

Chateau Yvonne

シャトー・イヴォンヌ/ロワール



ガストロノミック・ソーミュール

現代ソーミュールの代表格

■16世紀から続く畑

シャトー・イヴォンヌの起源は16世紀に遡ります。ロワール川左岸、パルネイの畑で造られたワインは修道院へ納められ、この地のワイン造りは長く受け継がれてきました。しかし、戦争の混乱により、歴史ある畑は徐々に衰退。優良区画の多くは、長く忘れられた存在となっていました。

■自然の力で再生された畑

その畑を再生したのが、同じソーミュールの生産者であったフランソワーズ・フコーです。1997年にビオディナミを導入。マッサル・セレクションによる伝統的クローンの維持、古樹の保持、低収量の徹底により、時間をかけて自然の力で畑を立て直しました。そして2007年、現当主のマチュー・ヴァレが畑を継承。栽培の哲学をそのまま受け継ぎ、自家製調剤、ハーブ類、海藻、極少量の銅と硫黄のみを使用しています。

■3つ星生産者へ

マチューが継承してから約20年。評価は年々高まり、2026年版「メイユール・ヴァンド・フランス」で遂に3つ星を獲得しました。赤白ともに高く評価され、現在ではソーミュールを代表する生産者の1人となっています。



▲「テュフォー」の岩片。スポンジのように水を蓄えるため、気候変化の影響を受けづらい利点を持つ。

テュフォー土壌と醸造

■下層岩「テュフォー」

イヴォンヌのワインに共通する、硬質なミネラルと真つすぐな酸。その根底にあるのが、ソーミュール地域に広がる白亜質石灰岩「テュフォー」です。柔らかく多孔質なこの下層岩は、スポンジのように水分を蓄える性質を持ちます。乾燥した年でも葡萄樹にゆつくりと水を供給し、安定した成熟を支えます。

■醸造は進化

マチューは土壌個性をより素直に表現するため、醸造を見直してきました。発酵は自然酵母のみ。熟成は、かつては新樽100%の時代もありましたが、現在はバリック、フードル(大樽)、アンフォラをキュヴェごとに使い分けています。フードルは酸素透過率が低いオーストリア製ストックンガーを採用。樽の要素を抑え、雑味をそぎ落とした透明感のあるワインを目指しています。



▲オーストリア製ストックンガーのフードル。

【ご注文は】

受注専用メール：t-order@terravert.co.jp 又は Webオーダーシステムへ入力をお願いします



メルマガ登録はこちらから

登録は簡単！1分で完了！

特価キャンペーンや限定商品をいち早くお知らせ！



SNSもフォローお願いします！

新入港 & 試飲会のお知らせ等便利です

スマホで見やすい価格表もLINEでチェック

《ワイン一覽》



温度による変化も魅力

Saumur Blanc "Yvonne" 2024

新入港

ソーミュール・ブラン・イヴオンヌ

タイプ:白 品種:シュナン・ブラン 参考上代:8,800円 在庫数:50本

Parnay、Turquant、Montsoreauより8つの区画を使用。樹齢は15~50年まで。低温で自然発酵の後、3/4は樽(新樽20%)、1/4アンフォラで12ヶ月間熟成、シュール・リー。その後、瓶詰め前にタンクで3ヶ月間熟成。澱の攪拌は行わない。白い果実のアロマがあり、酸と上質な苦みが長い余韻へと続く。低い温度では緊張感のあるミネラルの印象。温度が上がるとともに、ふくよかな旨味と奥行きが現れる。時間をかけて楽しめる上質なシュナン。



トゥフォー土壤由来の硬質なミネラル

Saumur Champigny "Yvonne" 2023

新入港

ソーミュール・シャンピニー・イヴオンヌ

タイプ:赤 品種:カベルネ・フラン 参考上代:7,600円 在庫数:110本

ロワールで最もフィネスのあるカベルネ・フランを産むと言われるラ・コート地区 Le Beaumeray, Les Pierres Blanches, Le Bourreau, Château Gaillardの4区画を使用。樹齢は15~50年。38hlのトンコンニック型タンクで4週間自然発酵だが、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ヶ月バリック(新樽20%)、9ヶ月フールドで熟成。完熟した果実の旨味。酸とミネラルが全体を引き締めるため重くならない。緻密なタンニン、ロワールらしい涼やかさ、胡椒のようなスパイス感が、料理との接点を生み出す。



RVF92p! 端正なピノ・ドニス

Pineau d'Aunis Cuvee "Bay Rouge" 2022

ピノ・ドニス・キュヴェ・ベイ・ルーージュ

タイプ:赤 品種:ピノ・ドニス 参考上代:4,800円 在庫数:68本

アペラシオンの補助品種であるピノ・ドニスを単一で造ったキュヴェ。Bay Rouge, Les Pierres Blanches, Clos de la matinièreの3区画を使用。粘土石灰質土壌の下層にトゥフォー岩盤が広がる。樹齢は20~50年。すべて除梗し、自然発酵。50hlのコンクリートタンクで10日間マセラシオン。マロラクティック発酵後、澱引きせずに12ヶ月間フールドで熟成。南西向き斜面の葡萄の葉が秋に赤褐色に染まることから、ベイ・ルーージュと名付けられた。ナチュラルな文脈で注目されることの多い品種だが、イヴオンヌらしい果実の透明感があり、軽快でありながら洗練された印象。

【ご注文は】

受注専用メール: t-order@terravert.co.jp 又は Webオーダーシステムへ入力をお願いします



メルマガ登録はこちらから

登録は簡単! 1分で完了!

特価キャンペーンや限定商品をいち早くお知らせ!



SNSもフォローお願いします!

新入港 & 試飲会のお知らせ等便利です

スマホで見やすい価格表もLINEでチェック