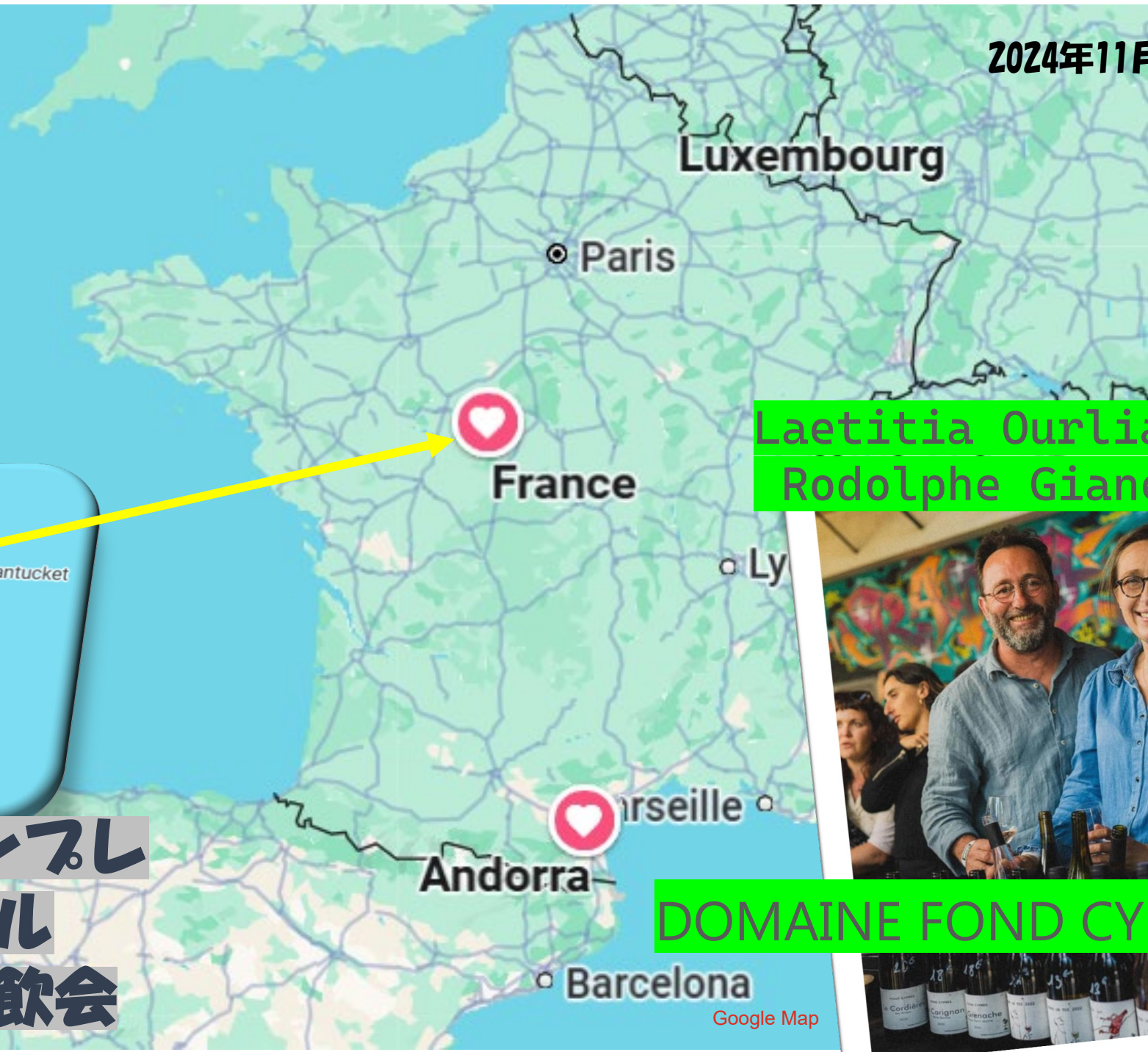


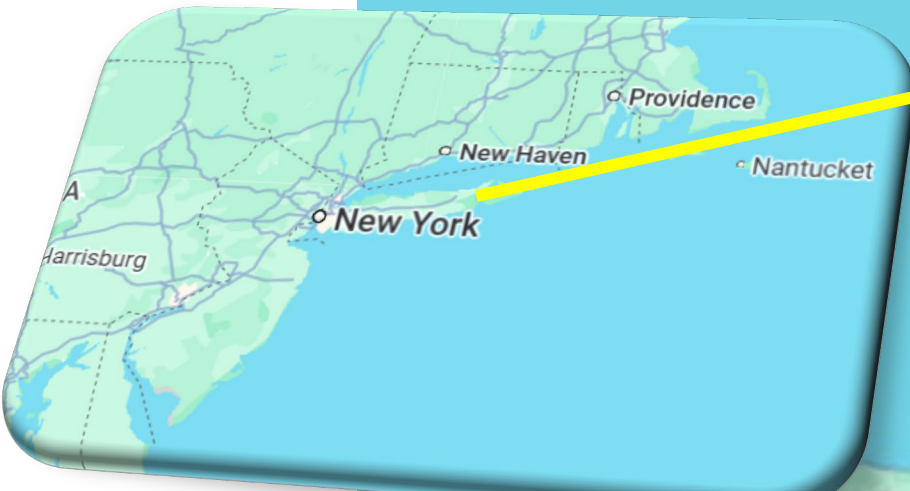
2024年11月26日



Laurent Saillard



Laetitia Ourliac & Rodolphe Giancesini



DOMAINE FOND CYPRES

ローラン&フォンシブシ
&ヴァンククール
12月新着ワイン試飲会

Google Map



本日の流れ

1. ローラン・サイヤールとドメヌ・フォンシプレのレティシアとロドルフのご紹介
2. ローランのミニセミナー
3. フォンシプレのミニセミナー

セミナー中もご自由にご試飲ください。

恐れ入りますが、ミニセミナー中のご歓談はご遠慮ください。

ローランのミニセミナー

1. ローランの経歴
2. 生産地と畑の特徴
3. ローランの魅力と想い
4. Q&A



Laurent Saillard



ローラン・サイヤールの経歴

- 1991 リヨン/ポールボキューズ専門学校でホテルレストランの経営を学ぶ
- 1994 兵役に従事
- 1995 新天地NYへ 8年間ブルックリン、マンハッタンのレストランで働く
クルトワのラシーヌ1996に衝撃！！ナチュラルワインにはまる！
