

プレス資料

2010

サントル・ロワールのワイン

サンセール、プイイ・フュメ、メヌトゥー・サロン、カン
シー、ルイイ、コトー・デュ・ジェノワ、シャトーメイヤ
ン

プイイ・シュール・ロワール

はじめに：サントル・ロワールのブドウ畑	P.2
サントル・ロワールのブドウ品種	P.3
ブドウ畑	P.4
収穫とワイン醸造	P. 4-5
サンセール	P.6-7
プイイ・フュメとプイイ・シュール・ロワール	P.8
メヌトゥー・サロン	P.10
カンシー	P.11
ルイイ	P.12
コトー・デュ・ジェノワ	P.13
シャトーメイヤン	P.14
付録 I：数字で見るサントル・ロワールのワイン	P.15-16
付録 II：サントル・ロワールのヴィンテージ	P.17-24

プレス窓口：

Benoît Roumet (ブノワ・ルメ)

B.I.V.C. (Bureau Interprofessionnel des Vins du Centre)

9, route de Chavignol 18300 Sancerre

Tel. : 33 2 48 78 51 07 / Fax. : 33 2 48 78 51 08

benoit.roumet@vins-centre-loire.com

www.vins-centre-loire.com

サントル・ロワールのブドウ畑

サントル・ロワールのブドウ畑は、フランスの中央部、ロワール川を見下ろす丘の斜面とシェール川流域に位置しています。ここでは 2000 年以上も前から、ブドウの栽培が行われています。

今日では、これらのブドウ畑は 5000 ヘクタールにわたって広がっており、8 つの原産地統制名称 (A.O.C) ワインを生んでいます。サンセール、プイイ・フュメ、メヌトゥー・サロン、カンシー、ルイイ、コトー・デュ・ジェノワ、シャトーメイヤンという、一般への知名度には程度の差こそあれ、いずれ劣らず独自の個性と特徴を持ったワインです。

サントル・ロワールのワイナリーは、家族経営的な特色を保つことにより、そのルーツと正統性を守っています。とはいえワイン生産者たちは、サントル・ロワールのワインを構成する各テロワール最高の表情を見つけるという共通の目的を持って、ブドウ栽培においても、ワイン醸造においても、進化を遂げてきました。

なだらかな起伏のあるこの景観の中で、ブドウ畑はロワール川とシェール川によって形成された丘の斜面や台地に位置しています。この地方の特徴をなす起伏のある地形はミクロクリマ (微気候) を生み、その結果場所によって異なる多様なワインが誕生するのです。

この地方の気候は、大陸性気候の傾向を持つ温暖な気候で、冬の最低気温 -1°C から夏の最高気温 $+26^{\circ}\text{C}$ まで大きな気温差があります。年間降水量は約 600~800mm です。

楽しく飲むワイン ...

これら 7 つの産地のワインを味わうと、同じブドウ品種が見せる異なる表情を通して、まさに旅が楽しめます。この地方のブドウの王様的な品種ソーヴィニヨン・ブ

ランは、サントル・ロワールのブドウ畑のテロワールの多様性をみごとに垣間見せてくれます。一方サントル・ロワールの赤ワインの代表ピノ・ノワールは、軽やかさ、赤い果実の香り、ほのかにスパイス香のあるノートを示します。さらにはガメとピノ・グリが、この地方のブドウ品種のラインナップを豊かにしています。

フランスの中央部で、これらのワインはさわやかさ、繊細さ、果実味という共通の特徴を持つファミリーを形成しています。これらのワインはまず何よりも楽しく飲むワインなのです。

サントル・ロワールのブドウ品種

ソーヴィニヨン・ブラン

主としてフランス南西地方やサントル・ロワール（歴史的にはこの地方が発祥の地）のブドウ畑で栽培されているソーヴィニヨンは、20世紀初頭、フィロキセラによる被害を受けた後ブドウ畑の再編成が行われた際に、その地位を確立しました。

ソーヴィニヨンは今なおこの地方で最も重要な品種です（75％）。

気象条件（北部ゾーン）とテロワールの多様性により、この地方のソーヴィニヨン・ブランは非常にゆっくりと熟するため、柑橘類のノートとこの品種の繊細さがしっかり発達します。サントル地方のブドウ畑を構成する土壌のタイプによって、ソーヴィニヨンは異なった表情を見せます。

粘土石灰質（キンメリッジ階）の土壌からは、よりコクのあるワイン、さらには複雑なアロマが発達し現れるまでには少し時間がかかる豊潤なワインが生まれます。一方カイヨットと呼ばれる小石の多い石灰質の土壌では、ソーヴィニヨンはごく若い頃から既に味わい豊かで、香り高くフルーティなワインになります。またシレックス（火打石）の土壌は、ワインにストレートな味わいを与え、格調の高さが徐々に現れる濃く特徴的なアロマにミネラルの香りをプラスします。砂地や砂礫は、ワインにさわやかさと果実味を与えます。

柑橘類（オレンジ、グレープフルーツ）のアロマから白い花々（アカシア、リンデンバウム）のアロマへ、ミントまたはマツの香りからより熟した白い果実（ピーチ）の香りへと移ります。

ピノ・ノワール

南部地域の赤ワインの品種であるピノ・ノワールは、早なりでゆっくりと成熟します。粘土石灰質の土壌と大陸性気候に適したこの品種は、その色とストラクチャーのためにデリケートです。したがってピノ・ノワールがその繊細さと気品を現すためには、特別な注意が必要です。

平均的な長さのキュヴェゾン（果皮浸漬）により、赤い果実のアロマが成長する、軽くフルーティな赤ワインを得ることができます。

キュヴェゾンの期間がさらに長くなると、よりはっきりしたストラクチャーと力強いブーケを持つワインになります。

直接圧搾するか、あるいは数時間という短いマセラシオンを行ったピノ・ノワールは、乾燥させた白い果実のアロマと、ヤマウズラの目の色またはこの地方独特の玉ねぎの皮の色をした、デリケートな口ゼになります。

ガメ（シャトーメイヤンおよびコトー・デュ・ジェノワでアッサンブラージュ）

口ゼに醸造すると、さわやかで香り豊かなワインになります。

キュヴェゾンによる赤ワインのための伝統的な醸造を行うと、よく熟した果実のアロマと、のど越しのよいさわやかなワインが得られます。

ピノ・グリ（ルイイおよびシャトーメイヤン）

ロゼに醸造すると、淡いピンク色で、控えめなアロマと驚くほどの繊細さを特徴とするワインになります。

シャスラ（プイイ・シュール・ロワール）

19世紀の半ば、パリ中央市場に卸すためにプイイ・シュール・ロワールで栽培されたこのブドウは、31ヘクタールに満たない畑に残っており、さわやかで軽く飲みやすいワインになります。

