NEW

Domaine PAUL CHERRIER

ドメーヌ ポール・シェリエ / サンセール

Sancerre

APPELLATION SANCERRE CONTRÔLÉE

新規取扱生産者 3月入荷予定

新時代を担う有機栽培極旨サンセール

ﾄﾞﾒｰﾇ･ﾎﾟｰﾙ･ｼｪﾘｴ(Domaine Paul Cherrier)を率いるｿｰｳﾞｨﾆﾖﾝのﾗｲｼﾞﾝｸﾞｽﾀｰ、ｽﾃﾌｧﾝ･ｼｪﾘｴ(Stéphane Cherrier)は、ｻﾝｾｰﾙの顔を変えつつある新世代の若いﾜｲﾝﾒｰｶｰの一人です。ﾄﾞﾒｰﾇ名のﾎﾟｰﾙ･ｼｪﾘｴはｽﾃﾌｧﾝの祖父にあたります。2006年に家族経営の畑を引き継ぎました。ｽﾃﾌｧﾝは、100年以上の歴史を誇るｻﾝｾｰﾙの名門ﾄﾞﾒｰﾇ･ｳﾞｧｼｭﾛﾝ(Domaine Vacheron)や5世代続く家族経営のﾄﾞﾒｰﾇ、ﾄﾞﾒｰﾇ･ｸﾛｰﾄﾞ･ﾘﾌｫｰ(Domaine Claude Riffault)といった先見の明のあるﾄﾞﾒｰﾇとともに、父親の世代よりもはるかに多くの時間を畑仕事に費やしています。いわば、かつてのやり方を学び直しているのです。

ﾄﾞﾒｰﾇ･ﾎﾟｰﾙ･ｼｪﾘｴは、ｻﾝｾｰﾙの町の北西に位置する、絵のように美しい小さな村ｳﾞｪﾙﾃﾞｨﾆｰ(Verdigny)にあります。ｽﾃﾌｧﾝが所有する丘の上の区画は、ﾍﾟｲ･ﾄﾞｰｳﾞ(Pays d'Aube)の丘陵地、ｻﾝｾｰﾙの(主に西側の)部分を支えるｼｬﾌﾞﾘのｸﾞﾗﾝ･ｸﾘｭの畑の様に古代は海底だった岩の多いｷﾝﾒﾘｼﾞｬﾝ石灰岩の上に植えられています。土壌は、台地が粘土石灰質、斜面が白泥土で構成されています。このﾃﾛﾜｰﾙは、驚くほどの余韻の長さ、純粋さ、ﾐﾈﾗﾙを持つﾜｲﾝを生み出す。土壌に含まれる粘土の量は区画や標高によって異なるため、ｽﾃﾌｧﾝはより豊かで果実味豊かなｿｰｳﾞｨﾆﾖﾝ･ﾌﾞﾗﾝと、より直線的でﾐﾈﾗﾙ感のある果実を生み出している。

謙虚で温厚なｳﾞｨﾆｭﾛﾝであるｽﾃﾌｧﾝは、有機栽培と自生酵母発酵や無清澄･無濾過、SO2少量添加など最小限の介入による自然なﾜｲﾝ造りを実践しています。彼のﾜｲﾝは、大量生産されるﾜｲﾝとは一線を画し、成熟感と生き生きとした表情を見せてくれます。白ﾜｲﾝはﾄﾛﾋﾟｶﾙﾌﾙｰﾂのような熟度と爽やかな酸を備え、ﾌﾚｯｼｭで生き生きとした口当たりで、赤ﾜｲﾝは果実味が前面に出ていてこちらも爽やかで深みがあるｽﾀｲﾙです。SNSや公式ｻｲﾄがないため、これまで日本には紹介されて来ませんでしたが、国外へは生産の6割、約20ヵ国へ輸出される程の人気です。

通常、ｻﾝｾｰﾙ･ﾌﾞﾗﾝ、ﾛｾﾞ、ﾙｰｼﾞｭは毎年造っていますが、区画名の入ったｷｭｳﾞｪなど上位ｷｭｳﾞｪは良年のみ造られます。白は澱と共に1年、大樽+ｽﾃﾝﾚｽﾀﾝｸで熟成され、無清澄･無濾過で瓶詰されます。赤は軽いﾋﾟｼﾞｬｰｼﾞｭとﾙﾓﾝﾀｰｼﾞｭのみで除梗100%。樽熟は最低でも18ヵ月なされます。このﾄﾞﾒｰﾇのｽﾀｲﾙは、ｴﾚｶﾞﾝｽ、控えめな力強さ、そして食事と美しく調和する素敵なﾜｲﾝを造ることであり、ｿｰｳﾞｨﾆﾖﾝに見られるような過度なｱﾛﾏﾃｨｯｸなｽﾀｲﾙではない。土壌に含まれる粘土の量は区画や標高によって異なるため、ｽﾃﾌｧﾝは実に多様なﾌﾞﾄﾞｳの表情を持つﾜｲﾝを生み出しています。早めの収穫を心掛けており、どのｷｭｳﾞｪもﾊﾞﾗﾝｽがよくﾌﾚｯｼｭで、とても洗練されています。

