

# Antoine Sanzay

## アントワヌ・サンゼイ/ソーミュール・シャンピニー



### 世界が注目する造り手

#### 注目すべきソーミュール・シャンピニー

数年前、シャトー・モンローズを所有する大金持ちにクロ・ルジャールが買収されたのはショックでした。同時にソーミュール・シャンピニーへの注目度が高まりつつあることに気付かされました。カベルネ・フランの青さやヴェジタルな風味はレストランで頻繁にサーヴされるものではなかったですが、温暖化と乾燥の影響もあり、暑さに強いカベルネ・フランは完熟し、青さもなく、少しの良い意味でのヴェジタル要素が味わいのアクセントへと変わっていきました。

#### クロ・ルジャールの隣

アントワヌの父親は栽培農家で全ての葡萄を組合に売っていましたが、1999年アントワヌが当主となると、有機栽培に切り替え、組合への販売を中止。自らワイン造りを始めます。

それもそのはず、クロ・ルジャールのフコー兄弟とは幼馴染みで家は隣。そして、なんと伝説の畑「ポワイユ」も隣同士で所有しているのです。更に、反対隣りはドメーヌ・デ・ロッシュ・ヌーヴでティエリー・ジェルマンに色々アドバイスをもらっているそう。畑も友人にも恵まれているのです。

#### 伝説の畑レ・ポワイユ

クロ・ルジャールと言えば「ポワイユ」。そのクロ・ルジャールの隣のポワイユを4haも所有しているのがアントワヌ・サンゼイ。1965年に植樹された畑で石灰岩盤の上に赤い粘土が薄くついている。特徴は少し砂質が多く、水はけが良い事。葡萄自体、表現力があるので醸造はシンプル。野生酵母のみで発酵。少し長め30日間のマセラシオン。15ヶ月の樽熟成。80%は大樽で残り小樽コニックとフールドルを使用。2011年がファースト・ヴィンテージ。



今や世界中のバイヤーから注目されているアントワヌ

#### Saumur Champigny 2017

ソーミュール・シャンピニー

ベースのソーミュール・シャンピニーの収量も45hl/haとかなり低め。シャセ、ヴァラン、シル・エン・プールの各村の葡萄を使用。粘土石灰、砂質と色々な条件の畑のアッサンブラージュで若いうちから楽しめるようセメントタックのみで熟成させている。50%全房発酵。

参考上代:3,000円

価格改定で  
超安価格

#### Saumur Champigny "Les Terres Rouges" 2017

ソーミュール・シャンピニー・レ・テッレ・ルージュ

2005年に植樹した新しい畑で0.6haのみ。石灰岩盤が強く表土が極端に薄いので、この区画のみでワインを造ることにした。50%は全房で発酵。野生酵母のみでコンクリートタンク。マセラシオンは30日。その後、100%コンクリートタンクで12ヶ月熟成。

参考上代:4,900円

価格改定で  
超安価格

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	¥	在庫数	ご注文数
A3178	Saumur Champigny ソーミュール・シャンピニー	2017	赤	750	3,000		401本	本
A3180	Saumur Champigny "Les Terres Rouges" ソーミュール・シャンピニー・レ・テッレ・ルージュ	2017	赤	750	4,900	50%全房	109本	本
A3181	Saumur Champigny "La Haye Dampierre" ソーミュール・シャンピニー・ラ・エイ・ダンピエール	2017	赤	750	4,900	100%除梗	98本	本
A3179	Saumur Champigny "Les Poyeux" ソーミュール・シャンピニー・レ・ポワイユ	2016	赤	750	6,200	50%全房	49本	本
A4707	Saumur Champigny "Les Salles Martin" ソーミュール・シャンピニー・レ・サル・マルタン	2018	赤	750	4,900		61本	本
A3182	Saumur Blanc "Les Salles Martin" ソーミュール・ブラン・レ・サル・マルタン	2017	白	750	4,900		93本	本
A4705	Saumur Blanc "Les Essarts" ソーミュール・ブラン・レゼサル	2018	白	750	6,200	初ヴィンテージ	58本	本

【ご注文は受注専用メール: [t-order@terravert.co.jp](mailto: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