

# Antoine Sanzay

アントワヌ・サンゼイ/ソーミュール・シャンピニー



ソーミュール・シャンピニーの畑毎に全房比率やマセラシオン期間、熟成方法を変えています。



今や世界中のバイヤーから注目されているアントワヌアンフォアでの熟成など、色々挑戦中！

## 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。DRCにも匹敵する職人的ワイン造りで知られる造り手がボルドー的なワインになってしまうなんて考えたくもありません。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。カベルネ・ソーヴィニオンよりも垂直性があり、スパイスが効いているソーミュール・シャンピニー。ワイン上級者にとってはある意味、理想的です。

### 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、組合への販売を徐々に中止。自らワイン造りを始めます。と、同時にフランス国内とイギリスで大ブレイク！一気に入手困難になってしまいます。

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・ヌーヴと言うから驚きです。ティエリー・ジェルマンにもワイン造りで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・サンゼイなんです。1965年に植樹された畑で石灰岩盤の上に赤い粘土が薄くのっている。特徴は少し砂質が多く、水はけが良い事。そして周辺の畑よりも高くなっており、太陽を遮るものが一切ありません。土壌、水分供給、水はけ、日照量、風通し、全ての要素が最高レベルにある、まさにソーミュール・シャンピニーの特級畑なのです。

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%は大樽で残りはトロン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。

## 《ROUGE》

まずはコレをお試しください！

ベースキュヴェでも、この凝縮感！

**Saumur Champigny 2018**

ソーミュール・シャンピニー

参考上代: **3,000** 円

在庫: 73 本

**Saumur Champigny "La Paterne" 2019**

ソーミュール・シャンピニー

参考上代: **3,200** 円

在庫: 240 本

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。この価格では信じられないくらいの凝縮度と滑らかさを持っているのは葡萄の質の高さを証明している。

【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



### 50%全房で膨らみがある果実に背骨が

#### Saumur Champigny "Les Terres Rouges" 2018

参考上代:5,000 円

在庫: 30 本

ソーミュール・シャンピニー・レ・テッレ・ルージュ

#### Saumur Champigny "Les Terres Rouges" 2019

参考上代:5,200 円

在庫: 60 本

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。果実の熟度が高くアロマティックなワインに仕上がる。

### 男性的で引き締まった味わい

#### Saumur Champigny "La Haye Dampierre" 2017

参考上代:4,900 円

在庫: 60 本

ソーミュール・シャンピニー・ラ・エイ・ダンピエール

#### Saumur Champigny "La Haye Dampierre" 2018

参考上代:4,900 円

在庫:120 本

ソーミュール・シャンピニー・ラ・エイ・ダンピエール

2013年初ヴァンテージ。北向き斜面の樹齢45年の畑で砂質が多く出ている。盆地状になっていて暖かい。100%除梗してコンクリートタンクで発酵。最低限のルモンタージュのみで果皮を動かさずに21日間マセラシオン。その後、ウツ型セメントタンクと古バリックで9ヶ月熟成。引き締まった肉質で比較的ドライな味わいが特徴。

### アンフォラ熟成!

#### Saumur Champigny "Les Salles Martin" 2018

参考上代:4,900 円

在庫: 36 本

ソーミュール・シャンピニー・レ・サル・マルタン

僅か0.22haの砂とシレックスが混ざった土壌。1975年に植樹された古い区画で、長く有機栽培で管理されてきた。穏やかな斜面で日照量も十分なので健康的でバランスの良い葡萄が収穫される。100%除梗し、3週間程度のマセラシオン。アンフォラを使用して9ヶ月間の熟成。赤系果実のフレッシュさや果実と甘味、酸味のバランスに優れる。

### 大きな骨格!偉大な畑の偉大な個性!

#### Saumur Champigny "Les Poyeux" 2018

参考上代:6,500 円

在庫: 60 本

ソーミュール・シャンピニー・レ・ポワイユ

#### Saumur Champigny "Les Poyeux" 2019

参考上代:6,900 円

在庫: 60 本

ソーミュール・シャンピニー・レ・ポワイユ

1965年に植樹された特別な畑「ポワイユ」。クロルジャールのポワイユに隣接している。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。熟成はトロンコニック大樽とフールドルを使用するが、20%だけバリックに入れて15ヶ月間熟成させることで馴染ませている。ワインは大きな骨格と重厚さを持ち、旨味に溢れている。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	在庫数	ご注文数
A4706	Saumur Champigny ソーミュール・シャンピニー	2018	赤	750	3,000		73 本	本
A6330	Saumur Champigny "La Paterne" ソーミュール・シャンピニー・ラ・パテルヌ	2019	赤	750	3,200		240 本	本
A6331	Saumur Champigny "La Paterne" ソーミュール・シャンピニー・ラ・パテルヌ	2020	赤	750	3,300		300 本	本
A6332	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	2018	赤	750	5,000	50%全房	30 本	本
A6333	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	2019	赤	750	5,200	50%全房	60 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	31 本	本
A4708	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	2018	赤	750	4,900	100%除梗	115 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		33 本	本
A6334	Saumur Champigny "Les Poyeux" ソーミュール・シャンピニー・レ・ポワイユ	2018	赤	750	6,500	50%全房	60 本	本
A7344	Saumur Champigny "Les Poyeux" ソーミュール・シャンピニー・レ・ポワイユ	2019	赤	750	6,900	50%全房	60 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