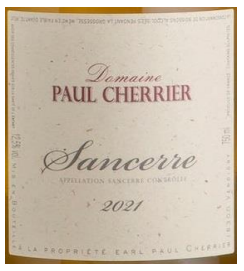
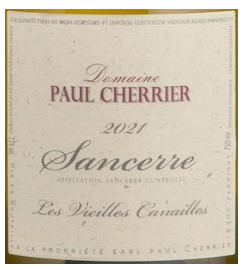
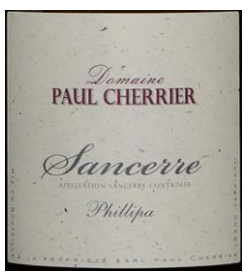
現在、14haを所有し栽培し、内訳は11haｿｰｳﾞｨﾆﾖﾝ･ﾌﾞﾗﾝ、3haﾋﾟﾉ･ﾉﾜｰﾙです。キャリアをｽﾀｰﾄさせた最初の数年間は、自分のﾜｲﾝのほとんどを売却し、より有名なﾜｲﾝﾒｰｶｰの名前でﾘﾘｰｽされていました。現在、彼はﾄﾞﾒｰﾇ･ﾎﾟｰﾙ･ｼｪﾘｴという自身のﾗﾍﾞﾙを着実に成長させ、ﾄﾞﾒｰﾇで瓶詰めされる最良のﾀﾝｸと桶を選んでいます。ﾜｲﾝにはほとんど手を加えておらず、ｽﾃﾌｧﾝはﾊﾞﾘｯｸよりもﾀﾝｸや大樽で熟成させたｿｰｳﾞｨﾆﾖﾝを強く好んでいます。ｽﾃﾌｧﾝはﾗｸﾞﾋﾞｰのﾌｨｰﾙﾄﾞで活躍していましたが、彼のﾜｲﾝは繊細で、明確で、非常に正確です。この次世代のｽﾀｰ候補の代表は今後、ひと際強い輝きを放つ事でしょう。

ｽﾃﾌｧﾝ･ｼｪﾘｴ

引継: 2006年
運営: ｼｪﾘｴ家
醸造: ｽﾃﾌｧﾝ･ｼｪﾘｴ(Stéphane Cherrier)
畑所有面積: 14ﾍｸﾀｰﾙ(S.B 11ha,P.N 3ha)
標高: 海抜250~340m
土壌: ｷﾝﾒﾘｼﾞｬﾝ粘土石灰岩
樹齢: 10 – 60年
品種: ｿｰｳﾞｨﾆﾖﾝ･ﾌﾞﾗﾝ、ﾋﾟﾉ･ﾉﾜｰﾙ
栽培: 有機栽培(ECOCERT申請中)
収穫: 手摘収穫
SO2: 少量添加有
醸造: ｽﾃﾝﾚｽ･ﾀﾝｸまたは大樽で自然酵母発酵。無濾過･無清澄。ﾌﾞﾗﾝとﾛｾﾞはｽﾃﾝﾚｽﾀﾝｸ熟成。ﾋﾟﾉ･ﾉﾜｰﾙはﾀﾝｸ、ﾌｰﾄﾞﾙとﾌﾚﾝﾁｵｰｸのﾄﾞｳﾐ･ﾐｭｲを使用し熟成。

The Wine Advocate評価 / Stephan Reinhardt

ｳﾞｧｼｭﾛﾝ兄弟(ﾄﾞﾒｰﾇ･ｳﾞｧｼｭﾛﾝ)、ｽﾃﾌｧﾝ･ﾘﾌｫｰ(ﾄﾞﾒｰﾇ･ｸﾛｰﾄﾞ･ﾘﾌｫｰ)と並んで、ﾄﾞﾒｰﾇ･ﾎﾟｰﾙ･ｼｪﾘｴのｽﾃﾌｧﾝ･ｼｪﾘｴもｻﾝｾｰﾙの偉大な才能の一人です。所有畑は、ｻﾝｾｰﾙの町のすぐ北西の小さな村ｳﾞｪﾙﾃﾞｨﾆｰにあります。丘の上の区画は岩の多いｷﾝﾒﾘｼﾞｬﾝ石灰岩の上に植えられており、力強く持続的なﾐﾈﾗﾙ感があり、素晴らしい純粋さと表現力を備えたﾜｲﾝを生み出します。ｽﾃﾌｧﾝは、ﾊﾞﾘｯｸよりもﾀﾝｸと大樽で熟成されるｿｰｳﾞｨﾆﾖﾝを強く好みます。私は 3 つの異なるｳﾞｨﾝﾃｰｼﾞ (2013 年から 2015 年) のﾜｲﾝをﾃｲｽﾃｨﾝｸﾞしましたが、どれも素晴らしく、2014 年のｻﾝｾｰﾙ ﾏﾄﾞﾚｰﾇはﾐﾈﾗﾙの純度と表現の点で最も印象的なﾜｲﾝでした。2016 年 10 月 29 日

