



Maison Laporte

メゾン・ラポルト
Sancerre



ロワールの銘醸地サンセールで1850年より続く老舗メゾンです。
サンセール最良のワインが造られる“シレックス”土壌の畑を多く所有し、
テロワールを重視した、長期熟成可能なワインを造り出しています。



1850年から続くサンセールの老舗

メゾン・ラポルトは1850年よりサンセールの東の玄関口でロワール川沿いのサン・サトゥール村に30haの畑を所有する老舗です。元当主のルネ・ラポルトは15年間AOCサンセールの代表を務めた、サンセールを代表する造り手でした。1986年からはラポルト家が家族同然の付き合いをしていた、同じサンセールの造り手アンリ・ブルジョワが実質の所有者となりましたが、2010年までは元当主のルネ・ラポルトが醸造に携っていました。ルネの引退後はアンリ・ブルジョワの当主ジャン・マリー・ブルジョワの甥セドリックが醸造長に就任。ルネの息子と共に、ラポルト家が代々受け継いできたノウハウや哲学を活かし、更に品質を向上させています。

所有畑はサンセールとロワール川対岸のプイイー・フェュメに合わせて30haを所有。80%がソーヴィニヨン・ブランで、残りが赤とロゼに使用するピノ・ノワールです。



■前当主ルネ・ラポルト (左) と
ジャン・マリー・ブルジョワ (右)



■「ル・ロシヨワ」の畑
表土には“シレックス”と呼ばれる小石を多く含みます。シレックスが日中に熱を蓄え、夜に放熱する為、畑が温暖に保たれます。

サンセール最良の“シレックス”畑

サンセールは1億8千万年前から3000万年前の地殻変動により、ミルフィーユのように地層が折り重なり複雑なテロワールが存在しています。中でもラポルトが所有する代表的なテロワールがシレックス土壌です。シレックスの形成については諸説ありますが、石灰が長い年月を経て火山性のシレックスへと変化していったと考えられています。この土壌で育つブドウは、直線的なミネラルと複雑なアロマが特徴的で、長期熟成可能なワインに仕上がります。若い間はやや閉じ気味ですが、数年の熟成により複雑味と長い余韻を持つグラン・ヴァンへと変化します。シレックスの畑は表土に石が多く耕作が難しかった為、以前は造り手達の間で敬遠されていました。しかし造られるワインの品質の高さが注目を集める様になり、現在では多くの造り手がこのテロワールの入手を望んでいます。

メゾン・ラポルトは、1850年より南東向き優れたシレックス土壌の区画「ル・ロシヨワ」を所有しています。畑は周囲を木とロワール川に囲まれ完全に独立しており、20年以上前から有機栽培を導入。このメゾンを代表する「サンセール・ロシヨワ・ブラン」及び「サンセール・グラン・ロシヨワ・ブラン」が造られています。

自然災害をきっかけに有機農法へ転換

ラポルトは有機農法の導入を積極的に行っています。きっかけは1990年にブルジョワ家の本拠地シャヴィニョール村が嵐によって壊滅状態となった事です。大切な畑を守り、次世代に受け継ぐ事の重要性を再確認し、有機農法への転換を決断しました。

しかし有機農法の導入は簡単ではありません。まず常に畑を厳密な監視下におき、気温や雨量の測定を細かく行います。畑での作業もとても手間がかかります。冬の間は畑に雑草を伸ばしますが、3月には畑を耕して雑草を肥料として畑に漉き込むと同時にブドウの樹の足元を高く盛り上げて畝を作ります。5月には畝を崩し草の根などを更に土壌に含ませます。また太陽を向いている側の除葉及び摘果を行う事で、病害を避け完熟したブドウの収穫を目指しています。

これらの農法はブドウ樹を健全に保つと共に、周囲の自然環境を保つ事が出来ます。また収穫量を制限する事で、ワインの品質向上にもつながっています。



サンセール・ル・ロショワ・ブラン

 Sancerre Le Rochoy Blanc


ガロ・ロマン時代に「ロシュトム」と呼ばれていた歴史ある丘の区画。表土を覆うシレックスが、日中の熱を蓄え夜の冷え込みからブドウを守り、成長を促します。天然酵母のみで15日間、15~18°Cでゆっくりと発酵する事で、このテロワールの個性である果実味と良質のミネラルを引き出しています。白い花や熟した果実。口中はフレッシュでシレックス特有のフメ香も感じられます。

