

Quentin Jeannot

カンタン・ジャン



どこか素朴で素直な美味しさ…古き良きブルゴーニュの面影を今なお残すサントネを体現する注目の生産者。サントネだからこそ叶う最高のコストパフォーマンスを発揮する。

行政区画上の県としてのコート・ドールの最南端の村となるサントネは、生産されるワインの85%が赤という、赤主体のアペラシオンである。かつての評価は今よりもはるかに高く、19世紀前半には現在の約1.5倍となる500ha近い畑からワインが造られ、ヨーロッパ各地で楽しまれていた。今日では、その栄光は忘れられがちだが、シャサーニュ・モンラッシェの丘陵から地続きの地勢や、コート・ド・ニュイに似た地層を持つサントネが、ブルゴーニュが誇るピノ・ノワールの銘醸地であることは疑いようがない。マツ・クレイマーは著書の中で、サントネはおいしい赤の産地であり、その価値は食事との相性での中からはかれるべきだと述べている。

1995年に設立されたフィリップ・ジャンは、所在地こそ近隣のサン・セルナン・デュ・プランとなるが、サントネを中心にワインを手掛けるドメーヌである。設立者のヴァレリーとフィリップ・ジャン夫妻は、彼らの叔父の一人が運営する醸造所で醸造家として働きつつ、ワイン造りのノウハウを学び、少しずつ畑を買い足し、独立を果たした。現在では、所有畑は10haまで広がり、2018年から息子のカンタンがドメーヌを引継ぎ、2代目当主となった。

栽培では土壌の自然なバランスを尊重し、リュット・レゾネを採用。殺虫剤などの薬剤の使用は最小限に抑え、畑の余分な雑草は除草剤ではなく草刈り機で除去する。また、収量制限のために、全ての区画でグリーン・ハーヴェストや除葉を実施している。健全でクオリティの高いブドウを得るためには、1年365日、畑仕事は欠かせないという。

醸造面では抽出はあくまでソフトに行い、単純な濃さではなく、素直な果実の風味を追及している。畑とセラーで計2回選果した後、完全除梗したブドウをステンレスタンクで約1週間低温浸漬させ、自然酵母で10-14日間アルコール発酵。低い圧力でプレスした後、バリックで10-12ヶ月間熟成させる。

温泉地としても知られるサントネは、きらびやかな発展を遂げる前のコート・ドールの風景を思い起こさせる村ともいわれる。フィリップ・ジャンのワインはまさしく、古き良きブルゴーニュの面影を今なお残すサントネそのものの味がする。どこか素朴な雰囲気漂う、素直なおいしさを備えた香り高いピノ・ノワールだ。彼らのサントネは、「望み通りのピノらしいサントネ」というコメントとともに、初掲載のギド・アシェット2015年度版で1ツ星を獲得している。

France



ブルゴーニュ・ブラン 2022 Bourgogne Blanc

定番 希望小売価格 ¥4,400

- 産地: Bourgogne
- 品種: シャルドネ100%
- 熟成: バリックで澱と共に10ヶ月(新樽30%)
- 評価: —
- アルコール度数: 13%

ワイナリーのあるサン・セルナン・デュ・プラン、サントネとマランジュの三区画のブレンド。樹齢は平均20年。フレッシュな柑橘果実、白い花のフローラルなアロマ。口の中では果実味、酸、ミネラルが見事にバランスを取り合っている。フルーティーでエレガントなシャルドネの魅力にあふれた一本。



ブルゴーニュ・ルージュ 2022 Bourgogne Rouge

定番 希望小売価格 ¥4,400

- 産地: Bourgogne
- 品種: ピノ・ノワール100%
- 熟成: バリックで澱と共に6~8ヶ月(新樽30%)
- 評価: —
- アルコール度数: 13%

畑はドメーヌの本拠地、サン・セルナン・デュ・プランの南東向き斜面にある。樹齢は約40年。瑞々しいイチゴやチェリーのアロマ。ピノ・ノワールの香り高さが素直なタッチで描かれた味わいには、甘酸っぱい赤系果実が染みわたる。



マランジュ ヴィエイユ・ヴィーニュ 2022 Maranges V.V.

定番 希望小売価格 ¥5,800

- 産地: Maranges
- 品種: ピノ・ノワール100%
- 熟成: バリックで澱と共に12~16ヶ月(新樽50%)
- 評価: —
- アルコール度数: 13%

平均80年という高樹齢のブドウを使用。ブラックカレントや赤系ベリーに僅かなスパイスが香るアロマ。フレッシュな酸としなやかなタンニンが果実を見事に支えている。一般的な硬くてごわごわしたタンニンのあるスタイルとは一線を画す、若くても楽しめる果実味とフィネスを重視したマランジュ。



サントネ ヴィエイユ・ヴィーニュ 2022 Santenay V.V.

定番 希望小売価格 ¥6,600

- 産地: Santenay
- 品種: ピノ・ノワール100%
- 熟成: バリックで澱と共に12ヶ月(新樽50%)
- 評価: —
- アルコール度数: 13%

海拔約400mにある単一区画のブドウから造られる。樹齢は50年以上。熟した赤系果実の豊かな香り。押しが強く荒削りなワインが多いとされるサントネだが、しなやかな果実、クリアな酸、細かなタンニンを備えた味わいは非常に女性的。余韻にかけてじわりと広がる旨みが心地よい。



サントネ プルミエ・クリュ パスタン 2022 Santenay 1er Cru Passetemps

限定 希望小売価格 ¥9,200

- 産地: Santenay 1er Cru
- 品種: ピノ・ノワール100%
- 熟成: バリックで澱と共に12ヶ月(新樽60%)
- 評価: —
- アルコール度数: 13%

サントネの中でも、深みと複雑味を備えたワインを生むといわれるシャサーニュ側のエリアに位置するプルミエクリュ。土壌は石灰が非常に強く、シャサーニュのように多量の石を含む。樹齢は約40年。赤系ベリーやブラックチェリーのアロマに甘スパイスのニュアンス。味わいは凝縮度と密度を増し、旨みを伴う甘酸っぱい果実が長い余韻まで続く。

