

プレス資料
2018

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：数字で見るサントル・ロワールのワイン	P.15-16

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 5660 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℃から夏の最高気温+26℃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オンは、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。

ソーヴィニオ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オン・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、ソーヴィニオ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、ソーヴィニオ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、デリケートなロゼになります。

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）

ロゼに醸造すると、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年間待つこととなります。

ロゼワイン

ロゼワインは直接圧搾を行う方法、あるいはセニエ法（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。一方セニエ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壌が、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、ソーヴィニオン・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、サンセールの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オンが、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、2950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、シャヴィニョル、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

2017年の合計生産量：171 172 hl

- 白：139 498 hl
- 赤：16 704 hl
- ロゼ：14 970 hl

栽培面積：2 987 ha

年の販売量の内訳：フランス国内 38%、輸出 62%

ブドウ栽培者：308 軒、ネゴシアン兼生産者：21 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“修道士たちの栈敷席”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、1325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。同時に北西方向の数多くの断層が現れ、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種類の土壌に分類されます。

- 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・フュメは、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。シレックスの土壌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、まさにのどの渇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

2017年のプイイ・フュメの合計生産量：66 959 hl

プイイ・シュール・ロワールの合計生産量：1 072 hl

栽培面積：プイイ・フュメ 1 325 ha、プイイ・シュール・ロワール 27 ha

年の販売量の内訳：フランス国内 53%、輸出 47%

ブドウ栽培者：156 軒、ネゴシアン兼生産者：8 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・シュルピス・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世の愛妾アニェス・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て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553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、ソーヴィニオン・ブランやピノ・ノワールの生産に向いています。

テイスティング

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

2017年の合計生産量：35 139 hl

- 白：24 311 hl
- 赤：9 519 hl
- ロゼ：1 309 hl

栽培面積：575 ha

販売量の内訳：フランス国内 88%、輸出 12%

ブドウ栽培者：80 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・ベリシオン地域、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オ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した。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。ソーヴィニオン種は、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 290 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・ベリシオ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。

テイスティング

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

2017年の合計生産量：16 083 hl

栽培面積：303 ha

販売量の内訳：フランス国内 90%、輸出 10%

ブドウ栽培者：33 軒、ネゴシアン兼生産者：3 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

245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 Reully (ルイイ)、Diou (ディオ)
- シェール県内の Lury-sur-Arnon (ルリ・シュール・アルノン)、Chéry (シェリー)、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。

テイスティング

さわやかでフルーティな白ワインは、まろ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、ふくよかでまろやかさに包まれた、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

2017年の合計生産量：11 631 hl

- 白：6 097 hl
- 赤：2 929 hl
- ロゼ：2 605 hl

栽培面積：259 ha

販売量の内訳：フランス国内 85%、輸出 15%

ブドウ栽培者：38軒、ブドウ栽培者兼ネゴシアン：4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プ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。200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

2017年の合計生産量：7 411 hl

- 赤：4 336 hl
- 白：2 179 hl
- ロゼ：897 hl

栽培面積：194 ha

販売量の内訳：フランス国内 78%、輸出 22%

ブドウ栽培者：33 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

90 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。

- シェール県内：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）、Feuilles（フジュー）、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壌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。

テイスティング

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

2017 年の合計生産量：401 hl

- 赤：116 hl
- ロゼ：286 hl

栽培面積：76 ha

販売量の内訳：フランス国内 98%、輸出 2%

ブドウ栽培者：23 軒

付録

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（2017年に栽培中のもの）の総面積：5 748 ha

- 白：4 680 ha
- 赤：653 ha
- ロゼ：415 ha

2017 平均収量 5,09 ～ 62,42 hl/ha

8つの原産地統制名称（AOC）：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、プイイ・シュール・ロワール、シャトーメイヤン

届出業者：671 軒

瓶詰め販売組織：390 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

年のサントル地方のワインの売上高：30000 万€

2017年のサントル・ロワールのワインの生産量：311 363 hl

- 白：258 356 hl
- 赤：31 446 hl
- ロゼ：20 066 hl

2016-2017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 52% - 輸出 48%

フランス市場

2016 - 2017年のフランス国内市場での売上げ：

売上高：12400 万€

販売量：156 200 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：

大規模販売店：15%

飲食店：25%

酒販店：30%

個人：30%

輸出

2016 - 2017 年の輸出による売上げ :

売上高 : 15800 万€

販売量 : 144 202 hl

輸出による販売量の対 2015 - 2016 年比 : -4%

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	ロゼ	赤	合計	%
アメリカ	35 518	3 338	858	39 716	28,1%
イギリス	29 516	3 304	984	33 534	23,7%
ベルギー	13 645	277	1 103	15 025	10,6%
ドイツ	7 979	1 162	69	9 211	6,5%
オランダ	7 194	205	179	7 578	5,3%
カナダ	5 363	119	140	5 622	4,0%
ノルウェー	4 280	591	55	4 927	3,5%
スウェーデン	3 682	98	49	3 829	2,7%
スイス	3 559	5	49	3 613	2,5%
アイルランド	2 308	12	19	2 339	1,6%
デンマーク	2 051	173	36	2 259	1,6%
日本	1 855	32	100	1 987	1,4%
合計	127 720	9 514	4 172	141 407	100,0%