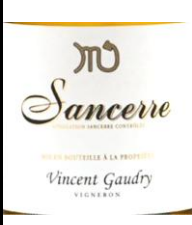




Vincent Gaudry ヴァンサン・ゴードリー



ビオディナミ農法を生んだ思想家、ルドルフ・シュタイナーに捧げるキュヴェ「レスプリ・ド・ルドルフ」でも知られる、サンセルの生産者。ドメーヌの歴史は5代・200年にわたり、現在も使用する石造りのカーヴも2世紀前に造られたもの。ビオロジックへの転換は1993年から少しずつ開始し、2002年にエコセルのビオロジック認証、2006年デメターのビオディナミ認証を取得した。ビオロジックへの転機は、1995年のある日の化学薬剤散布後、ヴァンサン自身が急性防除剤中毒で3日間、死の淵を彷徨った経験が大きなきっかけとなった（同じ経験を持つヴィニユロンは他国にも少なくない）。樹齢40年を越える古木ピノ・ノワールの赤や、亜硫酸無添加キュヴェも生産。白はいずれもソーヴィニヨン・ブランらしい清明な香り、格調高い酸とミネラルを持つ、輪郭のはっきりしたワインである。

	○Sancerre Blanc - Le Tournebride サンセル・ブラン ル・トゥルヌブリッド			備考	畑からワインカーヴへ続く道にある大きな'tournant'（＝曲がり角）を、かつて馬の'brides'（＝手綱）を引きながら歩いていたことに由来。
	畑	品種：ソーヴィニヨン・ブラン 位置：標高240～280m 南・南東向き 土壌：砂利、粘土、石灰、シレックス	醸造		
	○Sancerre Blanc - Constellation du Scorpion サンセル・ブラン コンステレーション・ド・スコルピオン			備考	Constellation du Scorpionはシレックスの風味Piquantを表している。3年は飲まないで欲しいとのこと。
	畑	品種：ソーヴィニヨン・ブラン 植樹：1984年 位置：標高250m、南東向き 土壌：シレックス	醸造		
	○Sancerre Blanc - A mi-chemin サンセル・ブラン ア・ミ＝シュマン			備考	ヴァンサンがサンセルの伝統的手法と考える、24か月の樽熟成を採用した上級キュヴェ。サン・サチュール村（Saint-Satur）の区画「レ・ブローワーズ（Les Bouloises）」の古樹のブドウを使用し、土壌は鉄分に富み、シレックスを多く含む。
	畑	品種：ソーヴィニヨン・ブラン 植樹：1983年 位置：標高320～340m、南東向き 土壌：鉄を含むシレックス、砂利	醸造		
	○Sancerre Blanc - Pour Vous サンセル・ブラン プール・ヴァー			備考	ヴァンサンがサンセルの伝統的手法とする、24か月の樽熟成を採用した上級キュヴェ。ワイナリーの本拠地であるシュリー・アン・ヴォー村（Sury-en-Vaux）の区画「レ・ヴィニユ・ブランシュ（Les Vignes Blanches）」のブドウを使用。土壌はいわゆるテール・ブランシュ（Terre Blanche）で貝殻を多く含む。
	畑	品種：ソーヴィニヨン・ブラン 植樹：1970年代 土壌：粘土石灰質	醸造		
	●Sancerre Rouge - Vincengétorix サンセル・ルージュ ヴァンサンジェトリクス			備考	キュヴェ名の'vincengétorix'はいつくかの音節で成り立っている。造り手の名'vincent'、'gétorix'はラテン語で「取る、掴む、持つ」の意味、'rix'はラテン語で「リスク、危険」という意味があり、全体として「ヴァンサンは思い切って～する。」といった意味合い。
	畑	品種：ピノ・ノワール 植樹：1974年 位置：標高320～340m 土壌：粘土・石灰質	醸造		