

Chateau Yvonne

シャトー・イヴォンヌ/ソーミュール



ナチュラルだけど綺麗

最高の畑、最高の状態

歴史的なワイン産地はどこもそうですが、ここロワールでも15世紀から地元の有力な教会が良い畑を所有していました。シャトー・イヴォンヌの前身は16世紀に僧侶達によって造られた荘園なので歴史的重要な畑を所有していたのです。荘園は18世紀になると徐々に衰退。優良畑は森に戻っていきました。

1997年、地主が歴史的畑を再生する事を決意。クロルジャールの奥様フランソワーズ・フコーの協力でピオディナミを導入。11ha、28区画もの畑を生き返らせていく。フランソワーズの手法はゆっくり自然の力で葡萄樹を再生していく事でしたが、その時間軸の遅さ(20年かかっています)で揉めてしまい、フランソワーズは志半ばで辞してしまいます。

未来に無理のないワイン作り

丁度その時、親のブルグイユのドメーヌで働きながら、独立すべく畑を探していたマチュー・ヴァレがフランソワーズに相談、一気に話が決まり、現当主マチューが買い取る事になりました。畑では自家製調剤、ハーブ、薬草等と極少量の硫黄と銅が使われているだけ。雨が多い地域なのでベト病対策で銅は必要だが、将来的に止めていく。雑草は時々、足で踏んで自然と枯れていくのを待つ。シガリエ(害虫)にはエスカルゴで対応し、ウドンコ病にはスギナで対応するという。

ここ数年、遅霜による被害が続き、各生産者は春先に畑にストーブを置き、ガソリンを燃やして霜から守っているがマチューはこれを嫌う。ガソリンを大量に燃やすことが自然環境にとって良いはずがない。霜対策にはなるが自然環境の保全には全くならないという考え。遅霜対策としては、冬の剪定時期を遅らせ、葡萄樹が目覚めるタイミングを遅らせることで遅霜よりも遅く発芽させるようにしている。



周囲の造り手からも羨ましがられている程
条件の良い畑と醸造所を持っているマチュー

Saumur Champigny "La Folie" 2018

参考上代:3,000円

価格改定で
超安価格

ソーミュール・シャンピニー・ラ・フォリ

Les Chalonges, Les Mouchards, Clos Linthier の3区画の葡萄を使用。樹齢は15~50年。土壌は砂が混じった粘土とトウフオと呼ばれる石灰土壌。4週間程度のアルコール発酵だが、セラーの温度が低いので発酵前に低温マセラシオンしているような状態。12ヶ月フールドと古バリックで熟成。

Saumur Blanc "Yvonne" 2017

参考上代:4,900円

価格改定で
超安価格

ソーミュール・ブラン・イヴォンヌ

La Folie, Les Devants, Clos Coin, Le Bourreau, Château Gaillard の5つの区画を使用。樹齢は5~80年まで。収量は一番多く30hl/ha。ステンレスタンクで発酵。野生酵母のみで10日程度の発酵後、古バリック(20%以下新樽)で熟成、マロラクティック。1年後アッサンブラージュして清澄。ボトリング。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	¥	在庫数	ご注文数
A3774	Saumur Blanc "Yvonne" ソーミュール・ブラン・イヴォンヌ	2017	白	750	4,900	完熟の年	143本	本
A4796	Saumur Blanc "Gory" ソーミュール・ブラン・ゴリー	2017	白	750	9,200		19本	本
A3771	Saumur Champigny "La Folie" ソーミュール・シャンピニー・ラ・フォリ	2018	赤	750	3,000	酷暑年	87本	本
A3772	Saumur Champigny "Yvonne" ソーミュール・シャンピニー・イヴォンヌ	2017	赤	750	4,600		387本	本
A3773	Saumur Champigny "Le Beaumeray" ソーミュール・シャンピニー・ル・ボームレ	2015	赤	750	9,200	樹齢60年以上	10本	本

【ご注文は受注専用メール: t-order@terravert.co.jp / ファックス:03-3584-2681】

貴店名

担当者様

電話番号

帳合酒販店

希望納品日

月

日



最新情報は「メルマガ」で!

・登録はQRコードで簡単
・読者限定「特別条件」

・限定品、最新入港案内

・試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします!

FACEBOOK & INSTAGRAM