S et JP AGISSON

S et JP Agisson

S＆JP・アジソン

Racines

S & JP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サンセールのシュリー＝アン＝ヴォーで営む小規模ワイナリーである。ジャン＝フィリップはニュージーランドでブドウ畑の仕事に触れたことをきっかけにワインの道へ進み、その後サンセールとプイィ＝フュメの生産者のもとで約15年にわたり醸造に携わった。自らの判断でワインを造りたいとの思いから2017年に独立し、ステファニーの家族が所有していた小区画を出発点に、少しずつ畑を広げてきた。現在はサンセールとプイィ＝フュメに畑を持ち、テール・ブランシュやシレックス土壌の区画で主にソーヴィニョン・ブランを栽培する。醸造では木製容器で発酵・熟成し、澱とともに約1年、その後ホーロータンクと瓶内でさらに時間をかける。清澄・濾過は行わず、リリースまでおよそ2年半を要する。目指すのは、若い香りだけではなく、時間を経て表れるソーヴィニョン・ブランの奥行きを伝えるワインである。

○Pouilly-Fumé - La Belle Endormie プイィ=フュメ　ラ・ベル・アンドルミ					
畑	品種：ソーヴィニョン・ブラン100% 植樹：1987年 位置：標高200m、北西向き 土壌：ポートランディアン期の石灰質土壌	醸造	600Lのトノーで醗酵 600Lのトノーで1年間熟成 アッサンブラージュ後、ホーロータンクで10か月間熟成 瓶詰後、6か月間ほどしてからリリース	備考	「グロス・カイヨット」と呼ばれる表面がきめ細かな、大粒の石灰岩が多く見られる土壌。