



愛するブルゴーニュのように、ミネラル・フィネス・エレガンスを重視したワイン造りを徹底。評論家アントニオ・ガローニが遠くない将来トップ生産者になると太鼓判を押す注目の生産者。



サヴァールは、モンターニュ・ド・ランス西側の8つのブルミエ・クリュの村のひとつ、エキュイユに所在する職人気質なワイナリー。1947年にわずか0.2haの畑からその歴史がスタートし、最初に瓶詰めをしたのは1995年と比較的まだ新しい造り手である。畑は現在エキュイユに3ha、隣接するヴィレール＝オーヌードに1haの計4haを所有している。

2005年に家業を継いだ3代目フレデリックがドメヌの指揮を取るようになってから品質が著しく向上し、今やフランス国内外から多くの注目が集まる期待の星となっている。「ブルゴーニュの造り手が表現しているフィネス、深み、エレガントさが大好き。シャルドネ・ピノワールと同じ品種を栽培しながら、テロワールを表現するという意味では彼らは頭一つ抜きん出ている」と語る彼は根っからのブルゴーニュ好き。フィネスや深みは畑仕事に由来すると考えており「可能な限り自然であること」を栽培のモットーとしている。そのため畑では殺虫剤・除草剤を使用せずに畑の掘り起こして栽培し、天敵の虫を使うことで害虫駆除をしている。

一方、醸造に関しては良いと思うものには積極的に挑戦する姿勢があり、父親ダニエルがステンレスタンクでのみ発酵を行っていたのに対し、新たに樽発酵を取り入れキュヴェごと異なるアプローチを実践。「父の造るシャンパンは美味しかったが味わいとしてシンプルだった。そこで厚みと複雑味を与えるために樽発酵も取り入れた」と語る。彼はブルゴーニュでもシャンパーニュでも大切なのはミネラル・フィネス・エレガンスだと考えており、よりミネラルを引き出すために以前よりもバトナーージュの回数を減らしている。また、無濾過・ノンフィルターでの瓶詰めといった改革も行った。

こうした試行錯誤を経て生み出されるシャンパンはIWC誌やWA誌で特に近年高い評価を受けており、ワイン評論家のアントニオ・ガローニは「シャンパーニュにおいて、これからくであらう素晴らしいポテンシャルを持つ生産者を探しているなら、サヴァールに注目すべき」と絶賛している。ガローニは数年に渡りフレデリックの造る二次発酵前のベースワインを樽から試飲しているが近年のそのレベルの高さに興奮しておりシャンパーニュのトップ生産者になるにはそう遠くないとの言葉を残している。



ルーヴェルチュール
N.V. L'Ouverture

限定 希望小売価格 ¥11,600

- 産地: Champagne 1er Cru
- 品種: ピノ・ノワール100%
- 熟成: バリック10ヶ月後、瓶熟20ヶ月以上
- 評価: Vinous92、WA90
- アルコール度数: 12.5% ●ドサージュ: 3.5g/L

エキュイユのピノ・ノワールを100%使用。非常にクリアな赤系果実のアロマにミネラルとスパイスのアクセント。肉付きは良いがはっきりとした辛口で、レモンの皮を絞ったような澄冽とした印象があり、ネクタリンやバラのフレーバーを感じる。しっかりとした骨格を持つ、透明度の高い繊細でフルーティーなシャンパーニュ。



ビュル・ド・ロゼ
N.V. Bulle de Rose

限定 希望小売価格 ¥16,500

- 産地: Champagne 1er Cru
- 品種: シャルドネ65%、ピノ・ノワール30%、Ecueilの赤ワイン5%
- 熟成: バリック10ヶ月後、瓶熟20ヶ月以上
- 評価: —
- アルコール度数: 12.5% ●ドサージュ: 3.5g/L

エキュイユのピノ・ノワールとシャルドネを使用。フレッシュなストロベリー、花、アジアンスパイスなどのアロマ。ラズベリー、フレッシュなジンジャーやパイ生地などのフレーヴァーを持つ。フィニッシュには非常にクリアな白亜質のミネラルのニュアンスが感じられる。



レ・ヌー
2020 Les Noues

限定 希望小売価格 ¥28,400

- 産地: Champagne 1er Cru
- 品種: ピノ・ノワール100%
- 熟成: バリック10ヶ月後、瓶熟65ヶ月以上
- 評価: Vinous95、WA94
- アルコール度数: 12.5% ●ドサージュ: 2g/L

エキュイユのピノ・ノワールを100%使用。柑橘果実、リンゴ、レッドベリー、ローストアーモンド、蜜ろうのアロマに、砕いた石やドライフラワーのヒント。ミディアム〜フルボディで、豊かなミネラルと酸が溶け込み、ボリューム感がありながらもシャープな口当たり。フィニッシュには愛らしいスパイスが広がる。一貫して素晴らしい奥深さを感じさせる、多層的で精巧に作られた芸術的なシャンパーニュ。



モン・デ・クレティアン
2020 Mont des Chrétiens

限定 希望小売価格 ¥28,400

- 産地: Champagne 1er Cru
- 品種: シャルドネ100%
- 熟成: バリック10ヶ月後、瓶熟65ヶ月以上
- 評価: Vinous95、Vinous91
- アルコール度数: 12.5% ●ドサージュ: 2g/L

ヴィレール＝オーヌードの単一区画モン・デ・クレティアンのシャルドネのみ使用。グレープフルーツ、白コショウ、ミントに砕けた石のミネラルのアロマ。水晶のように精巧なブランド・ブランで、切れ味の良いフレッシュな口当たり。エネルギーにあふれ、鮮やかで焦点の定まった芸術的なシャンパーニュ。



モン・ブノワ
2020 Mont Benoit

限定 希望小売価格 ¥30,000

- 産地: Champagne 1er Cru
- 品種: ピノ・ノワール95%、シャルドネ5%
- 熟成: バリック10ヶ月後、瓶熟65ヶ月以上
- 評価: WA95
- アルコール度数: 12.5% ●ドサージュ: 2g/L

生産本数2000本の限定キュヴェ。レモンピール、ドライフラワー、カモミールの華やかなアロマ。サヴァールの真骨頂ともいえるミネラル、エレガンスを存分に堪能できる。



オート・クチュール
2020 Haute Couture

限定 希望小売価格 ¥44,000

- 産地: Champagne Grand Cru
- 品種: シャルドネ100%
- 熟成: バリック10ヶ月後、瓶熟65ヶ月以上
- 評価: Vinous95、WA93
- アルコール度数: 12.5% ●ドサージュ: 2g/L

ル・メル・シュール・オジェ村にある南南東向きの畑のブドウを使用したブランド・ブラン。Savart初のグラン・クリュが満を持して登場。レモンなどの柑橘類、白い花の香りに加えて、樽由来のアロマも感じられる。

