



# La Ferme de La Sansonnière

## ラ・フェルム・ド・ラ・サンソニエール




1989年の創業時からビオディナミを敢行。マルク・アンジェリは、ニコラ・ジョリーらと共にビオディナミの最重要啓発グループ「ラ・ルネッサンス・デ・アペラシオン」の中核メンバーとして、世界にビオディナミの力を伝道した使徒の一人である。コトー・デ・レイヨンとボヌソー、計7haからスタートした畑は、現在10ha。その土は活き活きた精気にあふれ、畑に立つだけで心が落ち着くほどの生命感に包まれる。生産の中心はシュナン・ブランで、フシャルドは1975年植樹、ブランドリは1949年植樹の古木。収穫量はロワールが豊作に沸いた2015年の、比較的若木を含むラ・リュヌヌささえ23hl/haに抑制した。そのワインは、無限の多層性あるエキス感と、まるで宙を舞うかのような軽やかさと端正さを併せ持つ。まさにヴァン・ナチュールの精髓であり、神聖さすらたえている。

2016年にはアルザスやジュラで責任者の立場でワイン造りに関わり、またマルクとはルネッサンス・デ・ザペラシオンでの活動を共に行う同志でもあるブルーノ・チョフィが加入。しかし2018年にマルクの息子のマルシャルがドメヌへと戻ってきたことで、親子でのワイン造りへと移行した。2022年にはマルクは公式には引退し、マルシャルが当主となった。

◎ Methode Ancestrale - Brut non dose メトード・アンセストラル ブリュット・ノン・ドゼ				
	畑	品種：シュナン・ブラン100%	醸造	木樽で醗酵 醗酵が終わり切る前に瓶詰め 約11年後にデゴルジュマン
				備考 瓶内二次発酵用の糖分や酵母を添加せずに、瓶内長期熟成の良質なスパークリングワインを造ることはできるのか、という問いに対するサンソニエールの答え。 泡は控えめ。ほんのりとタッチの柔らかな果実の甘みがアタックから余韻まで続く。
○VdF - La Lune ラ・リュヌヌ				
	畑	品種：シュナン・ブラン100% 植樹：1967年~2012年 位置：標高80m、南南西向き 土壌：砂質	醸造	木樽で醗酵 木樽で15カ月間の熟成
				備考 三日月形の細長い畑と、複数の小さな区画のをブレンドしたシュナン・ブラン。サンソニエールの名刺代わりとえる、エントリーレベルのシュナンブラン。
○VdF - La Lune Amphore ラ・リュヌヌ・アンフォール				
	畑	品種：シュナン・ブラン100% 植樹：1967年~2012年 位置：標高80m、南・南西向き 土壌：砂質	醸造	アンフォラで醗酵 アンフォラで11カ月間の熟成
				備考 バリック熟成のものよりも味わいに芯があり、ミネラルに富み、粘性を帯びた力強いワイン、仕上がる。 2013,14VTはジョージア産のクヴェヴリで熟成。2015年以降はドイツ産のせっ器（陶磁器の一種）を使用。 2019VTを最後に、Amphoreのみでの瓶詰めは辞め、キュヴェ・ラ・リュヌヌ全体の複雑性を上げるために、生産は樽とアンフォラはブレンドしている。
○VdF - La Lune Noire ラ・リュヌヌ・ノワール				
	畑	品種：シュナン・ブラン100% 植樹：2010年代 位置：標高80m、南向き 土壌：砂質、シスト	醸造	木樽で醗酵 木樽で24カ月間の熟成
				備考 2017VTまではラ・リュヌヌへとブレンドされていた区画のシュナン・ブラン。以前、自根ブドウを植えていた区画を植え替えた畑で、樹齢は若い、砂質土壌にシストが散らばる、アンジェリ親子にとっても以前から特別な土地であった。果実はよく熟し、醗酵もまたとてもゆっくり進む。
○VdF - Les Fouchardes レ・フシャルド				
	畑	品種：シュナン・ブラン100% 植樹：1975年 位置：南・南西向き 土壌：片岩上に粘土質・砂質	醸造	木樽で2年間の熟成
				備考 コトーデュレイヨンのエリアの畑。 “僕にとっては宝物のような畑で、毎年最も繊細なワインができる。20年は熟成させることができる。 “セックなシュナン・ブランをどうすれば造ることが出来るのか、いつも考えてきた。フシャルドのブドウがいつも僕にヒントを与えてくれた。”