ブドウの樹

ブドウの樹はパリサージュ（枝の誘引・固定）を行って仕立てます。最もよく見られる剪定方式は、ギュイヨ・サンプル式で、これは果実をつける芽を 7~8 芽残した長い枝 1 本と、翌年の新たな剪定のために使用される、芽を 1~2 芽残した短い 1 本を残す方法です。

2 芽残した短い枝 5 本を残すコルドン・ド・ロワイヤ方式の剪定は、木の病気（Eutypiose や Esca）と闘う適性があるために、現代風に見直されています。次第に多くのブドウ栽培者たちが、発芽前除草剤の使用をやめて、地面を耕す方法や接触型除草剤の使用に戻っています。オペラシオンについての新しい政令の中でブドウ栽培者たちはいくつかの分子を今後使用しないことを決めています。植物病虫害防除のために、持続可能な対策グループも数多く形成され、環境を大切にしながら効果的な防除について、集団で検討を重ねています。さらには有機メソッドや生体力学メソッドの開発も行われています。

収穫とワイン醸造

収穫は最も熟した区画から始まります。9 月末から 10 月の初めにかけて、西部にあるカンシーとルイイからスタートし、メヌトゥー・サロンへと続き、サンセール、プイイ・フュメ、コトー・デュ・ジェノワ、シャトーメイヤンで終わります。いずれの場合にも、収穫日は健全でよく熟したブドウが得られるように決定されます。平均収量は 50~65hl/ha です。

白ワイン

ブドウは果実を最大限に尊重し、植物部分を搾らないように、細心の注意を払って圧搾されます。ワイン醸造組合の大部分は、空気式圧搾機を備えています。「ムー（マスト）」と呼ばれるブドウ果汁に亜硫酸を添加し、上澄みを移し取ります。この作業は「デブルバージュ（清澄化）」と呼ばれ、12~24 時間続きます。この作業により得られた透明なマストは発酵タンクに入れられ、平均 18~22°C になるように調整された温度下で発酵が行われます。発酵温度の制御は、この 20 年間の最も画期的な進化の一つで、これによりゆっくりと時間をかけて発酵を行い、より繊細で強いアロマを得ることができるようになりました。

発酵の終わりには、大きな澱を取り去るために、1 回目の澱引きが行われます。非常に多くの場合、細かな澱の上での熟成が実施されます。

最初のキュヴェは、清澄化と安定化作業の後、春に瓶詰めされます。より複雑なワインは、瓶詰めまで 1 年近く待つことになる場合もあります。

赤ワイン

収穫されたブドウの一部または全部の除梗を行います。ブドウはマセラシオンと発酵のために、発酵タンクに入れられます。キュヴェゾンのやり方は、ワイン醸造者が求めるワイン次第で異なります。キュヴェゾンの期間が長く、ルモンタージュ（ポンプによる循環）やピジャージュ（搾入れ）の回数が多いほど、ワインは濃厚なものになります。逆に、のど越しのよいワインに仕上げたい場合には、キュヴェゾンの期間を短くし、ルモンタージュやピジャージュの回数を少なくします。

このマセラシオンの後、ワインを発酵タンクから取り出し、タンク内に残っているマール（固体部分）を圧搾します。マロラクティック発酵が始まります。マロラクティック発酵が終わると、1回目の澱引きが行われ、亜硫酸添加によりワインを安定化させます。清澄化の様々なステップの間に、数回の澱引きが行われます。

最初の瓶詰めは、春に行われます。オーク樽で熟成されたワインは、この作業を行うまで最長1年間待つことになります。

ロゼワイン

ロゼワインは直接圧搾を行う方法、あるいはセニ工法（数時間のマセラシオン）によって作られます。皮と果汁の接触時間が短いために、「玉ねぎの皮」のような色になるのです。

続いて発酵は白ワインと同じように、18～22℃に温度調節された環境下で行われます。

圧搾法によるロゼワインは、白い果実のアロマのある、エレガントでさわやかなワインになります。一方セニ工法によるロゼワインは、よりワインらしい特徴が発達します。

サンセール - 1936 年に AOC 認証

「ピトン (尖峰) 」の上からロワール川を見下ろすサンセールのブドウ畑は、まさにブドウ栽培を行うべくして生まれたような場所です。

14 の市町村にまたがるサンセールのブドウ畑は、日当たりがよく保護された、ブドウ栽培に完璧に適した素晴らしい丘の上に広がっており、石灰質と珪酸質の土壤が、ワインの素晴らしい品質に貢献しています。サンセールの中心的な 2 種類のブドウ品種は、ソーヴィニヨン・ブランとピノ・ノワールです。白ワインはさわやかで繊細でフルーティ、ロゼワインはやさしくデリケート、赤ワインは香り豊かでまろやかです。

簡単な歴史...

数多くの伝説では、はるか古代からサンセールには常にブドウの樹が存在していたと言われていました。582 年には、トゥールのグレゴリウスが著書の中で、ブドウ畑の存在に触れています。12 世紀にはサン・サチュールのアウグスティヌス会修道士たちとサンセールの伯爵たちのおかげで、ブドウ畑は大きな躍進を遂げました。当時サンセールは、主としてピノ・ノワールから造られる有名な赤ワインを生産しており、ロワール川によって他の地方に運ばれていました。このような理由から、サンセールは王の文書の中にしばしば言及されることになりました。ベリー公ジャンは、サンセールを王国最高のワインと評しました。

基本的にピノを栽培していたブドウ畑は、19 世紀末にフィロキセラによって壊滅的な打撃を受けました。その後この地方の気候に特に適したソーヴィニヨンが、ピノの代わりに再び植えられました。テロワールと人々の努力のおかげで質の高いワインができるようになり、1936 年の 2 回目の AOC 法以来広く認められています。1959 年には、ピノ・ノワールから造られる赤とロゼが、今度は AOC に認証されました。

ブドウ畑

サンセール地区のブドウ畑は、ロワール川左岸の以下の 14 市町村にまたがり、2 830 ヘクタールにわたって広がっています。

Bannay	Sainte Gemme
Bué	Sancerre
Crézancy	Sury en Vaux
Menetou-Ratel	Thauvenay
Ménétréol	Veaugues
Montigny	Verdigny
Saint-Satur	Vinon

(さらに 3 つの非常に有名な小集落アミニイ、シャヴィニヨル、マンブレイも挙げることができます)

サンセール地区は、「ピトン・ド・サンセール(サンセールの尖峰)」やロワール渓谷の地溝帯を含む、複数の小高い丘の起伏で構成されています。ケスタ(標高356m)は、上部ジュラ系の層によって西に形作られています。サンセール断層とトヴネ断層と呼ばれる、北から南へ走る2本の断層により、白亜紀と始新世の沈下した地層と、西部のジュラ紀の地層群が接触しています。激しい浸食作用によって、15種類を超える土壌とその下の地層が形成されました。その内の主な3種類を挙げると、

- テール・ブランシュ。サンセール地区の最西端にある丘の上に位置しており、粘土石灰質でできています。
- 非常に小石が多く石灰質のカイヨット。
- ブドウ畑の東にある丘の上の粘土珪酸質土壌。

