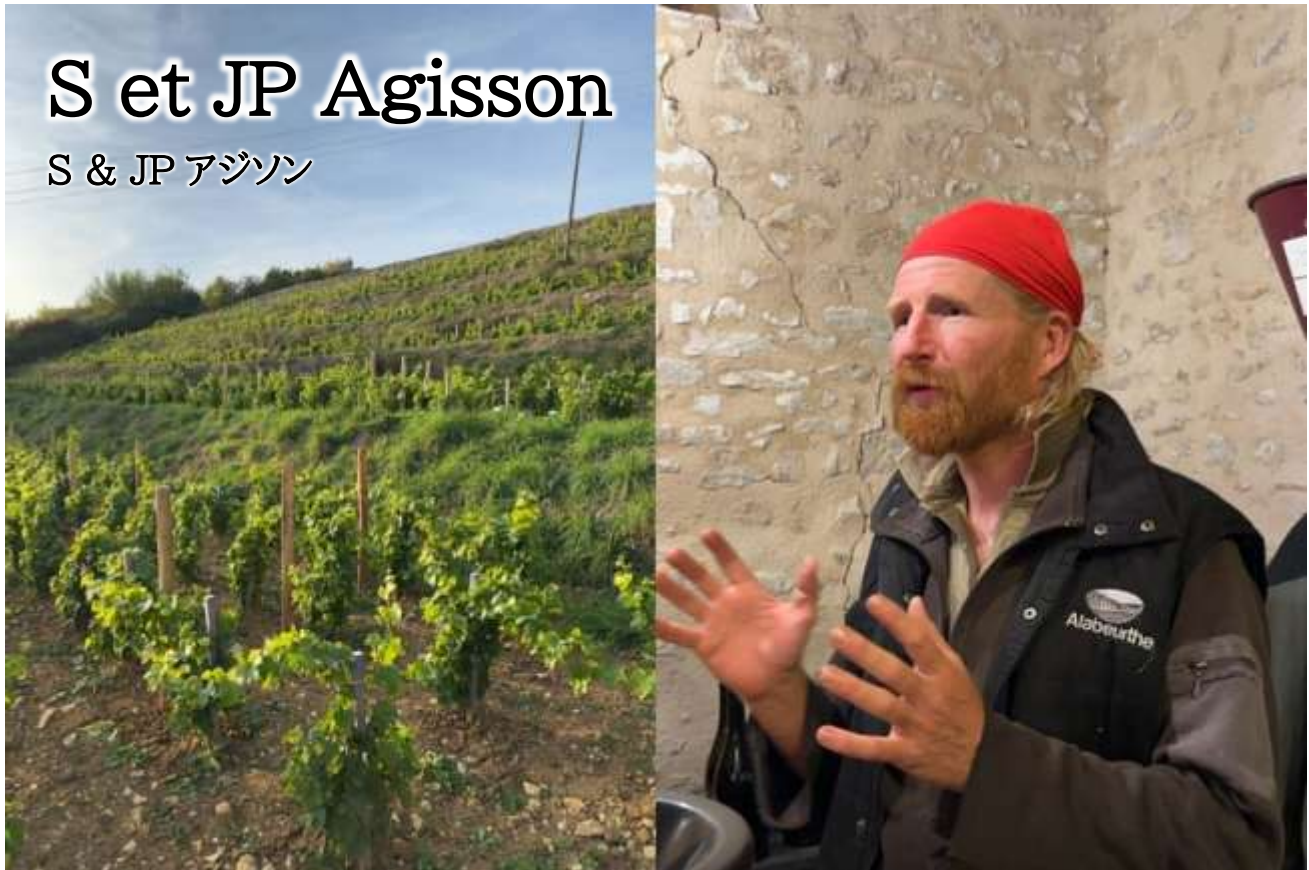




S et JP Agisson

S & JP アジソン

国・地域	: France, Loire	フランス、ロワール
地区、村	: Sancerre Pouilly-Fumé	サンセール プイイ＝フュメ
醸造・栽培責任者	: Jean-Philippe Agisson	ジャン＝フィリップ・アジソン
HP / SNS	: https://www.instagram.com/domaineagisson/	

