

Route du Sancerre ,  
18300 Sury-en-Vaux

# Dom. Sébastien Riffault

世界的なサンセールのイメージ。その“ブランド力”とは違う

いわゆるアペラシオン・品種よりも造り手の色を持ったワインを今回のワイン会で勉強して頂きました。  
ロワール・サンセールの概要から入り、会を通して、このドメーヌの特徴・売り、他生産者との大きな違い、  
文章で(本やパソコン)覚えられる事ではなく“五感でしっかりと学ぶ会”をテーマに、会を進行させて頂きました。

## — 生産者紹介 —

代々サンセールで農業をするリフォー家。そんな自然環境で育ったのが現当主セバスチャンです。  
御祖父さんの代は山羊のチーズや小麦、そして葡萄栽培と色々な農業をし、  
父エチエンヌの代になり葡萄栽培からワイン醸造を手掛けるようになります。  
エチエンヌは当時まだそれ程ポピュラーでなかったドメーヌをサンセールで根付かせた人物であり、  
セバスチャンは7~8歳頃からその父の畑仕事を手伝い、将来自分のワインを造る事を決めていました。  
高校でワインを学び、ブルゴーニュの大学で醸造学を学びます。  
卒業後はすぐに実家に戻らず、ワイン市場の勉強をする為にロンドンに向かいました。  
ロンドンのワインショップで勤務した時にナチュラルワインを覚え、  
その後も畑には戻らず、パリのワインショップ「ラ・ヴィーニャ」で最先端のワインと働き、  
そしてようやくサンセールに戻り、2004年に本格的に自分のワインを作り始めました。  
父エチエンヌが60歳になり引退。セバスチャンが100%切り盛りする事になりました。

## - Sébastien の哲学 -

### "MLF" (マロラクティック発酵)

リフォーのワインを説明する上で一番に上がる言葉、

#### 『サンセールらしくない』

他の生産者に比べての違いは土壌、栽培、気候、立地、収穫時期、、もちろん色々ありますが  
当主セバスチャンが一番に挙げる事、それはまさにマロラクティック発酵の差。

『マロラクティック発酵は、アルコール発酵が終了した後に自然と起きる事。

それを他の造り手の皆は亜硫酸などを添加して、人為的に止めてしまう。  
『僕のワインは亜硫酸の添加は一切していないので、マロラクティック発酵を続けているんだ。』

サンセールでは従来、その爽やかなリンゴ酸を残す目的で、一時発酵が終わった時点で酸化防止剤(SO<sub>2</sub>)を加えて発酵を止めるのが一般的とされています。ですがセバスチャンは人為的な操作を好まず自然に任せる為、  
あの他に類を見ない、たっぷりのまろやかさが生まれるのです。



# “畑に対する信念” そして “葡萄を信じた醸造”



セバスチャンの畑はサンセールの中でも非常に恵まれた急斜面にあります。  
葡萄の木の高さは1m位ですが、ブドウの房は地面ギリギリから50cm位までの間にあります。  
これは意図的にそうしているのであって、理由は地熱を充分浴びる為なのです。

栽培に関しては、化学肥料や化学農薬などを用いないビオロジックの手法を実践。  
基本は自然にほおっておき、必要な時に手を差し伸べます。  
無農薬をベースにスパルタ教育でありながら、最終的には葡萄に限りなく優しい農法を選んでおります。

まだワインショップで働いていた時の2003年に0.5haの畑をBIOで試し  
2004年から自分のワインを作ります。  
2005年に新しく1haをBIOに。2006年に2haをBIOに、  
このように徐々に畑を無農薬に切り替え、  
2007年には100%完全無農薬の畑にしました。  
そして2007年～カリテ・フランスのBIO認証を取得しました。



セバスチャンの白ワインを造るソーヴィニヨン・ブランの畑は11haですが、その中の4haが上のクラスの畑、  
その4haは一切トラクターを使用しないで100%馬で手入れをするのです。