テイ ス テ ィ ン グ

軽やかで果実味あふれるサンセールの白は、ミネラル分と柑橘類が混ざり合うアロマを示します。アタックは、豊かでまろやかな味わいと溶け合います。

赤ワインには、チェリーとグリオットチェリーのブーケを感じさせるピノ・ノワールの特徴がよく現れています。しっかりとした、ふくよかで余韻の長い味わいです。

主 な デ ー タ

2009年の合計生産量：135 393 hl

- 白：107 176 hl
- 赤：20 127 hl
- 口ゼ：8 090 hl

栽培面積：2 830 ha

2008-2009年の販売量の内訳：フランス国内 46,9%、輸出 53,1%

ブドウ栽培者：350 軒、ネゴシアン兼生産者：25 軒、ワイン醸造協同組合：1 軒

プ イ イ ・ フ ユ メ (もしくはブラン・フュメ・ド・プイイ)
プ イ イ ・ シ ュ ー ル ・ ロ ワ ー ル
1 9 3 7 年 に A O C 認 証

ベリー、ブルゴーニュ、ニヴェルネ地方に位置するプイイのブドウ畑は、2つのAOCに認証されていることを誇りにしています。

7つの市町村にまたがり、地元ではブラン・フュメと呼ばれるソーヴィニヨン・ブランと、AOCプイイ・シュール・ロワールの生産を可能にするシャスラという2つの品種が中心に栽培されています。

簡単な歴史...

プイイのブドウ畑の存在が初めて明らかにされているのは、5世紀のことです。

12世紀以降修道士たちの手で開発された(ロワール川を眺める区画は、今なお“修道士たちの棧敷席”と呼ばれています)ブドウ畑は、プイイの封地が貨幣3100スーおよび1マールの銀と引き換えに「ベネディクション・ド・ラ・シャリテ」に譲られたことにより、修道院の影響が大きくなりました。

1642年にブリアール運河が開通したことで、ワインの取引は明らかにパリの方へと向かいました。

1860年から1890年までは、1861年に鉄道がプイイまで開通したおかげで、ブドウ畑はパリ中央市場に卸す生食用シャスラ種の生産へと方向転換されました。フィロキセラによる被害を受けた後、1929年には生産エリアの限定が行われ、1937年には2つの品種(プイイ・フュメ用のソーヴィニヨン・ブラン、プイイ・シュール・ロワール用のシャスラ)から造られるワインがAOCに認証されました。

ブドウ畑

プイイのブドウ畑はロワール川右岸の以下の7市町村にまたがり、1237ヘクタールにわたって広がっています。

- Garchy
- Pouilly sur Loire
- St Laurent
- Tracy sur Loire
- Mesves sur Loire
- St Andelain
- St Martin sur Nohain

最も古い土壌はジュラ紀のもので、約1億6000万年前のもので、海由来の石灰質の堆積物で、その中に含まれている化石(生物の遺骸、貝殻のかけら)は過去の生命についての証拠になっています。白亜紀末期、この地方は強力な侵食の時期がありました。石灰質の堆積物は部分的に溶け、多かれ少なかれ粘土質(珪質粘土)の残留物が出ました。当時西ヨーロッパは、大規模な地殻変動によって引き伸ばされ

ていた時期で、その結果ロワール川の地溝帯が生まれました。同時に北西方向の多くの断層が現れ、現在の起伏の多い地形が出来上がりました。

ブドウ畑のゾーンは、はっきりと異なる 4 種類の土壤に分類されます。

- ヴィレールにあるオックスフォード階の石灰質 (カイヨット)
- キンメリッジ階の小さな牡蠣殻を含む泥灰岩 (テール・ブランシュ)
- バロワにあるポートランド階の石灰質 (カイヨット)
- 白亜紀の珪質粘土 (シレックス)

テ イ ス テ ィ ン グ

プイイ・フユメは、非常に多くの場合、エニシダとグレープフルーツのアロマを放ちます。シレックスの土壤からできたワインには、発火石の香りも感じられます。若いうちに飲むワインですが、いくつかのキュヴェの中には、寝かしておくと非常に素晴らしいワインになるポテンシャルを持つものもあります。

プイイ・シュール・ロワールはさわやかでのど越しのよい、まさにのどの渴きを癒すようなワインで、心地よく飲みやすいワインです。

主 な デ ー タ

2009 年のプイイ・フユメの合計生産量 : 60 263 hl

プイイ・シュール・ロワールの合計生産量 : 1 331 hl

栽培面積 : プイイ・フユメ 1 237 ha、プイイ・シュール・ロワール 31 ha

2008-2009 年の販売量の内訳 : フランス国内 46,1%、輸出 53,9%

ブドウ栽培者 : 130 軒、ネゴシアン兼生産者 : 10 軒、ワイン醸造協同組合 : 1 軒

メヌトゥー・サロン - 1959 年に AOC 認証

ブルジュ市の近くに、メヌトゥー・サロンの丘がそびえ立っています。

簡単な歴史 ...

1063 年と 1100 年の記録には、メヌトゥーの領主がこの地方の様々な修道会、中でも有名なサン・シユルピス・レ・ブルジュ大修道院に、クロ・ド・ダヴェにあるブドウ畑を寄贈していたことが記されています。

1190 年には、メヌトゥー・サロンの領主ユーク・ド・ヴェーヴルもまた、ロロワ大修道院にブドウ畑を寄贈しました。

古文書には、メヌトゥー・サロンのブドウ畑のワインは、1450 年にメヌトゥーの領主所領を手に入れた、大蔵卿ジャック・クールの豪華な食卓を飾る最もみごとな装飾の一つだったと記載されています。さらにはシャルル VII 世の愛妾アニエス・ソレルが城で休暇を過ごしていたとき、彼女はことのほか「クロ・ド・ラ・ダム」のワインの魅力を高く評価したいたとさえ言われています。

1890 年にはワイン生産者組合が設立されたメヌトゥー・サロンのブドウ畑は、今では 473 ヘクタールに広がっています。

ブドウ畑

ブルジュ市近郊にあるメヌトゥー・サロンのブドウ畑は、以下の 10 市町村にまたがっています。

Menetou-Salon	Quantilly
Aubinges	Saint-Céols
Morogues	Soulangis
Parassy	Vignoux-sous-les-Aix
Pigny	Humbligny

メヌトゥー・サロンのブドウ畑は、上部ジュラ系（キンメリッジ階）の石灰質の堆積物の上に植えられています。ブドウ栽培に適した丘の上にある土壌は、ソーヴィニヨン・ブランやピノ・ノワールの生産に向いています。

テイステイング

メヌトゥー・サロンの白は、さわやかでフルーティ、スパイス香とムスク香があり、柑橘類と花のアロマが調和しています。まろやかでふくよか、そしてみごとに長い余韻のある味わいの中に、ペッパーとメントールがかすかに感じられます。

一方赤ワインは、ルビー色の美しい外観で、しなやかさと芳香を現します。チェリーまたはプラムの熟した香りが中心です。口に含むと、非常に豊かな味わいで、フィニッシュには砂糖漬けのフルーツが感じられます。

主なデータ

2009年の合計生産量：10 761 hl

- 白：6 501 hl
- 赤：3 398 hl
- 口ゼ：862 hl

栽培面積：473 ha

販売量の内訳：フランス国内 87%、輸出 13%

ブドウ栽培者：70 軒-ブドウ栽培者兼ネゴシアン：6 軒

カンシー - 1936年にAOC認証

シャンパーニュ・ベリシヨン地域、シェール川の左岸沿いにあるカンシーのブドウ畑は、砂と小石に覆われた台地の上に広がっています。

このブドウ畑ではソーヴィニヨン種のみが栽培されており、土壌の自然の特徴により、この地方の他の地区のブドウ畑とは異なる味わいのワインを産出しています。

簡単な歴史 ...