	<p align="center"><b>○VdF - Les Vieilles Vignes des Blanderies</b> レ・ヴィエイユ・ヴィーニュ・デ・ブランドリ</p>		<p>畑はAOCコトー・デュ・レイヨン地区にあるが、辛口に仕上げているのでAOCはアンジュ・ブラン。樹齢の古い樹からアルコール度数の高い長熟型のワインが生まれる。</p>
<p>畑</p> <p>品種：シュナン・ブラン100% 植樹：1949年 土壌：シスト(スレート粘板岩)</p>	<p>醸造</p> <p>木樽で2年間の熟成</p>	<p>備考</p>	
	<p align="center"><b>○VdF - Les Sables</b> レ・サーブル</p>		<p>グロロー・ブランは再発見された品種で、生産者によると現在グロロー・ブランでワインを作る生産者はサンソニエールを含めて2生産者しかいない。</p>
<p>畑</p> <p>品種：グロロー・ブラン 土壌：砂質</p>	<p>醸造</p> <p>マセレーション後、木樽で熟成</p>	<p>備考</p>	
	<p align="center"><b>○VdF Coteau du Houet</b> コトー・デュ・ウエット</p>		<p>2000年代初頭まではこの丘からのブドウジュースを販売していたが、2018年まではLa Luneにブレンドしていた。同じ丘に新たに買い足したことから収穫量も安定し、2019VTから生産の再開されたキュヴェ。</p>
<p>畑</p> <p>品種：シュナン・ブラン100% 植樹：1990年代 土壌：砂質</p>	<p>醸造</p> <p>木樽で醗酵 木樽で24カ月間の熟成</p>	<p>備考</p>	
	<p align="center"><b>●VdF - Rosé d'Un Jour</b> ロゼ・ダン・ジュール</p>		<p>この畑はクリマの特徴で毎年グロロー・グリに貴腐がつき、香り高いロゼができる。軽やかで上品な甘さがある。亜硫酸を減らしつつ、甘口に上げるために、フィルターの数を増やすことで対応。通常、フィルターをすると、一回につき10%の量のワインが失われる。</p>
<p>畑</p> <p>品種：グロロー・グリ 植樹：1972年</p>	<p>醸造</p> <p>収穫の2週間後に瓶詰め</p>	<p>備考</p>	
	<p align="center"><b>●VdF - Les Gélinettes Rouge</b> レ・ジュリネット・ルージュ</p>		<p>グロロー・ノワールは、しっかりと抽出すると、ポルドー系品種のように長期熟成の、しかしタニックな味わいに。アンフージョンをするように優しく抽出すると、ピノ・ノワールのように華やかな香りとバランスになると、マルクは話す。ジュリネット・ルージュも後者のように、繊細な抽出を行い、少しスパイスのきいた華やかな香りと、滑らかな舌触りを目指している。</p>
<p>畑</p> <p>品種：グロロー・ノワール 植樹：2005年</p>	<p>醸造</p> <p>21日間のマセレーション 1年間の熟成</p>	<p>備考</p>	
	<p align="center"><b>●Jus de Pommes (1000ml)</b> ジュ・ド・ポム (りんごジュース) 1000ml</p>		<p>ロゼ・ダンジュール用のピノ・グリの畑とラ・リュンヌにアッサンブラージュされる畑の間にある10数本のリンゴの木から作る。生き生きとして繊細なアロマ。サンソニエールのワインを飲んでくれている顧客の子供たちのために作っているので、シールドにはしない。</p>
<p>畑</p>	<p>醸造</p>	<p>備考</p>	

● Miel (500g) ミエル (はちみつ) 500g							
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%; text-align: center; vertical-align: middle;">巣箱</td> <td style="padding: 5px;">巣箱はワイナリーや畑の敷地内に設置され、春に分蜂するミツバチを巣箱に招き入れ、ミツの収穫は9月に行う</td> <td style="width: 15%; text-align: center; vertical-align: middle;">製造方法</td> <td style="padding: 5px;">巣箱から遠心分離機でハチミツを採取。荒いフィルターをかけ、加熱、補糖はせずに瓶詰めする</td> <td style="width: 15%; text-align: center; vertical-align: middle;">備考</td> <td style="padding: 5px;">2000年代まではハチミツを造っていたが、ある年から突然、ミツバチが姿を消してしまった。携帯電話基地局や農業の影響か、原因は諸説あるが理由はわからない。しかし2020年前後から、春になると分蜂をするミツバチが再び見られるようになったことから、2021年から生産を再開することが出来た。2010年頃からと比べると、ビオロジックの栽培をする生産者の数が増えたことが理由ではないか、とアンジェリ親子は考えている。 ミツバチたちは主にキイチゴやアカシアの花からミツを集めるが、春から夏にかけての多く種類の花々からミツは採取される。</td> </tr> </table>	巣箱	巣箱はワイナリーや畑の敷地内に設置され、春に分蜂するミツバチを巣箱に招き入れ、ミツの収穫は9月に行う	製造方法	巣箱から遠心分離機でハチミツを採取。荒いフィルターをかけ、加熱、補糖はせずに瓶詰めする	備考	2000年代まではハチミツを造っていたが、ある年から突然、ミツバチが姿を消してしまった。携帯電話基地局や農業の影響か、原因は諸説あるが理由はわからない。しかし2020年前後から、春になると分蜂をするミツバチが再び見られるようになったことから、2021年から生産を再開することが出来た。2010年頃からと比べると、ビオロジックの栽培をする生産者の数が増えたことが理由ではないか、とアンジェリ親子は考えている。 ミツバチたちは主にキイチゴやアカシアの花からミツを集めるが、春から夏にかけての多く種類の花々からミツは採取される。
巣箱	巣箱はワイナリーや畑の敷地内に設置され、春に分蜂するミツバチを巣箱に招き入れ、ミツの収穫は9月に行う	製造方法	巣箱から遠心分離機でハチミツを採取。荒いフィルターをかけ、加熱、補糖はせずに瓶詰めする	備考	2000年代まではハチミツを造っていたが、ある年から突然、ミツバチが姿を消してしまった。携帯電話基地局や農業の影響か、原因は諸説あるが理由はわからない。しかし2020年前後から、春になると分蜂をするミツバチが再び見られるようになったことから、2021年から生産を再開することが出来た。2010年頃からと比べると、ビオロジックの栽培をする生産者の数が増えたことが理由ではないか、とアンジェリ親子は考えている。 ミツバチたちは主にキイチゴやアカシアの花からミツを集めるが、春から夏にかけての多く種類の花々からミツは採取される。		