収穫に関しては、この地の他の生産者と比べて2週間～4週間くらい収穫が遅く、  
10月末くらいから行うそうで、一部または全てに貴腐菌が付きます。

飽くまで完熟に拘るセバスチャンはリスクを覚悟の上、周囲よりも大幅に遅らせて収穫しているのです。  
**強い健康なブドウを育てれば、皮も分厚くなり雑菌で腐ったりしない。**  
**僕の畑のブドウは完熟を迎える頃、数%だが貴腐菌がついて程よい貴腐ブドウになってくれる。**  
**それを通常の完熟ブドウとブレンドすることでテロワールを演出してくれるのだ。**

セバスチャンは自分が目指すサンセールのワインにはこの造り方が必要だと考えているので  
そんなリスクや算盤勘定は関係ないのです。

もちろん醸造時、人工酵母も使いません。  
土壌から浮遊してブドウに付着した自然の酵母菌がジュースの糖分と結合して化学反応を起こし、  
ゆっくりと時間を掛けてアルコールと炭酸ガスに変化してワインになるのです。  
人口酵母には表現できない、旨みが乗った味わいになるのです。

そして先に話したMLF。マロラクティック発酵に対する考え方にも拘りがあります。  
MLFは北の産地だと温度の関係等々、なかなか始まらず醸造家を心配させる事がしばしばあります。  
セバスチャンはMLFが自然に始まるのを知っているので、心配しません。  
無理に温度を上げたり、MLFを促進させる事は一切行いません。  
ですから寝かせる期間が誰よりもゆっくりで、ワイナリーの経営感覚は後回し、  
葡萄達のリズムに人間が合わせて仕事をするのです。

## SO<sub>2</sub> = 二酸化硫黄(酸化防止剤)に対する考え

初ヴィンテージの04'から、拘りであるSO<sub>2</sub>は一切入れない“O・二酸化硫黄”  
自然酵母による発酵、醸造から瓶詰めに至るまでSO<sub>2</sub>は完全に無添加です。  
熟成に関しては全てシュールリー。これによってワインに存在感と旨みを持たせます。

**全ては葡萄に対する絶対の自信。そのポテンシャルを信じた醸造なのです。**



## － ムッシュワイン －

### 90' Hermitage / Guigal

Rhoneの熟成香までは参加者の大半が分かりましたが、ほとんどがもっと若いヴィンテージを考えていました。外観、香り共に力強さをしっかりと残したこの一本に悩まされました。リフォーの赤とは逆の驚きでした。本当に貴重なワインを試飲出来ました。

料理担当 本店島

## 1er 岩牡蠣のジュレ仕立て ハーブの香り



大分県産岩牡蠣  
サッとポシェにする。  
牡蠣のジュレにレモングラス、レモンバームの香りを移しジュレにする。  
下には根セロリのピュレを敷いた。

### 参加スタッフ感想

根セロリのムースがあるお陰でまとまっていて良かった。  
もちろん美味しいが、もっと違う形の牡蠣を食べてみたい。  
ハーブではなく、柑橘を使い酸の印象をもっと前に出しても良い。

## 2ème カスベのムニエル グルノーブル風



北海道産カスベ  
ムニエルにし、ソースは焦がしバター、レモン、ケッパーにクルトンを加えたグルノーブル風。  
付け合せは丹上農場のアンデスレッドのソテー。

### 参加スタッフ感想

落ち着きのある皿で、食べる前から安心して美味しいのが分かった。  
ソース、酸と香ばしさのバランスがとても良い。だがクルトンが大きすぎる。もしくはなくても良い。  
クラシックだった為もう少し、捻った皿をカスベで食べてみたい。

## Plat バルバリー鴨とフォアグラのドディーヌ



鴨滑肉を開き、中心にフォアグラ、そのまわりにキノコのデュクセル、それを包む。  
ソースは鴨のジュ、ポルト、赤ワインヴィネガー、コニャック、フォンドヴォー、赤ワイン。  
エシヤロットのローストとピーツ。

### 参加スタッフ感想

鴨の皮の弾力も調度良く、まとまった皿だった。  
それぞれの食材の色が強すぎる感じがした。  
ソースとの相性がとても良い。安定感のある皿だった。

## ① 11' Sancerre blanc "Quarterons" クォーターロンブラン



品種:ソーヴィニオンブラン (貴腐10~15%)  
 樹齢:平均20年  
 畑面積:5ha  
 収量:35hl/ha  
 栽培/認証:ビオディナミ/カリテフランス  
 土壌:小石混じりの粘土石灰