年代	DOMAINE PAUL CHERRIER	品種	色	参考上代	ご注文本数
2022	サンセール・ブラン **SANCERRE BLANC**	Sauvignon Blanc 100%	白	¥5,750	本
	 ﾄﾞﾒｰﾇのｽﾀﾝﾀﾞｰﾄﾞｷｭｳﾞｪ。ｷﾝﾒﾘｼﾞｬﾝ土壌(粘土石灰質), 樹齢10-60年, 標高250-340m, 手摘収穫, 自生酵母発酵, ｽﾃﾝﾚｽﾀﾝｸ発酵,約6ヵ月ｽﾃﾝﾚｽﾀﾝｸ熟成。有機認証申請中。ｳﾞｪﾙﾃﾞｨﾆｰに植えられた樹齢 10-60 年のﾌﾞﾄﾞｳ。土壌は主に石灰とﾃｰﾙﾌﾞﾗﾝｼｭ(小石を含む白い粘土)で構成。有機栽培で手摘みされ、収量はわずか 40 hl/ha。美しく完璧なｻﾝｾｰﾙで、素晴らしい熟成の可能性もあります。ﾊﾟｯｼｮﾝﾌﾙｰﾂ、ｸﾞｱﾊﾞ、ｸﾞﾘｰﾝｹﾞｲｼﾞ、ﾄﾛﾋﾟｶﾙな香り、水晶、ｺﾐｽ梨、火打石とﾚﾓﾝとﾎﾜｲﾄﾗｽﾞﾍﾞﾘｰ最後に少しﾏﾙﾒﾛやﾎﾜｲﾄﾍﾟｯﾊﾟｰのﾀｯﾁも香ります。甘酸っぱいﾌﾙｰﾂとｼｬｰﾍﾞｯﾄのような爽やかな味わいが絶妙に絡み合います。ｴﾚｶﾞﾝﾄでﾌﾚｯｼｭ、食欲をそそる味わいで、ﾌｨﾆｯｼｭにわずかなｸﾞﾘｯﾌﾟ感を示します。ﾌｨﾆｯｼｭは幅広く、非常に長い。ｽﾃﾌｧﾝが持つさまざまな最高の区画を表現した、素晴らしいｼｸﾞﾈﾁｬｰ ﾜｲﾝでありﾃﾞｨﾅｰにもふさわしい ﾜｲﾝです。				
2021	サンセール・ブラン "ヴィエイユ・カナイユ" **SANCERRE BLANC "VIEILLES CANAILLES"**	Sauvignon Blanc 100%	白	¥7,250	本
	 ｳﾞｨｴｲﾕ･ｶﾅｲﾕは、ﾄﾞﾒｰﾇ最良の区画に植えられたﾄﾞﾒｰﾇ所有畑で最も古いﾌﾞﾄﾞｳから造られるｷｭｳﾞｪ。 大樽での自然発酵。大樽で約12-18ヶ月熟成。白い花、ｸﾞﾚｰﾌﾟﾌﾙｰﾂ、ﾗｲﾑの表情豊かな香り、熟した白い果実、石やﾐﾈﾗﾙの香りもある。非常にﾐﾈﾗﾙがあり、熟した酸が口の中で素晴らしく共鳴する複雑なｻﾝｾｰﾙ。美しく熟した果実と同時に余韻にはたっぷりとしたﾐﾈﾗﾙ感があり、洗練された余韻の長さも魅力です。				
2020	サンセール　ルージュ "フィリパ" **SANCERRE ROUGE "PHILLIPA"**	Pinot Noir 100%	赤	¥7,250	本
	 ｷｭｳﾞｪ･ﾌｨﾘﾊﾟは、ﾄﾞﾒｰﾇで最高のﾋﾟﾉ･ﾉﾜｰﾙから生まれる特別なﾜｲﾝ。深みのあるﾙﾋﾞｰ色で、きれいな赤のｴｯｼﾞがある。香りは濃くｼﾞｭｰｼｰなﾗｽﾞﾍﾞﾘｰ、ﾄﾞﾗｲﾁｪﾘｰに近い。口に含むと、上質でしなやかな赤で火打石、ｽﾓｰｸ、砂利、海塩、柔らかいﾁｮｰｸのﾆｭｱﾝｽと見事に調和する。軽いﾋﾟｼﾞｬｰｼﾞｭとﾙﾓﾝﾀｰｼﾞｭのみで除梗100%。樽熟は最低でも18ヵ月なされます。				

OFFICIAL AGENT AmZ THE WINE COMPANY ㈱エイ･エム･ズィー　東京都港区南青山1-15-16-3F TEL: 03-5771-7701 FAX: 03-5771-7703
貴社名:　　ご担当者様:　　様　　ご連絡先:　　(　　)