カンシーは元々クインティウスとやらの領地だったとされています。カンシー村を含む領地を所有していたビトゥリゲス・クビ族は既にブドウを栽培しており、ボルドー地方のビトゥリゲス・ウィウスキ族にブドウをもたらしたと言われています。1120年のカリクストゥス II 世の勅書の中に言及されているカンシーは、おそらくこの地方最古のブドウ畑の一つです。ソーヴィニヨン種は、シトー会の修道士たちによって、ボーヴォワール女子修道院からこの地にもたらされました。

フィロキセラによる被害のために再植樹を行った後、カンシーは 1936 年 8 月 6 日、サントル・ロワールのブドウ畑の中で最初に、AOC を取得しました。

ブドウ畑

ブルジュ市の東にあるカンシーのブドウ畑は、シェール川の渓谷を望む高台の端に位置しています。アペラシオンの領域は、Quincy (カンシー) と Brinay (ブリネ) の 2 つの市町村にまたがる 249 ヘクタール近くにわたって広がっています。さらにシェール右岸の Vilallin (ヴィララン) と呼ばれる場所にも、わずかに及んでいます。

ブドウの樹は、砂と砂礫で構成されるシェール川のかつての段丘に植えられています。土壌は軽く、すぐに暖まります。以下の 3 種類の土壌が見受けられます。

- 粘土質の地層の上に砂・砂利混じりの土壌
- 赤砂の地層の上に砂質の土壌
- 粘土質の砂または多少砂質の粘土の上に、砂壤土質の土壌

カンシーは変則的な海洋性気候の影響を受けており、年間を通してほぼ降水量が一定しています。シャンパーニュ・ベリシヨン地区に位置しており、比較的乾燥した気候 (年間降水量 700mm 未満) で、夏は高温です。

テイステイング

カンシーワインは、熟した柑橘類のようなさわやかさが特徴です。グレープフルーツ、メントールやペッパーのノート、アカシア、白い花々の香りがします。

主なデータ

2009年の合計生産量：11 542 hl

栽培面積：249 ha

販売量の内訳：フランス国内 84%、輸出 16%

ブドウ栽培者：25 軒、ネゴシアン兼生産者：1 軒、ワイン醸造協同組合：1 軒

ル イ イ - 1 9 3 7 年 に A O C 認 証

ベリー地方の中心にあるルイイのブドウ畑は、アルノン川岸からシェール川岸にかけて広がっています。起伏が多く日当たりのよい丘陵地にあるルイイは、土壌の質と環境のよさから見て、まさにブドウ栽培に打ってつけの場所です。

簡単な歴史 ...

ルイイのブドウ畑の起源は、7世紀初めまで遡ります。ダゴベルトはルイイの牧草地、畑、ブドウ畑をサン・ドニ大修道院の修道士たちに寄贈しました。かつて中世のブルジュで飲まれていたルイイのワインは、ヴィエルゾンにも納められ、シェール川をロワール川の方へと下ってイングランドやフランドルにも運ばれました。

1365年には、フランス国王の子息であるベリー公が、ルイイのワインの販売に関する憲章をまとめました。この憲章の中では、収穫日やワインの売上税を徴収する権利についても定められていました。

19世紀末、フィロキセラの被害を受けた後の再植樹の際に、ブドウ栽培者たちを守ることを目的とする組合が誕生しました。しばしの静かな期間を経て、80年代にルイイのブドウ畑は新たに大きな発展を遂げました。

ブドウ畑

201ヘクタール近くのAOCルイイは、ブルジュの南西、アンドル県とシェール県の間、6つの市町村にまたがっています。

- アンドル県内の Reuilly (ルイイ)、Diou (ディウ)

- シェール県内の Lury-sur-Arnon (ルリ・シュール・アルノン)、Chéry (シエリー)、Lazenay (ラズネイ)、Preuilly (プルイイ)

ブドウの樹は、中程度の傾斜の石灰質泥灰岩の丘の斜面、および砂礫と砂の段丘に植えられています。

この地区では主としてソーヴィニヨン種の白ワインが生産されています。またピノ・ノワールからは、赤ワインとロゼワインが造られます。さらにはピノ・グリから造られる、「グリ」と呼ばれるロゼワインもあります。

テイステイング

さわやかでフルーティな白ワインは、まるやかな味わいの中に溶け合う、花と植物のアロマを感じさせます。

赤ワインははっきりとした果実味があり、ふくよかでまるやかさに包まれた、軽い味わいです。

ピノ・グリから造られるロゼワインは、やさしくデリケートで、ごく淡いピンク色です。

主なデータ

2009年の合計生産量：10 739 hl

- 白：5 660 hl
- 赤：3 115 hl
- ロゼ：1 964 hl

栽培面積：201 ha

販売量の内訳：フランス国内 83,8 %、輸出 16,2%

ブドウ栽培者：22 軒、ネゴシアン兼生産者：1 軒

コトー・デュ・ジェノワ - 1998 年に AOC 認証

ジアンとコーヌ・シュール・ロワールの間のロワール川の丘陵地にあるこのブドウ畑は、テロワールのオリジナリティを見せる本格派のワインによって、大きな飛躍を遂げています。

簡単な歴史 ...

