

Minchin

マンシャン

Bio

定番のサンセールでは飽き足らない愛好家を最も満足させるA.O.C.メストゥ・サロン。そのテロワールは、よりエキゾチックなアロマを備える。通常ありえない程の完熟を待った収穫で、その魅力を表現している最上の生産者。



近隣のサンセールの陰に隠れて見落とされがちだが、11世紀の公文書にその名が登場し、フランスで最も古いワイン生産地のひとつに数えられるメストゥ・サロン。1988年、ベルトラン・マンシャンによって、この地にラ・トゥール・サン・マルタンが設立された。ドメヌが所有する16haの畑は、メストゥ・サロンの中でも評価の高いモローグ村周辺に位置しており、サンセールに似たキンメリジャンのマル土壤が特徴的である。味わいもサンセールのようにクリスピーでミネラル豊富なワインとなるが、メストゥの土壌では、サンセールよりもエキゾチックなアロマが備わる。



「より偉大なワインは、より素晴らしいブドウから生まれる」との信念から、畑仕事のほとんどが手作業で行われ、ブドウ栽培には有機農法を採用。除草剤が使われない、緑に覆われた畑では植物相が活性化し、土壌に安定がもたらされる。また、収穫も通常ありえないほどブドウが熟するまで待つなど、並はずれた労力を畑に注いでいる。

「ブドウの声を聞き、畑を観察し、ワインを味わい、15年たつてようやくこの地のテロワールの偉大さを理解した」というベルトランが何より求めるのは、独特のテロワールを尊重し、それをワインの中に反映させることである。土壌由来のミネラル感と澁刺としたフレッシュさに溢れた彼らのソーヴィニヨン・ブランは、目指すワインを体現しつつあるといえるだろう。

また探求心溢れる彼は、2004年からはヴァランセのル・クロ・ドローームというドメヌでもワイン造りをスタート。ピラミッド型のシェブルチーズで有名なヴァランセは、2004年にワインでもAOC昇格を果たしたフランスで唯一チーズとワイン両方でAOCを名乗れるアペラシオンである。上層が砂利に覆われた粘土とシレックス土壌の畑は、大雑把にいうとヴァレレイとサンセールの間に位置しており、エレガントなソーヴィニヨン・ブランが生まれる。メストゥとは全く違うテロワールを持つこの地に魅せられ、そのポテンシャルを引き出す彼らのワインは早くも2007年度版のLe Classement des Meilleurs Vins de France誌に初掲載。「厳格な選果とワイン造りにより、ヴァランセの生産者の中で抜きん出た存在である」との評価を受けている。

現在、ラ・トゥール・サン・マルタンとル・クロ・ドローームの2つのドメヌは統合され、ドメヌ・マンシャンというワイナリー名の下で2つのブランドとして展開しているが、従来通りブドウは別々の畑で栽培され、それぞれのセラーにて醸造・熟成が行われている。



ヴァランセ ブラン ル・クロ・ドローーム

2023 Valencay Blanc Le Claux Delorme

定番 希望小売価格 ¥3,200

- 産地: Valencay
- 品種: ソーヴィニヨン・ブラン100%
- 熟成: グラスファイバータンクで澁と共に6ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 13.5%

レモンやオレンジなどの黄色い柑橘類や黄桃などのよく熟した果実の中に、青いハーブが爽やかに香る。クリアで柔らかな果実味がしっかりと酸を包み込み、フレッシュさとボリューム感のバランスが非常に良い。きらきらと光るようにミネラルがちりばめられている。華やかな余韻には心地よいホロ苦さも感じられる。



メストゥ・サロン ブラン モローグ ラ・トゥール・サン・マルタン

2023 Menetou Salon Blanc Morogues La Tour Saint Martin

定番 希望小売価格 ¥3,700

- 産地: Menetou Salon
- 品種: ソーヴィニヨン・ブラン100%
- 熟成: ステンレスタンクで澁と共に8ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 13.5%

メストゥ・サロンの中でも注目されているモローグのテロワールを存分に発揮したソーヴィニヨン。フレッシュなシトラス系や白い果実、ミネラルを感じさせるリッチで複雑な香り。生き生きとした弾けんばかりの口当たり。柑橘類の豊かな果実と酸、ミネラルのバランスが非常に良く、エキゾチックな香りと味わいが独特のテロワールを表している。



メストゥ・サロン ブラン オノリーヌ ラ・トゥール・サン・マルタン

2022 Menetou Salon Blanc Honorine La Tour Saint Martin

定番 希望小売価格 ¥5,200

- 産地: Menetou Salon
- 品種: ソーヴィニヨン・ブラン100%
- 熟成: フードル&400L樽で澁と共に10ヶ月(新樽15%)
- 評価: —
- アルコール度数: 13.5%

メストゥ・サロンに所有する最高の区画の中でも粒よりのブドウを使用したスペシャル・キュヴェ。トロピカルフルーツやハチミツ、バニラやバターのリッチな香りの中に、青いハーブのフレッシュさ。まろやかな口当たりは非常に優しく、とろみを感じさせるほど熟した果実と豊富な酸、キンメリジャン土壌由来のエレガントなミネラルが奏でるハーモニーを楽しめる。

