022ヴィンテージ情報■ 2022年の生育期は、幸先の良いスタートを切りました。春霜もなく、理想的な気候条件下で開花が順調に進みました。穏やかで乾燥していたため、病害の発生が大幅に抑制され、畑での処理は少なく済みました。一方で、夏は雨が降らず、熱波に何度も見舞われ、結果として果実は小ぶり、全体的な収量が減りました。収穫は、ブドウの酸を保持しながら、最適な成熟度に達した時点で行いました。

■2023ヴィンテージ情報■ 5月~6月にかけて豪雨に見舞われました。開花は順調で、全品種、全区画において十分な収量が期待されていましたが、べト病が発生したため、最終的な収量は28hl/haにとどまりました。続く夏は非常に暑く、乾燥していたため、べト病は落ち着きました。春の間に地中に貯えられた水がブドウの樹に活力をもたらし、ブドウは素晴らしい成熟を迎えました。収穫は、8月28日~9月27日に行いました。

2022・2023 Château des Sarrins Rosé Grande Cuvée

シャトー デ サラン ロゼ グランド キュヴェ

上代価格 ¥4,500(税別)

JANコード:4543190176651

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み、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:[2022VT] グルナッシュ 40%、サンソー30%、ムールヴェードル 25%、シラー10%

[2023VT] サンソー35%、グルナッシュ 30%、ムールヴェードル 25%、シラー10%

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鮮やかなピンク色の色調を保持。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。

■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。桃やアプリコットを思わせる非常に表現豊かな香りを持つ。シルキーな質感を伴うふくよかな味わいで、バランスが良い。豊かな果実味を湛えた躍動感のある余韻が続く。



2021 Château des Sarrins Blanc Secret

シャトー デ サラン ブラン スクレ

上代価格 ¥5,300(税別)

JANコード: 4543190178013

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良く合います。

■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:除梗したブドウは、重量を利用して最新の空気圧式圧搾機に移します。搾汁は 60%を目安にゆっくりと優しく圧搾。ステンレスタンクへ移し低温でしばらく休ませた後、容量 300L のフレンチオーク樽(焼き具合はライトまたはミディアム)で発酵させ、10ヶ月シュールリー熟成。その間、定期的にバトナージュを行い、豊かなアロマを引き出します。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、最初に感じるフランジパヌ(カスタードクリームとアーモンドクリームを混ぜ合わせたもの)から次第にアプリコットシロップ漬けの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ローストしたアーモンドのニュアンスが感じられる。芳醇なアロマを纏った後味が長く続く。



2021 Château des Sarrins Rosé Secret

シャトー デ サラン ロゼ スクレ

上代価格 ¥7,000(税別)

JANコード: 4543190178020

■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、シラー、グルナッシュ 平均樹齢:40-45年 標高:150-180m Alc:13%前後

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。



2018 Château des Sarrins Rouge Secret

シャトー デ サラン ルージュ スクレ

上代価格 ¥5,500(税別)

JANコード: 4543190178006

■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、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 Alc:14%前後

醸造:手摘みで収穫。除梗し、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。世界最高のクリュさなが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。

■コメント■ 外観は、ルビーレッド色を帯びたガーネット色。森の小草や革のニュアンスがあり、次第に黒果実やスパイスの濃厚なアロマへと発展してゆく。凝縮感のあるリッチなスタイルで、スモークやガリグのアロマが漂う。力強いが、しなやかなタンニンが心地よい味わいをもたらす。