- 2000 NYでティエリ、老舗クロロッシュブランシュの二人と出会う
- 2004 NY初ナチュラルワインだけをオンリストのレストランICI立上げ
- 2008 レストラン経営を譲りフランスに戻り、クロロッシュブラン及びノエラの下で働き始める
- 2011 ノエラから2haの畑を譲り受け生産者としてスタート
- 2012 初ヴィンテージ
- 2015 クロロッシュブランシュ引退のタイミングで半分の畑の6.5haを継承
- 2015 新しい醸造所にお引越し & ヴァンクүүлと取引開始



生産地とローランの畑が特別な理由



ロワール地方のトゥレーヌ地区のピエ村最高峰の畑



理由① 老舗旧クロロッシュブランシュの敷地内の小高い丘の上で
周辺が森に囲まれ、30年以上オーガニックで管理されているため
根が深く入り、テロワールが反映される高品質なブドウが出来る

理由② 石灰石土壌のエリアで、周辺は表土が4メートル以上ある畑が
多い中、ローランの畑は表土が1メートルから3メートル程度で
石灰石土壌に届くため、テロワールの表現がしやすい

理由③ 石灰石土壌には、海洋生物の化石が多く含まれ、土壌から
ミネラルをブドウの根が多く吸収する 特にダイレクトプレスする
白ワインが出汁や旨味にも通じる塩味が表現できている。