標高・向き:250~350m・南東、南  
 醱酵:ステンレスタンクで3ヵ月[15~20℃]醱酵  
 熟成:そのまま18~24ヶ月熟成  
 濾過:軽く濾過  
 SO2:瓶詰め時10mg添加  
 アルコール度数:13%

父エチエヌの時代から続くスタンダードなサンセールであり、カジュアルラインとされるキュベ。  
 このキュベのみ瓶詰め時にSO2を10mg/L添加、且つ濾過します。

本当はこれにもSO2を添加したくないが、サンセールを知ってもらうために“サンセール”のイメージで造る。  
 後にも先にもセバスチャンのワインでSO2を添加するのはこのキュベだけです。

外観	輝き、透明感のあるイエロー。粘性は中程度。
香り	パイナップル、黄リンゴ、青いバナナ、レモンの皮のコンフィ。黄色系の大きな花。白胡椒、セルフィーユ。
味わい	香りと近いイメージから入る。カジュアルラインでもその丸みのある酸味が印象的。 リフォーの中では甘味、苦味は穏やか。余韻は中程度。このラインでも柑橘の香りはあまり取れなかった。
印象	サンセールらしくなさが最初から取れる。もっと小ぶりの想像だったが良い意味で裏切られた。

## ② 11' Sancerre blanc "Skeveldra" スケヴェルドラ



品種:ソーヴィニオンブラン (貴腐50%)  
 樹齢:平均50年  
 畑面積:1ha  
 収量:15hl/ha  
 栽培/認証:ビオディナミ/カリテフランス  
 土壌:シレックス(火打ち石)

標高・向き:250~350m・南東、南  
 醱酵:ステンレスタンクで12ヵ月[15~20℃]醱酵  
 熟成:古樽(8~15年樽)で12~18ヶ月熟成  
 濾過:なし  
 SO2:なし  
 アルコール度数:13%

リトアニア語で「石のかげら=小石」の意味。  
 石灰質を多く含み、それがワインに良い影響を与えます。  
 3つあるトップキュベの1つで馬で耕している。

外観	輝きのあるやや褐色がかかった濃い目の黄色。粘性は中~強め。
香り	熟したリンゴ、バナナ、アンズ、アーモンド、白胡椒、キンモクセイ、火打ち石。
味わい	はっきりとしたアタック、圧倒的な果実味とボリューム感。甘味も分かりやすく旨みとして乗る。 心地良い苦味も感じられる。そしてキュベ名の通りしっかりとミネラル感が感じられる。余韻は長め。
印象	しっかりとした存在感。収量、樽使用による厚み。余韻の長さ。大きくまとまったワイン。

## ③ 11' Sancerre blanc "Auksinis" オクシニス



品種:ソーヴィニオンブラン (貴腐50%)  
 樹齢:平均50年  
 畑面積:1ha  
 収量:15hl/ha  
 栽培/認証:ビオディナミ/カリテフランス  
 土壌:粘土石灰

標高・向き:250m・南東と南(35度の傾斜)  
 醱酵:ステンレスタンクで12ヵ月[15~20℃]醱酵  
 熟成:古樽(8~15年樽)で12~18ヶ月熟成  
 濾過:なし  
 SO2:なし  
 アルコール度数:13%

キュベ名のオクシニスは、リトアニア語で「黄金」の意味。  
 3つあるトップキュベの1つで馬で耕している。

“アクメニネ”と同じ土壌でVVをこちらに使用します。(アクメニネが樹齢30年、こちらは樹齢50年のV.V.)  
 たった20年違うだけでもオクシニスの収量はアクメニネの半分となる。

外観	落ち着いた輝きを持ったオレンジがかかったイエロー。粘性もやや強い。外観から凝縮感が伺える。
香り	完熟マンゴー、アプリコットのジャム、焦がしバター。シナモン。
味わい	一瞬にして口中を支配するボリューム感。まるやかで伸びのある酸。 苦味、甘味も心地良く、全ての要素が濃い印象。余韻も眺め。ほろ苦さを残す。
印象	外観、香り、味わい全てが“オレンジ色”の印象。濃密な旨みの塊。お客様を少し選ぶワイン。