849 年、シャルル禿頭王はオーセールの司教区（家屋とブドウ畑）を、サン・ローランド・コーヌ教会団体に贈与することを確認しました。1218 年には、ジェノワのワインはパリにある国王シャルル VI 世の宮廷のために買われました。1254 年から 1262 年にかけて、オーセール司教はコーヌに、広々としたワイン貯蔵庫とブドウ畑のある素晴らしい城を建築させました。

この地域には数多くの大修道院が建造され、地域のブドウ畑の拡張に貢献しました。ミエンヌにあるロッシュ・シトー会修道院やテンブル騎士団の所領がその一例です。コトー・デュ・ジェノワのワイン畑の起源の一部は、ロワール川下流では有名なサン・ブノワ・シュール・ロワール修道院のブドウ畑、上流ではシャリテ修道院のブドウ畑にも認められます。

ブドウ畑

コトー・デュ・ジェノワのブドウ畑は、ニエーヴル県とロワレ県内のロワール川の丘陵地に位置しています。193ヘクタールのブドウ畑は、以下の14の市町村にまたがっています。

Beaulieu	Thou
Bonny	Alligny
Gien	La Celle sur Loire
Briare	Cosne-sur-Loire
Ousson	Myennes
Neuvy	Pouigny
Saint-Loup	Saint Père

ブドウの樹はロワール川の丘陵地の珪酸質または石灰質の土壤に植えられています。さらにはジアンに位置するロワール川のかつての段丘や、主としてコーヌ断層の東は石灰質、西は第3紀のシレックスの堆積物のある珪酸質のサンセールやプイイの地質系統の延長部分もあります。

テイスティング

白ワインはミネラル、マルメロ、白い花々のノートを感じさせます。さわやかなノートの上にソーヴィニヨン種のみごとな表情が現れます。

ピノ・ノワールとガメのアッサンブラージュである赤ワインは繊細でフルーティ、ペッパーのノートが広がる、赤い果実と黒い果実のアロマを感じさせます。調和の取れたアッサンブラージュによって、ピノ・ノワールの美味で芳香な面と、ガメの爽快さがバランスよく仕上がっています。

軽いペッパーのノートのある、繊細でデリケートなロゼワインは、晩生のピーチのアロマを感じさせます。

主なデータ

2009年の合計生産量：5 928 hl

- 赤：3 108 hl
- 白：2 013 hl
- ロゼ：807 hl

栽培面積：193 ha

販売量の内訳：フランス国内 83%、輸出 17%

ブドウ栽培者：40 軒、ワイン醸造協同組合：1 軒

シャトーメイヤン - 2010 年に AOC 認証

ブルジュの南に位置する、大変古くからあるこのワインの産地は、非常に典型的なテロワールの赤とロゼを生産します（白い果汁のガメ・ノワールが大部分で、ピノ・ノワールを最高 40% 加えたアッサンブラージュ）。

簡単な歴史...

ブドウ畑の歴史は 5 世紀に遡ります。当時シャトーメイヤンはビトゥリカ種のブドウのあるビトゥリゲス族の「メラン」であり、ガロ・ロマンの道路交通の要所、まさにアンフォラの倉庫であるポイティンガーの「メディオラヌム」でした。

582 年には、トゥールのグレゴリウスがブドウ畑について記載しています。1220 年から 1275 年にかけて、解放特許状によって良いワイン、労働賦役、ブドウ収穫開始の公示が規定されていました。収穫開始の公示は今なお存在しています。

18 世紀末には、リヨン地方の苗木が持ち込まれ、1830 年にはボージョレのガメが恒久的に導入されました。

シャトーメイヤンの評判は、ガメ種のブドウをすぐに圧搾してできた有名なワイン「グリ」のおかげで定着しました。

これらのワインの品質は、1965 年にこの地区のブドウ畑を上質限定ワイン（VDQS）に認証する法律によって認められました。畑は AOC の 2010

ブドウ畑

82 ヘクタールに上るシャトーメイヤンのブドウ畑は、以下の市町村にまたがっています。

-シエール県内：Châteaumeillant（シャトーメイヤン）、Reigny（レニイ）、Saint Maur（サン・モール）、Vesdun（ヴェダン）

-アンドル県内：Champillet（シャンピエ）、Feusilles（フジーユ）、Néret（ネレ）、Urciers（ユルシエ）

シャトーメイヤンのブドウ畑は、砂質や砂質粘土が中心の珪酸質土壤に植えられています。土壌の下の地層は、主として砂岩、雲母片岩、片麻岩を含む、変成作用を受けた基盤でできています。

テイステイング

赤ワインには、熟した果実のアロマとふくよかな味わいがよく調和しており、フィニッシュはかすかにペッパーのノートが感じられます。

「グリ」と呼ばれるロゼワインは、独特の風合い、さわやかさ、果実味があります。白い果実と晩生のピーチが、より甘みのあるノートの中に溶け合います。さわやかで清涼感のあるこのワインは、夏に飲むワインとして最適です。

主なデータ

2009年の合計生産量：4 000 hl

- 赤：2 117 hl
- 口ゼ：1 883 hl

栽培面積：82 ha

販売量の内訳：フランス国内 75,5%、輸出 24,5%

ブドウ栽培者：7 軒、ワイン醸造協同組合：1 軒

付録 I

数字で見るサントル・ロワールのワイン

サントル・ロワールのブドウ畑 (2009 年に栽培中のもの) の総面積 : 5 296 ha

- 白 : 4 222 ha
- 赤 : 770 ha
- 口ゼ : 304 ha

2009 平均収量 22 ~ 58 hl/ha

8 つの原産地統制名称 (AOC) : サンセール、プイイ・フユメ、メヌトゥー・サロン、カンシー、ルイイ、コトー・デュ・ジェノワ、プイイ・シュール・ロワール、シャトーメイヤン

届出業者 : 660 軒

瓶詰め販売組織 : 400 軒

ネゴシアン・ブドウ栽培業者 : 33 軒

ワイン醸造協同組合 : 5 軒

2008-2009 年のサントル地方のワインの売上高 : 1 億 3000 万€

2009 年のサントル・ロワールのワインの生産量 : 239 957 hl

- 白 : 195 581 hl
- 赤 : 30 770 hl
- 口ゼ : 13 606 hl

2008 年のサントル・ロワールのワインの販売量の内訳 :

- フランス国内 51 % - 輸出 49%

フランス市場

2008-2009 年のフランス国内市場での売上げ :

売上高 : 7300 万€

販売量 : 145 750 hl

サントル地方のワインのフランス国内市場における販売量の内訳 :

大中規模販売店 : 15%

飲食店：25%
 酒販店：30%
 個人：30%

フランス国内市場における販売量の対 2007-2008 年比： - 5 %

輸 出

2008-2009 年の輸出による売上げ：

売上高：57 万ユーロ€

販売量：114 518 hl

輸出による販売量の対 2007-2008 年比： - 20 %

サントル・ロワールのワインの輸入量 (hl) による輸入国ランキングと変動率

	白	赤	ロゼ	合計	%
イギリス	30 815	286	2 548	33650	31,2%
ベルギー	16 873	1 769	1 338	19 982	18,5%
USA	14 973	371	293	15 639	14,5%
ドイツ	8 147	93	486	8 726	8,1%
オランダ	7 195	144	421	7 762	7,2%
ノルウェー	2 743	9	60	2 812	4,0%
アイルランド	2 646	19	20	2 686	2,5%
カナダ	2 359	39	18	2 418	2,2%
スイス	2 099	17	19	2 123	1,9%
スウェーデン	1 670	15	42	1 899	1,7%
デンマーク	1 333	44	42	1 419	1,3%
日本	1 298	63	11	1 373	1,3%
合計	98 702	3 258	5 787	107 749	100,0%

サントル・ロワールのヴィンテージ

2006年：ふくよかさと気品

気候の変動幅が大きかったことが特徴となった、高温で乾燥したこの年は、素晴らしい質的なポテンシャルを持つブドウができました。そのことはワインにも現れています。2006年の成功のポイントは、迅速に収穫を行ったことでした。

気候的な“揺れ”...