理由④ 2008年から畑を世話し、16年間の経験値がより良い畑管理が
できるように。ただし、昨今の気候変動により、作業は増えている。

ローランの魅力を引き出す

Q1. ブドウ栽培、ワイン造りをスタートした際に大事にしていた考えは？今は？

A1. 元々レストラン業界に長年いて、ブドウ栽培、ワイン造りには全くの素人で、「自身の味覚、良い素材で丁寧な仕事、そして直感」をまず大切にしようと思った。畑、自然をよく観察し、ブドウが順調に成長し、テロワールが表現されるよう適宜畑を管理・サポートする、その年の最善のブドウが収穫できることを毎年目指している。

「ナチュラルワインを造る」ということは、「状況を常に観察して、非常にピンポイントでの決断を多く重ね、実行をしなければならない」ことを実感している。

幸い、自分がピンチの時には、偉大なナチュラルワインの先駆者達に質問をすると親身に多くのアドバイスをもらえた。始めたばかりのころ、「ナチュラルワインを造るためには、ナチュラルに何もしないってことの対極で、多くのことを観察して、多くの手間をかけなければいけないんだよ」と言われたが、まさにその通りだと思う。

Q2. 皆良い笑顔でエネルギーと一体感を感じる収穫チームの写真だけど、年間を通し情熱を傾けている畑への想いや収穫に対する想いを聞かせて。



A2. 自分自身が一年間必死に畑と向き合う時、良いエネルギーを持って仕事をしたいと思っている。一年間を通して畑仕事も他の人のエネルギーを借りるので、誰と働くかはとても大切にしている。

収穫の瞬間というのは全てのエネルギーがブドウに全集中しているときで、本来ならば、自分が責任を持って全て収穫したいところだが、当然それはできない。そのため、この一番大事な仕事を担うチームのエネルギーをととても大切に思っている。どういう想いでこの収穫に参加してくれているのか、ポジティブなエネルギーを持ち込んでくれるのか、慎重に収穫者を選ぶ。3週間共にするので最後には大きな一体感が生まれる。良い収穫が順調なワイン造りにも直結すると思っている。

3. 本日紹介のワインについて

2023年は酸、ミネラルとバランスが良く、自分自身が特に好きなヴィンテージ
2022年は前年の雹の後遺症で収量が激減したが、ブドウの品質は最高

VdF Lucky You! 2023 ラッキー・ユー (白)

(ソーヴィニヨンブラン70%、シャルドネ30%)

キレのあるソーヴィニヨンの味わいに、ふくよかなシャルドネがアッサンブラージュされ、絶妙なバランスが生み出されている♪

VdF Blank 2022 ブランク (白)

(ソーヴィニヨンブラン)

トゥーレーヌ随一の石灰母岩を持つ畑に深い根を持つ古樹のブドウで仕込んでいるため特にテロワールを表現していると思う

VdF la pause 2023 ラ・ポーズ (赤) (ガメイ)

口当たり滑らか！今飲んでも美味しいけど、1-2年後は更に酸とタンニンが果実味に完全に馴染み更にランクアップ

VdF Scarlette 2023 スカーレット (赤) (ピノドニス)

ポテンシャルが高く、エレガントな出来上がりにも満足している。

あと数年寝かせてタンニンが果実味に溶けこむタイミングに飲むのが理想



ローランの想い

僕がロワールに来る前からこの畑はあった、
そして僕が死んだ後も畑は続いていく

僕自身は、あくまで大きな流れの中で、
限られたあるひとつのシーンを預かっているに過ぎない

トゥレーヌで最高評価を得ている畑の継承人として
クロロッシュブランシュのカトリーヌが僕を選んでくれた。

畑を注意深く観察し、作業をし、霜や病気から守りながら、
畑のポテンシャルを最大限に引き出すことが、彼らの想いに
応えることである。継承人としてその責任を全うしたい