ワイナリーと造り手について

S & J.P. アジソンは、ジャン＝フィリップ・アジソンと妻ステファニーが営む、サンセールのシュリー＝アン＝ヴォーに拠点を置く小規模ワイナリー。フランスの農家に生まれたジャン＝フィリップだがブドウ栽培とは縁はなく、ニュージーランド滞在中、偶然携わったブドウ畑での仕事をきっかけに、ワイン造りの道へ進んだ。ニュージーランド滞在中にサンセールからの研修生たちと知り合い、後にサンセールでの収穫も経験することとなる。そこでさらにワイン造りという仕事に魅せられ、セラーでの仕事も紹介されたことから、サンセールの地に根を下ろした。それから約10年以上サンセールのアルフォンス・メロで働き、その後プイイ＝フュメでディディエ・ダグノーでの仕事と並行して、自身のワイナリーを立ち上げた。というのも畑や

セラーで自分が感じたことをもとに自ら判断を下し、ワインを造りたいとの思いが強くなっていったからだ。

2016年に独立の準備を始め、2017年には自身のブランドを立ち上げる。出発点となったのは、ステファニーの家族が所有していた約30aのサンセール区画、ラ・ヴィーニュ・オー・フィーユ（La Vigne aux Fille）だった。その後、近隣の引退する栽培農家から区画を引き継いだり、自ら植樹を行ったりしながら、少しずつ畑を広げてきた。醸造技術を駆使するよりも時間をかけるという選択肢を取れるのなら、時間をかけることを選びたいと考え、収穫からおおよそ2年半の時間をかけてからリリースする。

畑と栽培について

多くの区画は、貝殻や海洋化石を含むキンメリジャン期の石灰質粘土、通称テール・ブランシュを有する。一方、サン＝サチュール村のレクラの区画には火打石を含むシレックス土壤に植えられており、単一区画としてリリース。2026年現在、サンセールに2ha、プイ＝フュメに1ha 合計3haの畑を所有。ソーヴィニヨン・ブランとピノ・ノワール（0.35ha）を栽培。

サンセールとプイ＝フュメでは、ソーヴィニヨン・ブランやロワール川の影響など多くの共通点がある一方、地形と成熟速度に違いが良く出る。丘陵の起伏が大きいサンセールでは暑い年に成熟が急速に進みやすく、ロワール川を挟んで東側のプイはより緩やかな地形で、収穫がサンセールよりおおよそ1週間遅くなる傾向にある。涼しい年にはプイ＝フュメの方でより成熟の遅さが顕著にワインから感じられるが、近年の気候では問題になることはない。

草生栽培にも関心を寄せるが、乾燥が厳しい年には草とブドウ樹が水分を奪い合うため、多くの畑は耕作を行い、冬季には羊を畑に入れている。



セラーと醸造について

発酵および最初の熟成には、シガールやトノーをはじめとする 6~11hl の木製容器を使用し、畑やキュヴェの個性に応じて容量や形状を使い分ける。場合によっては、さらに大きな木樽を用いることも。

ワインは木製容器の中で澱とともに約 1 年間熟成させた後、澱引きとブレンドを行い、ホーロータンクでさらに約 10 か月熟成させる。清澄や濾過を行わずに瓶詰めし、その後も最低 6 か月、キュヴェやヴィンテッジによっては約 1 年半、瓶内で熟成させてから出荷する。2017 年の初ヴィンテッジ以降、熟成期間は段階的に延長されてきた。

こうした長期熟成を採用する背景には、若々しい果実香だけでなく、時間の経過とともに現れるソーヴィニヨン・ブランの熟成感を味わってほしいという考えがある。市場では購入後すぐに開栓されることが多いため、造り手の側で可能な限りリリース遅らせるよう意図している。