乾燥した冬の後、ブドウの樹の成長周期は、よいタイミングでの湿気の下でスタートしました。3月と5月は特に多雨でした。その結果、土壌の表面層に再び水分が貯えられたことが、後々非常に役立ちました。

6月と7月は極めて雨が少なく、非常に高温でした。6月は+2°C、7月は+5°C(季節平均に比べて)でした。このような気候条件は、その時点で2週間進んでいたブドウの成長に好適でした。最もデリケートな土壌に植えられた樹齢4~6年の若い木のみが、水ストレスの被害を受けました。

8月には、ブドウの株が休息するのにちょうど良い時期に低温(-3°C)が訪れ、この月としては平均的な降雨量は、成熟の妨げにならないために十分なものでした。

最後に9月(+2.5°C)は、初め2週間にわたり雨の降らない非常に厳しい暑さが続いた後、14日に激しい雷雨があったことで埋め合わされました。後半は穏やかで、まばらな雨が何度か降りました。ブドウの樹の病気は、シーズン中を通じてさほど強いものではなく、容易に阻止できました。このような結果、ブドウの衛生状態は極めて素晴らしいものでした。

...成熟に好適

糖分の生成が多かった一方、酸はバランスのよさを保ちました。潜在アルコール度数は9月14日まで急速に増加した後、その後は通常のペースを取りました。成熟課程全体を通して酒石酸が安定していたおかげで、酸味とpHはよいレベルにとどまりました。9月中旬以降曇りの日が多かったことで、強くみずみずしいアロマを保つことができました。

迅速な収穫

ワイナリーが性能の良い設備を持っているおかげで、ブドウは記録的な速さで収穫されました。収穫は10~12日間という、最適な期間で集中して行われました。これよりも早い時期に収穫を行うとブドウが熟しておらず、この時期を過ぎるとブドウ

の質が悪くなる可能性があるからです。収穫開始日は、ルイイでは 9 月 11 日、プイイ・シュール・ロワールとカンシーでは 9 月 13 日、サンセールとメヌトゥー・サロンでは 9 月 15 日、コトー・デュ・ジェノワでは 9 月 16 日と告げられました。9 月 18 日にはシャトーメイヤンが加わり、すべての地区で収穫が始まったのです。収穫作業は白からスタートしました。衛生状態の良さに乗じて、赤を最後に収穫したブドウ栽培者が多く見られました。

ヴィンテージの第一印象

アルコール発酵が終わったキュヴェからは、ヴィンテージのスタイルについての最初の情報が得られます。アロマの気品、まろやかさとさわやかさの間の程よいバランスが、2006 年の全般的な特徴です。

白は濃くはつきりとしたアロマを漂わせます。よく熟しており、リッチであると同時に繊細、フローラルでフルーティなノートがしっかりと感じられます。味わいは豊かでふくよか、かすかな清涼感があります。ダークなルビー色からパープルのような色合いの赤は、強さの点でも、複雑さの点でも、みごとにフルーティです。タンニンはねっとりとしてバランスがよく、しっかりとしています。

2005 年：天の恵み

みごとなまでに質の高いブドウのおかげで、2005 年は目覚ましい年になりました。シーズン中にすべての自然条件が揃ったおかげで、既に最高の年の中に数えうるヴィンテージができました。

まさにブドウのための気候

全般的には高温で乾燥したシーズンでしたが、非常に暑い期間とより涼しい期間が交互に訪れたことで、リズムができました。ブドウの樹の成長周期とブドウのニーズによく適したこの気候は、ベリー地方の夏の間中に、雹を伴う時には激しい雷雨に数回見舞われたことを除いては、理想に近いものでした。

非常に高温だったことで、7 月末までは成長周期が早く進みましたが、続いて 8 月は涼しかったことにより、ブドウは休息し、急ぐことなくゆっくりと成熟の段階へと進むことができました。恒常的に軽い水不足だったため、ブドウの樹の成長の早めの停止が起こりました。このようなすべての条件のおかげで、成熟まで葉が完全な機能状態に保たれ、ブドウも素晴らしい衛生状態に保たれました。

そして、ブドウの成熟にも最高の気候

ブドウの樹が健康な状態にあったことが、特に打ってつけの気候と相俟って、多量の糖分が生成されました。程よい気温だったことが、非常によい影響を及ぼしました。酸味はバランスよく、収穫の終わりまで安定した状態が続きました。特に白に関しては、アロマのポテンシャルが全体にゆっくりと成長することができました。また赤を色づける物質は、よい具合に蓄積されました。果皮はしっかり色づき、タンニンはよく熟しました。

早めの収穫

ワイン生産者たちは、非常に落ち着いて収穫に取り掛かりました。土壌が乾いており、腐敗の心配がなかったため、ちょうど熟れた時に各区画を収穫できました。

収穫はほとんど一滴の雨も降らない、好天の下で行われました。9月7日に、早熟の白ブドウの区画に最初のはさみが入れられたのは、サンセールでした。収穫開始は、ルイイでは9月9日、カンシーでは9月10日、シャトーメイヤンでは9月15日、メヌトゥー・サロンでは9月16日、サンセールとコトー・デュ・ジェノワでは9月17日に告げられました。

全般的にまず白ブドウが収穫され、赤ブドウは大半が終わり頃穫り入れられました。

ヴィンテージの第一印象

赤白共に、最初のテイスティングからは、アロマの気品、力強さ、ボリュームが感じられます。

白は強いと同時に繊細な、みごとなアロマを見せています。発酵の途中、中心となっているノートはフルーティ（白い果実、エキゾチックフルーツ）で、ミネラルとわずかな植物（リコリス）も感じられます。味わいはねっとりとしており、続いかすかな堅さによって際立つまるやかさが現れます。フィニッシュは、長い余韻を見せます。

赤は美しいバイオレットルビーの深みのある色合いをしています。香りは非常によく熟した赤い果実（ラズベリー、ブラックベリー）を想わせます。味覚の構造は、閉じたタンニン（珪酸質または粘土質の土壌）からシルキーなタンニン（石灰質の土壌）のある、豊かでたっぷりとしたものです。

2004年：ブドウ畑の作業の成果

猛暑だった2003年の後、2004年は再び香り豊かでさわやかなワインができました。ブドウ栽培者たちの作業とノウハウが、このヴィンテージ成功のためには不可欠でした。というのも、一方では最高のものしか残さないために、豊作を予想されてい