そして、僕自身が次の誰かにこの畑を託す日まで、
自分の色を加えながら、ワイン造りを通じて自分自身の
ストーリーを表現し、その語り手になりたい

*Laurent,
The Story Teller
Then,
Now,
And the Future...*



Q & A

ご質問がありましたら挙手ください

おまけ

☆ヴァンクүүлから見たローラン☆

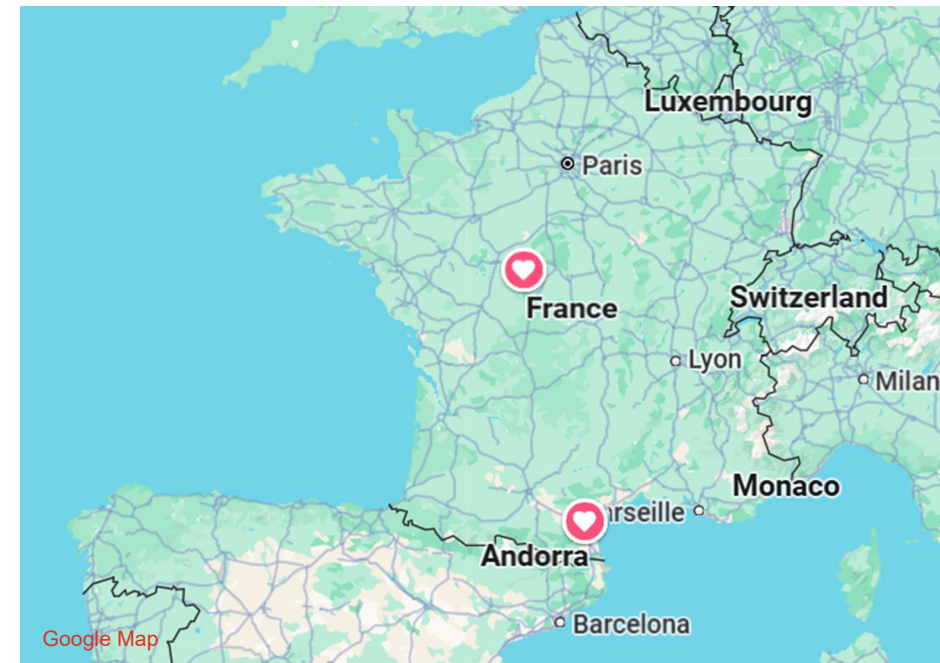
- ☆侍魂を持つ、面白くて、優しい、超ナイスガイ！
- ☆エネルギー溢れる働き者で、畑訪問では樹々が喜んでいるのを感じる！
- ☆料理の腕がプロ並みで、洗練された彼のワインと共にいただく
手料理にヨシはすっかり胃袋を掴まれている
- ☆食への探求心が凄い～そしてよく食べる～日本でのお食事に興味津々

よろしければ、是非ローランと直接お話をしておかえりください♪♪



フォン・シプレのミニセミナー

1. レティシアとロドルフと・・・
2. フォンシプレの畑立地と魅力
3. 本日のワインと畑のご紹介
4. Q&A



レティシアとロドルフ・・・そしてフレッド

- 1997 ラグビー選手、歯科技師を経て父の所有するCH.ミルモンを引き継ぐ
- 1998 レティシアは7haの古樹のカリニャンを購入し父と共にフォンシプレ設立。更に6haの畑を
- 2004 ロドルフは、CH.ミルモンのオーナーとしてナチュラルワイン造りに挑む
- 2005 ロドルフは、南仏でコラボ相手を探していたフレデリックコサールと出会い、彼のアドバイスの下でシャソルネイ・ドゥ・スッドのコラボを開始

フレッド訪問時にロドルフと共にレティシアも数多くの栽培、醸造、品種、テイスティング、心構え、タイミング等々の貴重なアドバイスをフレッドから10年以上受け、エレガントなワイン造りを目指していく。レティシアの感性とワインの劇的な変化にフレッドも驚嘆！



