

# Antoine Sanzay

アントワヌ・サンゼイ **Bio**

カベルネ・フランの聖地ソミュール・シャンピニー。隣人クロ・ルジャールら偉大な師の教えを糧に、2002年ゼロから自家醸造を始めたアントワヌ・サンゼイ。今や地域を牽引するトップ生産者としての地位を確立。



ロワール地方ソミュール・シャンピニーは、石灰岩「テュフォー」を基盤とする地形と、冷涼な気候のもと、カベルネ・フランから繊細さと緊張感を備えた赤ワインを、そしてシュナン・ブランからは高い酸とミネラルを湛えた白ワインを生み出す産地として知られている。しかしながら長年にわたり、ソミュール・シャンピニーは、パリのピストロで親しまれる日常的なワインのひとつに過ぎなかった。主要品種であるカベルネ・フランもまた、より名高いカベルネ・ソーヴィニヨンやボルドーのワインの陰に隠れる存在と見なされてきたのだ。しかし20世紀後半、ファインワイン文化の再定義により、その評価は大きく変化した。いまやカベルネ・フランは、伝説的なクロ・ルジャールのような最高峰のワインと結びつけて語られる存在となり、ソミュール・シャンピニーは世界的な注目を集めるアペラシオンへと進化を遂げた。

ロワール地方ソミュール・シャンピニーは、石灰岩「テュフォー」を基盤とする地形と、冷涼な気候[1.1]のもと、カベルネ・フランから繊細さと緊張感を備えた赤ワインを、そしてシュナン・ブランからは高い酸とミネラルを湛えた白ワインを生み出す産地として知られている。しかしながら長年にわたり、ソミュール・シャンピニーは、パリのピストロで親しまれる日常的なワインのひとつに過ぎなかった。主要品種であるカベルネ・フランもまた、より名高いカベルネ・ソーヴィニヨンやボルドーのワインの陰に隠れる存在と見なされてきたのだ。しかし20世紀後半、ファインワイン文化の再定義により、その評価は大きく変化した。いまやカベルネ・フランは、伝説的なクロ・ルジャールのような最高峰のワインと結びつけて語られる存在となり、ソミュール・シャンピニーは世界的な注目を集めるアペラシオンへと進化を遂げた。

アントワヌの哲学の根幹にあるのは、植物、テロワール、人間の一貫性を確保することだ。2014年には有機認証を取得し、現在は所有畑約11haの全てをオーガニックで管理している。区画ごとの特性を徹底して見極め、土壌とブドウ樹そのものの健全さを何よりも重視し、その土地の起源を表現する、健康的で味わい豊かな果実を収穫することを追求している。醸造においては、人的介入を最小限に抑えている。自然酵母による発酵をし、清澄と濾過は行わない。使用する樽の多くは古樽で、新樽による装飾を避け、果実と土壌の表現を尊重する。熟成はテュフォーを掘り抜いた地下カーヴで行われ、年間を通して安定した温度環境のもと、ワインはゆっくりと落ち着きを得ていく。その味わいは驚くほどアロマティックで洗練されており、過度な凝縮ではなく、繊細でニュアンスに富んだスタイルを示す。

アントワヌは「もしワインメーカーでなければ料理人がソムリエになっていた」と語るほど食への関心が深く、彼の生み出すワインには彼の豊かな感性が反映されている。しばしば「ガストロノミーのためのワイン」と評され、料理と合わせることでその味わいが最大限に発揮される。その実力は世界的な評価誌からも絶賛されており、Wine Advocateでは「非常にアロマティックなスタイルで知られ、バランスが良く洗練された味わいを備えている」、Vinousでは、「ソミュールのトップクラスに確固として名を連ねる生産者である」と高い評価を獲得している。アントワヌ・サンゼイは、ソミュールの伝統と未来をつなぐ存在として、今まさに新世紀を担う生産者のひとりに数えられている。



## ソミュールブランレ・サル・マルタン

2023 Saumur Blanc Les Salles Martin

**限定** 希望小売価格 ¥8,300

- 産地：Saumur
- 品種：シュナン・ブラン
- 醸造・熟成：オーク樽(600L)発酵、澱と共に18ヶ月熟成
- 評価：-

サン・シール・アン・プールの西向き区画から作られる。陽光を感じさせる完熟した果実やスパイス、スモークに、火打石のようなミネラル感が重なる。ふくよかで丸みのある味わいながら、芯のある中盤から塩味を伴うミネラルなフィニッシュへと繋がるバランスのとれた仕上がり。



## ソミュール・シャンピニー ルージュ パテルヌ

2023 Saumur Champigny Rouge Paterne

**限定** 希望小売価格 ¥4,900

- 産地：Saumur Champigny
- 品種：カベルネ・フラン100%
- 醸造・熟成：コンクリートタンク発酵、9ヶ月熟成
- 評価：-

しなやかで香り高く、若いうちから楽しめる魅力に満ちた一本。赤系果実やオレンジピール、花のニュアンスに、控えめな還元香が心地よい緊張感を添える。ミディアムボディでジュワーシーかつ丸みがあり、果汁感に富んだフレッシュで軽やかな中盤の味わいから、バラのニュアンスを帯びた長い余韻へ繋がる。



## ソミュール・シャンピニー ルージュ ラ・エイ・ダンピエール

2023 Saumur Champigny Rouge La Haye

Dampierre

**限定** 希望小売価格 ¥7,600

- 産地：Saumur Champigny
- 品種：カベルネ・フラン
- 醸造・熟成：卵型タンク発酵、9ヶ月熟成
- 評価：-

カシスや黒系果実、花の香りが立ち上がり、緊張感のあるミディアムボディにジュワーシーな果実の核が感じられ、繊細で緊張感のあるスタイル。卵型タンクで熟成され、軽やかな余韻を持つ。



## ソミュール・シャンピニー ルージュ レ・ポイエュー

2022 Saumur Champigny Rouge Les Poyeux

**限定** 希望小売価格 ¥9,800

- 産地：Saumur Champigny
- 品種：カベルネ・フラン100%
- 醸造・熟成：コンクリートタンク発酵、フードル%パリック18ヶ月熟成
- 評価：-

クロ・ルジャールのレ・ポイエューが砂質土壌に植えられているのに対し、粘土石灰質の区画。艶やかでシルキーな質感を備えながら、粘土石灰質土壌由来の果実味と旨味が調和し、還元由来のスモーキーなニュアンスが複雑性を高める。瑞々しいタンニンが口中を包み込み、フレッシュでクリーンな後味が心地よい。