#### ④ 09' Sancerre blanc "Auksinis" Tardif オクシニス タルティヴ



品種:ソーヴィニヨンブラン(100%貴腐) 標高・向き:250m・南東と南(35度の傾斜)  
 樹齢:平均40~50年 収穫:11月上旬手摘み  
 畑面積:0.2ha 醱酵:ステンレスタンクで12ヵ月[15~20℃]醱酵  
 収量:5hl/ha 熟成:古樽(8~15年樽)で12~18ヶ月熟成  
 栽培/認証:ビオディナミ/カリテフランス 濾過:なし  
 土壌:粘土石灰 SO2:なし  
 アルコール度数:13%

キュベ名のオクシニスは、リトアニア語で「黄金」の意味。  
 オクシニスの畑の中で貴腐の葡萄100%で仕込まれたキュベ

外観	落ち着いた色調の濃い黄金色。しっかりとオレンジ色のニュアンスがとれる。粘性も強い。
香り	赤いリンゴの蜜の部分。パパイヤ、マンゴー等の南国果実。べっこう飴、クリーム、アニス。熱を持った香りのイメージ。
味わい	甘味、酸味、苦味、甘味。と段になって旨みとして交互に乗ってくる。複雑だがそれぞれが濃い構成をもっているのだから分りずらさは感じられず、圧倒的な存在感。貴腐葡萄100%だが甘口ではなく、ドライな芯を持つ。
印象	食後酒としても楽しめる位、線の太いワイン。温度変化で魅せる様々な表情を大きなグラスで楽しめる。

#### ⑤ 11' Sancerre Rouge "Quarterons" クォルトロンルーージュ



品種:ピノワール 標高・向き:  
 樹齢:平均30年 醱酵:ステンレスタンクで3か月間発酵  
 畑面積:0.5ha 熟成:古樽(8~15年)で18ヶ月熟成  
 収量:25hl/ha 濾過:なし  
 栽培/認証:ビオディナミ/カリテフランス SO2:なし  
 土壌:小石交じりの粘土石灰質 アルコール度数:13%

ステンレスタンクでセミ・マセラシオン・カルボニックを行うが、  
 このガスは他のタンクで発酵の際に発生したガスを再利用。  
 澱引き、瓶詰めも重力によって行い、なるべくワインに負担をかけないようにしている。

外観	落ち着いたルビー、芯は黒味がかかる。11年とは思えないような複雑な外観。小さな浮遊、外観から複雑味が見て取れる。
香り	ドライチェリー、アセロラ、プラム、小さなバラ、ピンクペッパー、アールグレイティー、生肉の野性味。
味わい	アタックから綺麗な酸が印象的。タンニンは柔らかくあとから赤系ベリーを思わせる優しい甘味。少し香りで見られたような野生味も顔を出す。割と線の細いイメージだが複雑味はしっかりと持つ。余韻はやや短い。
印象	11年とは思えない構成。白のイメージが強かったせいで参加者の反応もとても良かった。

#### ⑥ 06' Sancerre rouge "Raudonas" ロドナス



品種:ピノワール 標高・向き:350m:南東と南(35度の傾斜)  
 樹齢:平均40年 醱酵:400Lの古樽で3ヵ月醱酵(?)  
 畑面積:0.5ha 熟成:古樽(8~15年)で24ヶ月熟成  
 収量:25hl/ha 濾過:なし  
 栽培/認証:ビオディナミ/カリテフランス SO2:なし  
 土壌:粘土石灰 アルコール度数:13%

ロドナスとはリトアニア語で、『赤』という意味。  
 10日間、ステンレスタンクでのマセラシオンをする。

外観	深みのあるルビーでオレンジがかかる。しっかりと熟成感が伺える。粘性は中程度。
香り	ブラックチェリー、ブラックオリーブ、ドライフラワー、ダーズリン、クローブそれぞれが淡く綺麗に香る。ボリューム感強い。
味わい	アタックは優しい。上品な果実味が口中に広がって酸やタンニンははとにかく滑らか(シルキー)でエレガントな構成を形成する。ザラツキを感じない上品なタンニンはじんわりと噛める旨味・甘味となる。余韻はかなり長い。優しい果実味が心地良く続く。
印象	充実した構成。程良い厚みと圧倒的複雑味。大きくまとまったワイン。