2009 ヴァンクүүл シャソルネイ・ドゥ・スッド取引開始

2014 ヴァンクүүлドメーヌ・フォンシプレと取引開始

2015 フレッドのエスプリや考えを吸収したロドルフは、Ch.ミルモンを閉め、畑もカーヴもフォンシプレに移転したのを機に、S、Gを単独で仕込むようになる。

2018～現在 フレッドからもらった精神を大切にしながら、南仏の精神も大切に自分たちらしく☆

お二人の魅力を引き出す



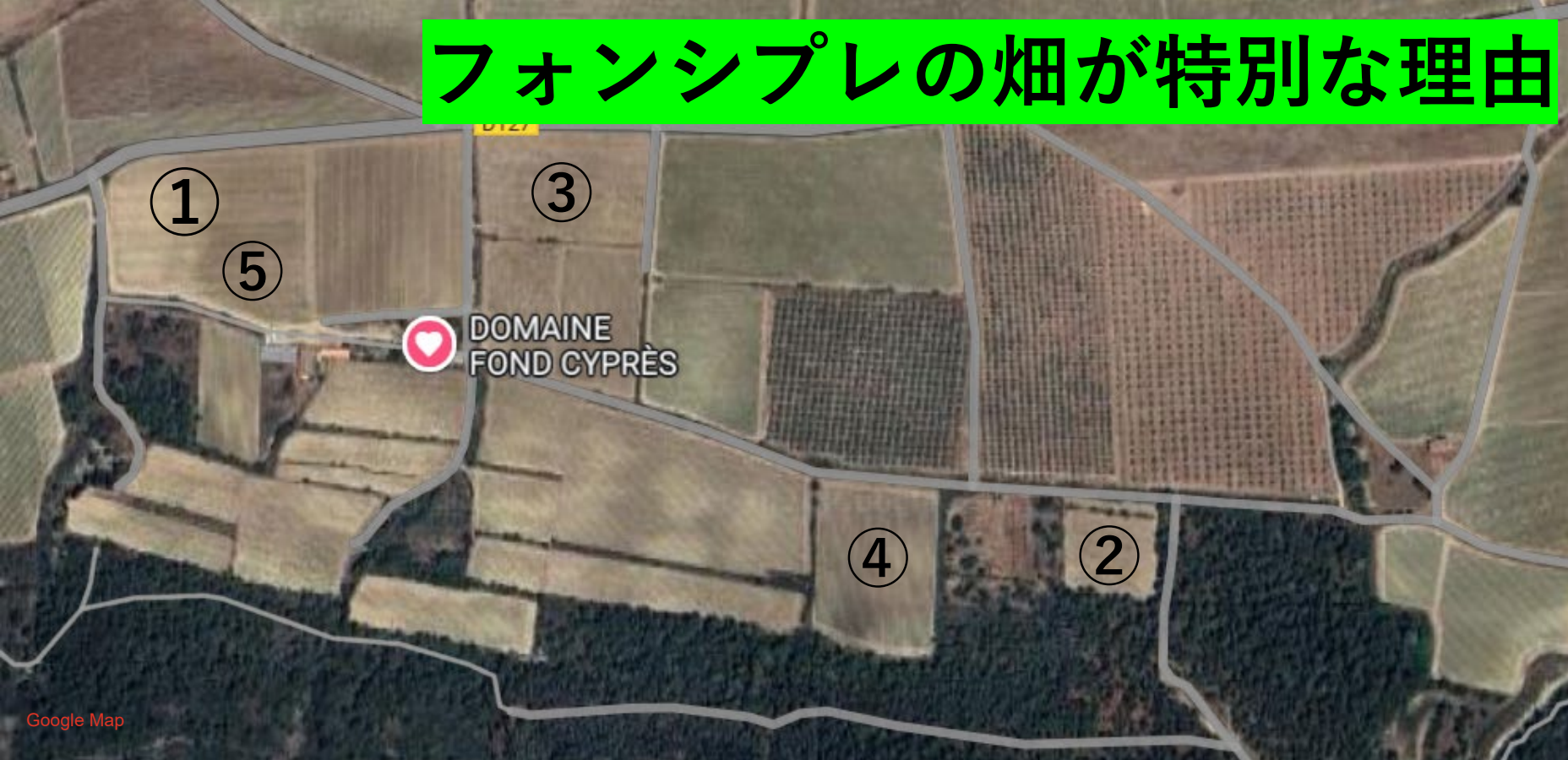
- 【フレッドを通じて得たスピリット】
- ☆衛生を徹底する（収穫前日の様子）
- ☆テロワールへの意識（区画ごとの環境、
土壌の意識、畑への敬意）
- ☆栽培、収穫、醸造、全てにおいて
細かく確認し、タイミングを決断
- ☆グルナッシュ、カリニャン、シラーの
単一品種でピュアに品種を表現