た収穫の一部を犠牲にしなければならず、他方ではワイン醸造の経験と知識をすべて駆使して醸造を行わなければならなかったからです。

ブドウの樹の一年

ブドウの樹の成長周期は、ここ 20 年間と比べて約 8 日遅れの比較的遅いものでした。夜間の気温は平年並みだったものの、昼間の気温が平均よりも低い日が多かったことが、この成長の遅れの原因です。

シーズン初めは、やや乾燥してブドウの樹の病気もほとんどない、どちらかと言えば静かで落ち着いた状態でした。7 月中旬以降、雨や雷雨が多く、湿気が増えました。べと病やうどん粉病などの病原性の菌類の脅威がより差し迫ったものになり、ブドウ栽培者たちは最大限の注意を払わなければならなくなりました。

9 月最初の 2 週間が非常に暑かった（最高気温 25～30℃）ことで、ブドウの成長が加速され、成熟が始まりました。続いて糖分の蓄積が普通のリズムに戻り、酸味の減少がゆっくりになりました。

収穫

収穫日の大切さを分かっているブドウ栽培者たちは、季節が進んでいるにもかかわらず、賢明にもブドウが十分に熟するまで待ちました。このように収穫の一部をだめにするリスクを負ったことで、ブドウの品質が最大限になりました。収穫はルイイとカンシーで 9 月 20 日頃、続いて他の地区（サンセール、メヌトゥー・サロン、コトー・デュ・ジェノワ、シャトーメイヤン）では 10 月 4 日から 11 日にかけてスタートしました。

収穫作業は 10 月いっぱいに行われ、大半のワイナリーでは、区画ごとにブドウが最高に熟するのを待つために、数日間中断されました。その結果ほとんどの房は良い状態で穫り入れられ、終わり頃には酸味が少なかったことで、時には強かった最初の酸味を相殺する結果になりました。

2004 年の品質にとって極めて重要な要因は、特に赤について、年の途中で過剰な房を取り除いたこと、収穫時に選別したこと、白で選択的な圧搾を行ったことです。したがってこのヴィンテージは、年間を通してブドウ畑でも醸造所でも、多大な注意を要したヴィンテージだと言えるでしょう。

ワイン

白は従来スタイルを取り戻しています。アロマはことのほか表情豊かで繊細でした。フルーティでフローラルなノートが中心であるとはいえ、植物のノートも感じられます。味のバランスはさわやか、あるいは生き生きとしており、力強さすら感

じられる場合もあります。若いうちでも心地よい味わいでしたが、同時にみごとな保存のポテンシャルがあることも垣間見せました。

多少バイオレットのニュアンスのあるルビー色の赤ワインは、サントル・ロワールの専門家たちが行った努力を如実に示しています。フルーティ（ラズベリー、カシス）なアロマが、しばしば顕著です。若いうちに飲む（12～18ヶ月の熟成の後）ワインについてはタンニンはやわらかですが、保存用のキュヴェの中では固さを示しています。

口ゼについては素晴らしいヴィンテージです。繊細さと果実味が並び立っており、サントル・ロワールのテロワールが素晴らしいできればの口ゼワインを提供できることを示しています。

2003年：タイプの異なるヴィンテージ

例外的な暑さ

2003年は、何はさておき非常に暑い年でした。最古参のブドウ栽培者たちでさえ、このような年は記憶にないと言っており、気象学者たちもその言葉を裏付けています。ブドウの樹の成長周期の途中、4月1日から9月30日までの平均気温は例年を2.5℃上回りました。また長期にわたって（4月後半2週間、6月全体、7月10～25日、8月前半の2週間）、例年の気温を4～10℃超えました。

このような高温は、品質に好影響を与えました。一方量の面では、最も若い区画において、葉と実が焼けたため、一時的に無視できない損失につながりました。

2003年は、過度に乾燥した年ではありませんでした。土壌の水分の蓄えと、ちょうど良い時期（6月30日～7月4日、8月17日）に降った雨で、ブドウの実が質良く成長するためにバランスよくブドウ畑に水を供給するのに、ちょうど適量でした。ブドウの成熟は、3週間ほど早く訪れました。

成熟のために理想的な条件

8月の終わりの数日間以降、涼しい夜、朝露、穏やかな午後といった、通常は9月末に見られる気候が始まりました。そのためブドウの成熟はゆっくりになり、通常のス速さに戻ったことが、品質にとっては素晴らしい結果となりました。

糖分の含有量は収穫まで絶えず増え続け、時にはこの地方のブドウ畑では稀にしか達しないような非常に高い濃度で終わりました。最初から低かった酸味は、ここ数年よりも低いものの、ワインのバランスを崩すことのないレベルで安定しました。

このような気候条件は、白のアロマにとっても、赤の色や良いタンニンの形成にとっても、有益なものでした。

収穫時もまた好天

ルイイで 8 月 19 日に始まった収穫は、大部分については、9 月最初の 3 週間の間に行われました。カンシーでは 9 月の初め、続いてコトー・デュ・ジェノワとシャトールメイヤン、最後にサンセールとメヌトゥー・サロンへと続き、最後の房は 9 月 25 日に切り取られました。

空はみごとに晴れ渡っていました。美しい色 -ゴールドのソーヴィニヨン、非常にダークな赤の品種- のブドウは、完璧な衛生状態でした。

ワイン

太陽の影響を受けた 2003 年のワインは、時には我々を当惑させるかもしれません。最高によく熟したブドウからできたワインは、1959 年や 1949 年など忘れがたい年のスタイルを、きっと思い出させてくれることでしょう。

白は、素晴らしいアロマを漂わせます。控えめではあるものの、みごとな繊細さをはっきりと見せており、きっと時間が経っても保たれるでしょう。味わいはしなやかで、ここ数年のヴィンテージの爽快さとは対照的です。究極の成熟状態で収穫されたキュヴェはリッチで、味わいはふくよか、非常にねっとりとしており、アルコールの強さが酸味の弱さを補います。

赤は深いバイオレットルビー色の素晴らしい外観をしています。ボディがあって、タンニンは密でコクがあり、中には既にかすかに溶けたタンニンが感じられる場合もあります。アロマは、時には加熱した果実やスパイスと混ざり合った、良く熟した果実がベースになっています。

2003 年ヴィンテージのワインは、すぐにおいしく飲むことができます。しかしながら、赤白共に、最もできのよいキュヴェの多くが、まさに類まれな保存のポテンシャルを見せています。

2002 年：力強さと繊細さ

どちらかと言えば早目の成長周期

ソーヴィニヨンの平均発芽日は 4 月 5 日で、この 10 年間の平均より 10 日早くなりました。

開花は極めて急速で、主として非常に暑かった 6 月 15～16 日の週末に起こりました。気温が高すぎたせいで花粉量が減ったため、受粉がより困難になりました。その結果、不結実や結実不良が目立ちました。収穫のポテンシャルには悪影響が出ており、当時、生産量は平均並み（区画ごとに時には大差あり）と予想されていました。