## 2011

“春に夏が来て、夏に秋が来た。”と言われる早熟な年。  
葡萄の実自体は高い糖度を持ち、酸が低め。  
冬の終わりが暖かかった為に、発芽は早く4月の最初の週に始まった。  
春は暑く乾燥していて、葡萄の木の成長は加速した。例年、発芽から開花まで65日だが、この年は53日。  
そして例年より3週間程早く開花も始まった。  
その後天候は逆の状態、つまり涼しくなるだけでなく湿気のある状態になり、水不足の年を免れた。  
葡萄の成熟期間は暑く、葡萄の成長は進んだ。時に曇りもありアロマの爽やかさが上手く維持された。  
葉の状態、畑の衛生状態も良好だったので、完熟までしっかりと収穫時期を待つ事が出来た。  
収穫は温暖な気候の下、1ヶ月に渡って行われた。夏が終わる前に収穫が終わる造り手が多かった珍しい年。

## 2009

“過度”と言われる程に糖度が上がった年。  
葡萄の実自体は非常に高い糖度を持ち濃密な味わい。  
4月から平均気温は例年よりも上回る。それだけではなく長期に渡り例年の平均気温を越えた。  
総じて穏やかな乾燥で、適度に降った雨で葡萄の実が質良く成長する為に調度良かった。  
8月には涼しい夜、朝霧、穏やかな午後といった9月に見られる気候もあり、  
その為葡萄の成熟はゆっくりとなり、素晴らしい品質の葡萄が出来上がった。  
糖分の含有量は収穫まで絶えず増え続け、この地方の葡萄畑では稀に見る糖度まで上がった。  
酸味はここ数年よりは低いもののワインのバランスを崩す事のないレベルで安定した。  
収穫時期も晴れが続き、3週間程かけて行われる。衛生状態も良い。

## 2006

“気候の変動幅”が多かった年。  
葡萄の実自体は高い糖度を持ちながら酸味もあり味のバランスが良い。  
乾燥した冬の後、程良い湿気の中で育成が始まった。  
3月、5月は雨が非常に多く、冬の乾燥をフォローするように土壌の表面層に水分を貯める事が出来た。  
6月7月は極めて雨が少なく、非常に暑く、その為若い樹齢の木は水ストレスの被害を受けた。  
8月は葡萄の木が休めるような涼しい月になった。  
9月は初めの2週は雨の降らない暑い気候が続き、不安視されたが、  
中旬に激しい雨、後半の穏やかな雨が降り、その不安も取り除かれた。  
葡萄木の病気もほとんどなく、衛生状態は極めて良いとされた。  
収穫は平均して2週間という短期間に集中して行われた。

### まとめ

ブルゴーニュのシャブリの様に問題を抱えるのがこのサンセール。  
サンセールというブランド力が生産者自体の品質追求を不要としてきています。  
なぜなら、ある程度のクオリティ(規定のクリア)があれば売る事に困らないからです。  
しかし、リフォーは本当のサンセールはピュアな葡萄造りから始まる！とし、  
化学肥料も除草剤も使わない！粒が小さく、エキス分が凝縮した葡萄を得る為収量を制限し、  
収穫時期を遅らせ、いわゆる“サンセール味の葡萄”を作っています。  
なぜサンセールで生まれた葡萄を完熟させ、サンセールで生きる自然酵母の力のみで発酵させ、  
しかも清澄も亜硫酸添加もしないワインが“サンセールらしくない”とされるのか？  
なぜ農薬、化学肥料、培養酵母、亜硫酸添加に制限のないワインが普通とされ、  
オペレーションを体現しているワインが、オペレーション制度から排除されるのか？  
この大きな矛盾に立ち向かう生産者の一人、それが“Sébastien Riffault”です。

サービスのスタッフはお客様に出す料理も作れなければ、ワインももちろん造れません。  
じゃあ何が出来るか？自分らとその辺の居酒屋にいる若い子とどこで差を付け、サービス料を頂くのか？  
普段サービスしている時に、これらの生産者の想いを押し付けるのではなく、  
各テーブルに+アルファを付けられる、言葉選びと距離感、そしてワイン選びと提供の仕方。  
当たり前ですが再度見直してみてください。

次に担当させて頂ける時にはもっとお客様に近づける会にしたいと思います。