



株式会社 **フィネス**

〒105-0004 東京都港区新橋6-7-3

Tel 03-5777-1468 Fax 03-5408-5827

E-mail : info@finesse-wine.co.jp

FINESSE URL : <http://www.finesse-wine.co.jp>

2015年12月

ドメーヌ アンドレ ヴァタン

DOMAINE ANDRÉ VATAN

地所:ロワール地方 サンセール地区 ショドゥー村

4代に渡って葡萄栽培を続けているこのドメーヌは、現在14haの畑を所有しています。真面目で温厚な性格の現当主アンドレ ヴァタン氏は丁寧な畑の手入れを心掛け、区画によるテロワールの違いを見事なアサンブラージュによってまとめ上げた、秀逸なサンセールを造っています。

14haの畑は約40の区画に分けられ、白土と石灰土壌の畑、小石と石灰土壌の畑、シレックス(火打石)土壌の畑の3つのタイプがあります。斜面の畑には畝ごとに草を残して土壌が流れてしまうのを防ぎ、微生物の作用によって畑を活性化させるようにしています。

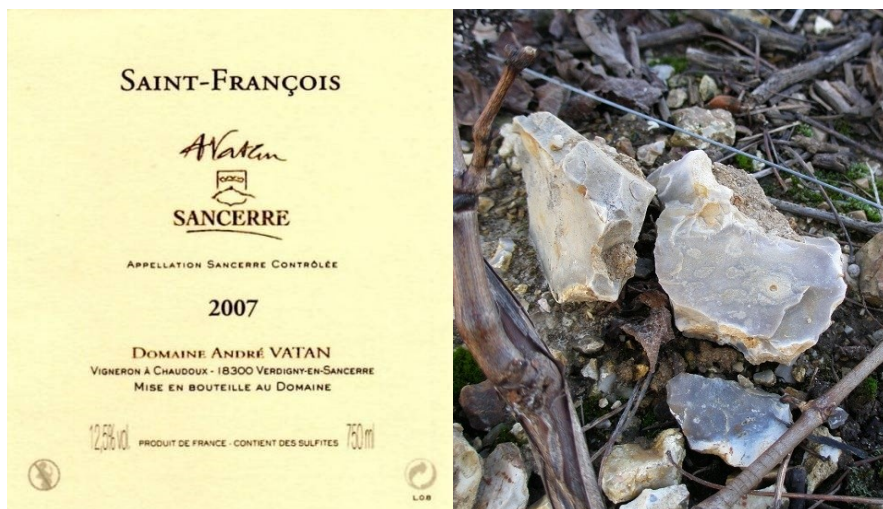
アルコール醗酵は温度調節のできるグラスファイバー製のタンクで行われ、熟成はステンレスタンクや新樽が使われます。週1回の割合でバトナージュが行われ、澱の旨味を引き出してワインに厚みを与えています。アサンブラージュの割合はスーチラージュの時の試飲によって決められます。



当主のアンドレ ヴァタン氏

サンセール サン フランソワ

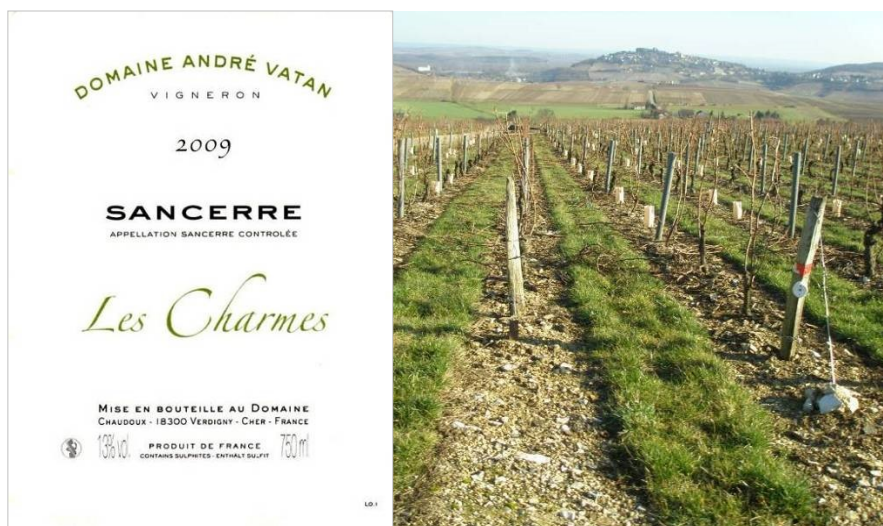
- **SANCERRE SAINT-FRANÇOIS**
ソーヴィニヨンブラン種100%。シレックス土壌で畑の広さは1.5ha、約2/3がステンレスタンク、1/3が新樽で熟成されます。毎年約4000本しか生産されません。完熟グレープフルーツやパイナップルのアロマ、シレックス土壌のミネラル、新樽のヴァニラが樹齢約40年の葡萄からくるフルーティさに溶け込み、コクのある味わいになっています。



シレックス(火打石)

サンセール レ シャルム

- **SANCERRE LES CHARMES**
ソーヴィニヨンブラン種100%。フルーティさを出す小石と石灰質土壌の区画、コクとオイリーさを出す白亜石灰質土壌の区画、力強さを出すシレックス土壌の区画を土壌ごとに別々に醸造して、最後にアサンブラージュして仕上げています。グレープフルーツを連想させるような柑橘類の香りが芳しく、爽やかなフルーティさとミネラル、キレの良い酸で飲み口が非常に心地良いです。



土壌が流れないように草を植えている小石土壌の区画

サンセール ムーラン ベル

- **SANCERRE MAULIN BÈLE**
ピノノワール種100%。畑の土壌は鉄分を多く含む粘土石灰質で葡萄の樹齢は25年。除梗100%でグラスファイバータンクで醸造したもののうち、20%を樽熟させて瓶詰前にアサンブラージュします。イチゴキャンディのような甘旨味とロワールらしいフレッシュな酸味のバランスが素晴らしいワインです。キュヴェ名である「Maulin Bèle」の由来は、この地域に昔たくさんあった風車(moulin)で、「Moulin」という単語は他のワイン産地で使われている名前なのでキュヴェ名としてはラベルに表記できないため、少し文字を変えて「Maulin」と表記しています。



石が多く、鉄分を多く含む粘土質土壌の畑