8 月 15 日の週が非常に暑かったため、かなり均一で急速な色づきが起こりました。半分色づく平均日は、8 月 20 日でした。

さほど害のない寄生虫

シーズン初めには、寄生虫は目立ちません。病気のコンピュータモデルは、持続可能な保護の一環として、戦略を実際のリスクに適したものにするのに、非常に有効でした。

特に、気象条件が不利だったため、べと病は遅い時期になって初めて現れました。この寄生虫に対する処置の開始は、最大 5 月後半まで遅らせることができました。そのおかげでブドウ栽培者たちは、2 回の処理を省くことができました。

逆に、うどん粉病は 6 月にその危険が最大になりました。そのため例年よりも 1 ヶ月早い 7 月中旬には、保護をやめることができました。

ここ数年の間ほとんど見られなかった黒菌病が、数地域で一時的に現れました。房につく虫は、地域的に無視できない収穫の減少を引き起こしました。数が少なかったダニは、特に難なく退治されました。

いくつかの偶発事

極めて稀な春の霜による被害はありませんでした。今ではカンシーを始め、春の霜に弱いことで知られるゾーンの多くは、この気象的な不測の事態に対して保護されているということは、特筆に値します。

今年は最も石灰分の多い土壌で、開花の時期に黄変がとりわけ強く見られました。2001 年に激しい雨が降ったために、奥深くで石灰岩が大幅に可溶化したことが、その主な原因です。

少しの雹を伴う雷雨が、5 月 27 日、サンセールとメヌトゥー・サロンの周辺を襲いました。7 月 29 日には、2 回目の雹を伴う雷雨がサンセール西部に降りました。全体的に見ると、被害を受けたのはごく一部の地域で、全体収穫量への影響はわずかなものでした。

収穫

収穫は、穏やかで乾燥した気候の下、9 月 16 日から 10 月 15 日までの 1 ヶ月間にわたって行われました。

夜寒く、日中は天気の良い、9月の乾燥した天気と、程よい収量のおかげで、赤白共に、完璧な衛生状態を保つことができました。

収穫の開始は、ルイイの9月16日から、メヌトウー・サロンの9月25日までの幅がありました(ルイイ:9月16日、シャトーメイヤン:9月19日、カンシー:9月20日、サンセール:9月23日、コトー・デュ・ジエノワ:9月23日、メヌトウー・サロン:9月25日)

大半のブドウは、9月25日から10月5日の間に収穫されました。次第に深くなるブドウの実の構成に関する知識を利用して、各区画を最大限の成熟度に近い状態で収穫できるように、多くのブドウ栽培者たちが数段階で収穫を行いました(サンセールの職種間連合研究所である SICAVAC が行った、実の分析が倍増したことは、特筆に価します)。

衛生状態は良好でした。ブドウの実の肉付きが良く、通常よりもゆっくりと果汁が流れたため、抽出されたマスト(果汁)はわずかの微粒子しか含んでおらず、素晴らしい透明さでした。

ワイン

糖度が高く、全体的な酸味が際立った、2002年のヴィンテージワインは、ストラクチャーがしっかりしています。

白ワイン

圧搾の時点で既にマストは口の中いっぱいに広がり、数時間後には特にピーチとペパーミントを思わせる心地よい香りを放っていました。

力強さ、しまり、繊細さが調和した白ワインです。香りの表情は、エレガントで複雑。非常によく発達したおかげで、2002年ものは今日なおヴィンテージの優れた品質を示す、味わいが楽しめるワインになりました。

赤ワイン

バイオレットのニュアンスがはっきりしている場合が多い格調高い色合い、密でバランスの取れたタンニン、少しずつはっきりとする香りが、2002年が非常に魅力的なワインであることをまたしても示しました。

2001年ヴィンテージ-忍耐のヴィンテージ

忍耐- その理由は、成熟のための最後の数週間、好天による効果を待たなければならなかったこと、さらには質的に不十分な房を取り除くのに時間をかけなければならなかったからです。

このワインを十分に楽しむためにも、忍耐が必要です。急いではいけません。進化はゆっくりとしたものになるでしょう。生き生きとしたストラクチャーが、長く寝かせて飲めるワインであることを予感させます。

ブドウの樹の1年

冬が暖かかったために、4月中旬という早い時期に発芽が起こりました。開花はこの地方のブドウ畑としては標準的な期間である、6月10日から25日までにわたりました。成長シーズンは、ここ数年に比べて湿気が多かったことが特徴的でした。

ブドウの樹の主な病気であるべと病の威力が、シーズン全体を通して非常に強く、一段と厳しい警戒が必要でした。

気候のリズムのせいで、成熟は2段階に分かれました。

まず9月の気温が低かったせいで、糖分の増加と酸味の減少が遅くなりました。そのため、十分な成熟度に到達させるために、収穫の開始を10日ほど遅らせるという賢明な決定がなされました。

続いて10月前半、昼夜共に暑さが戻り、ブドウの成熟が突然加速したため、糖分が大幅に増加し、酸味のバランスが取れ、ソーヴィニヨンのアロマは洗練されたものになりました。また赤の色も蓄積されました。

収穫

より伝統的な収穫日に戻り、最初の穫り入れはルイイとカンシーでは9月25日頃に行われ、メヌトゥー・サロンとサンセールでは10月を待つて収穫がスタートしました。

AOCワインを生産するのにふさわしくない房(不完全な熟し方のもの、わずかに変質したもの)をすべて取り除くように、ブドウの株に関して、また醸造室で、往々にして厳しい選別を行いながら、最初に赤ブドウが収穫されました。

続いて白ブドウの収穫が始まりましたが、長引く好天に自信を持ち、時には10月15日より遅い極限まで待つというリスクを負うことをためらわなかったブドウ栽培者も多くいました。最後に収穫したブドウは、最高の品質だったため、彼らの決断が報われる結果となりました。

2000年ヴィンテージ

成長の始まりは、平均的な年よりも数日早い4月15日頃に起こりました。5月と6月の気温が稀に見るほど高かったため、ブドウの樹の成長が加速され、6月中旬には開花がほとんど終わっていました。7月の涼しさと多雨のために成長がゆっくりになり、ブドウ栽培者たちは葉を良い状態に保つために、よりよく注意を払うことを余

儀なくされました。8月以降、気候は再びブドウにとって非常に好ましいものになりました。アロマが洗練されたものになることを可能にする適温と共に、成熟はゆっくりと進みました。最後の3週間は素晴らしいものでした。そのおかげで、糖分がたっぷり蓄積し、バランスのよい酸味を維持することができました。

1999年ヴィンテージ

年間を通して、ブドウの樹は恵まれた条件の中で成長しました。発芽(4月6~10日)、開花(6月10~20日)、色づき(8月15~25日)と、植物の成長の主な段階は早まりました。夏の雷雨、そしてべと病の強い威力をうまく抑えた後、8月末から9月中旬にかけての高温により、非常に健全な状態にあるブドウの実の成熟が加速しました。収穫の期間中に雨が降りましたが、ブドウの実の優れた質が損なわれることはありませんでした。