

Sebastian Riffault

サンセールの常識を変えた男

日本には何度も来日しているセバスチャン・リフォー氏、今更説明も要らないと思います。

セバスチャンは1981年12月5日生まれ。最初に彼のワインを輸入した時は31歳でしたが、今は45歳と一番仕事ののっている年齢です。

あれだけの畑を全て無農薬で管理し、上のクラスの畑は今も馬で耕しております。

先日訪問した時は丁度馬の装幀と言って、足の金具を取り換えている時でした。

毎日毎日の餌の管理から始まり、あれだけ大きな動物を維持するのは大変な作業です。しかし自然環境に対する彼のフィロゾフィー、ワインをこよなく愛する姿勢、妥協しないワイン作り、本当に尊敬に値する醸造家です。

ソーヴィニヨン・ブランという品種は実は収量が管理によっては増やす事が可能な品種です。ボルドーが良い例です。それをあのSBらしい香りを出すためには収量をぐっと抑えます。そして厚みを出すために、葡萄を濃くしっかりとした味わいを出すためです。あのセバスチャンの味わいは、そういう管理下の中、収穫を可能な限り遅らせて彼の表現したいワインを作っているのです。その宝物を扱う我々は、感謝しながら飲みたいと思っております。

1. Sancerre—<Raudonas> Pinot Noir 2020—定価4,500円 **SOLD OUT**

樹齢45年の粘土石灰質土壌のピノ・ノワールを収穫後10日間そのままステンレスタンクで醸します。プレス後また同じステンレスタンクで発酵、以前は古い樽で熟成させていましたが、ボラティルが上がりやすいので、全部ステンレスタンクで醸造しました。

その為、チャーミングな飲み易い味わいになりました。

Dionyさんが最後に発売したのは2019年のピノ・ノワール。それはお陰様でもう完売です。そしてこの2020年は軽いのでDionyさんは選ばずに、次に2021年を輸入する予定です。

私は2019年や2021年のように黒葡萄にも貴腐が付き、しっかりとした味わいも好きですが、2020年のようなすいすい飲める味わいも好きです。とてもピュワーで飲みやすく、カルボニック方法で作ったプラスの味わいが前面に出ています。でもしっかりとアルコールは13度あるのですよ。なのでDionyさんが選ばなかった、こういうスタイルもお好きな方もいらっしゃるので、弊社が輸入する事に致しました。

以前見え隠れしていたボラティルは一切ない綺麗な綺麗なピノ・ノワールです。勿論最後の瓶詰め迄一切SO2は入れていないスーパードナチュラルです。こういうビンテージだけ少しお値段が安くなりました。彼のピノ・ノワールは通常定価5,000円ですが、この2020年は4,500円になりました。夏に向けてぴったりの味わい、ブルゴーニュと比べたら、とってもコスパが良いですよ。

2. Sancerre 2021 Auksinis Vinifie Junko 定価5,000円

2017年迄醸造していた私のサンセールが2021年に復活しました。

2021年も当然コロナの影響はありましたが、かなり緩和されていたので2021年9月1日～11月5日迄、2ヶ月以上丸々滞在が出来たからです。

2021年と言う年は私のいるTouraineでは最悪のビンテージで、春の霜で畑が全滅した生産者が沢山いました。そして皆、作る葡萄がないので南仏や他の地域からBIOの葡萄を買って醸造したビンテージです。

ところが我家から車で2時間のサンセールは良い年だったのです。

同じロワールでもこれだけ違います。葡萄が非常に熟れ、アルコール度数がなんと14.9度です。オキシニスの畑はセバスチャン自身、マセラシオンやタルディブを作る、糖度が上がる畑です。私の畑と同じ粘土石灰質なので、セバスチャンとは違う方法、BOIS LUCASと同じ500Lの樽で熟成しました。正確には新樽ではありませんが、ブランシャールさんの新しめの樽で、最初から樽で1年半の熟成です。

セバスチャンは最初大きなタンクで1年発酵させ、それから樽に移します。

私は最初から最後まで、樽で発酵・熟成致します。

開けたての味わいはBOIS LUCASのようなSBです。そしてSO2を入れていないので、あっという間に色が茶色オレンジに変わり、味わいがセバスチャンのスタイルになります。作った私も不思議ですが、これはビンテージが影響していると思います。

寝かせた方が良い味わいですが、勿論最初のBOIS LUCASのスタイルのうちに飲むのも美味しいです。