【現在】

フレッドスピリットを継承しながらも、
自分たちの南仏の土地によりあった
ワイン造りを追及する。
南仏のアッサンブラージュ文化への敬意



フォンシプレの畑が特別な理由



- ① Le Blanc Des Garennes (グルナッシュブラン)
- ② Le Grenache Du Bois St-Jaume (グルナッシュ)
- ③ Le Carignan De La Source (カリニャン)
- ④ La Syrah De La Pinède (シラー)
- ⑤ Retour de Milan (ミュスカ・プティ・グレン)
その他は、プルミエジュ、シプレドトワ赤、S,Gに使用するブドウの畑

- ☆ 地中海性気候で夏は暑く乾燥しやすいが、南側の森が小高い丘である北向き斜面にすべての畑があるため直射日光から守られる
- ☆ 北からの乾いた風が良く流れるため、霜や病気になりにくい
- ☆ 全てAOCコルビエール内の畑で、区画ごとのテロワールを意識
- ☆ 山から流れてくる水源を畑の地下に持つため夏の乾燥にも強い
- ☆ ドメーヌ周りの畑を購入し、ブドウ栽培の隣人がいない独立した環境

① Le Blanc Des Garennes グルナッシュブラン

Garennes (耳が立ったウサギの種類、ウサギの生息する穴) という意味からワインに興味を示すウサギが描かれている



② Le Grenache Du Bois St-Jaume (グルナッシュ)

周りは森に囲まれている。他の区画よりも土壌に砂を多く含んでいることから海辺のピクニックを連想



③Le Carignan De La Source (カリニャン)

山から下り、畑の地下を流れる水源をイメージして



④ La Syrah De La Pinède(シラー)

特徴は奥の松林が畑の半分に影を落とし、
それがシラーに清涼感ある味わいをもたらす
ドメーヌ名の糸杉(シプレ)が影を落とした先にワインがあるモチーフ



← 畑に影が
かかる様子



シプレ・ド・トワ白と赤、プルミエジュのカジュアルな3種類は、是非香りや果実感を楽しんでもらいたいので、出来れば毎年リリースしてわりとすぐに飲んで欲しいです♪他は寝かせると更によくなります☆



南仏の精神と毎年のヴィンテージの特徴を表現 Le Cordières des Andes (ル・コルディエール・デ・サンド) (アンデス山脈という意味だが、Corbieresとかけている)

毎年グルナッシュ、カリニャン、シラーを約
1200ℓ分タンクから抜きアッサンブラージュ。

毎年同じ割合で造るため、VT特徴比較が可能！
南仏のアッサンブラージュ文化に敬意を表し、
3種類の品種をアンデス山脈の蘭の花で表現



Q & A

ご質問がありましたら挙手ください

おまけ☆お二人の趣味は??☆

フォンシプレのワインが全てグラスで
飲めるワインバーの経営が今とても楽しい
CAVE URBAINE FOND CYPRÈS

今回試飲で出ているケヴィン (KEKE)の
ワインなど友人たちのワインも提供
カルカッソンヌ城がテラスから見えます
是非お待ちしております♪

18 Rue Trivalle, 11000 Carcassonne Center