品種：Sauvignon Blanc

タイプ：白

ビンテージ：2022

バーコード：無

ケース入数：750ml×12

商品コード：HBLR22

小売価格：¥5,000（税抜）



サンセール・ラ・コンテス・ブラン

 Sancerre La Comtesse Blanc


サンセールを代表する区画のひとつ“モン・ダネ”の丘。キンメリジャン土壌の南向き急斜面にブドウは植えられています。手摘みで収穫後に低温でダブルバージュ。ステンレスタンクで18~20°Cで発酵。マロラクティック発酵はしません。翌年の5月まで熟成させます。白い花とアンズのような黄色い果実のアロマが心地よく広がります。口中は、肉付きが良く複雑で、長い余韻が残ります。

品種：Sauvignon Blanc

タイプ：白

ビンテージ：2022

バーコード：無

ケース入数：750ml×6

商品コード：HBLC22

小売価格：¥6,500（税抜）



サンセール・ラ・ガレンヌ・ブラン

 Sancerre Les Garennes Blanc


ヴィノン地区にある南西向きの2haの畑。大きな石を含む粘土石灰質土壌は日光を反射する為、ブドウが早く均一に育ちます。ゆっくりと丁寧に圧搾し、良質の果汁のみを使用。ステンレスタンクで9ヶ月熟成。ユリやアプリコット、洋ナシ、ハチミツなどフローラルでフルティーなアロマが特徴です。ホタテやヒラメなどの魚介類や白身肉と合わせてお楽しみください。

品種：Sauvignon Blanc

タイプ：白

ビンテージ：2022

バーコード：無

ケース入数：750ml×12

商品コード：HBGN22

小売価格：¥5,500（税抜）



サンセール・レ・グランモンタン・ブラン

 Sancerre Les Grandmontains Blanc


小石を多含む粘土質の4.8haの区画。収穫後はステンレスタンクで18~20°Cで発酵。マロラクティック発酵はしません。その後翌年6月のボトリングまでは澱と共に熟成させています。熟した果実の繊細なアロマ。マンゴーのようなエキゾチックフルーツも感じられます。口中は滑らかで非常にはバンスが良く、余韻にはミントのようなフレッシュさが残ります。

品種：Sauvignon Blanc

タイプ：白

ビンテージ：2022

バーコード：無

ケース入数：750ml×12

商品コード：HB0122

小売価格：¥4,500（税抜）



サンセール・レ・グランモンタン・ロゼ

 Sancerre Les Grandmontains Rose


“カイヨット”と呼ばれる小石を多く含む南及び南西向きの土壌。手摘みで収穫後は、除梗してから24時間のマセラシオン。18~20°Cで発酵。マロラクティック発酵は行わず、翌年の4月まで澱と共に熟成。美しいサーモンピンク色。南国系果実のアロマ、フレッシュかつしなやかな口当たり良いロゼです。冷やした肉系の前菜やグリルした肉、アジア料理と合わせて。

品種：Pinot Noir

タイプ：ロゼ

ビンテージ：2022

バーコード：無

ケース入数：750ml×12

商品コード：HB0222R

小売価格：¥4,800（税抜）



サンセール・レ・グランモンタン・ルージュ

 Sancerre Les Grandmontains Rouge


南及び南西向き斜面の区画。手摘みで収穫後25~30°Cで8日間のマセラシオン。発酵中は1日2回のルモンタージュを行います。その後ステンレスタンクでマロラクティック発酵、その後翌年の6月まで熟成させます。サクランボやフランボワーズ等、繊細な赤系果実のアロマ。タンニン是非常に細かく、ワインに繊細さを与えています。

品種：Pinot Noir

タイプ：赤

ビンテージ：2021

バーコード：無

ケース入数：750ml×12

商品コード：HB0221

小売価格：¥4,500（税抜）



プイイー・フメ・ラ・ヴィーニュ・ド・ポーソペ・ブラン

 Pouilly Fume La Vigne de Beaussoppet Blanc


シレックス土壌の1.25haの区画「レ・ヴィーニュ・ド・ポーソペ」。手摘みで収穫後はダブルバージュし発酵。マロラクティック発酵は行いません。澱と共に9ヶ月熟成。初めの4ヶ月は定期的にバトナージュ。木樽と果実の要素が絶妙に結びつき、バニラ、ミネラル、アカシアなど複雑なアロマが楽しめます。更に柑橘系果実の要素がフレッシュさを与えています。

品種：Sauvignon Blanc

タイプ：白

ビンテージ：2021

バーコード：無

ケース入数：750ml×6

商品コード：HBVB21

小売価格：¥5,300（税抜）

プイイー・フメ・レ・デュセス・ブラン

 Pouilly Fume Les Duchesses Blanc


シレックスと石灰を含む、陽当たりの良い丘の区画。低温でダブルバージュ後、ステンレスタンクの中で15~20°Cで10日程発酵。マロラクティック発酵は行いません。澱と共に5ヶ月熟成。柑橘系果実のアロマに火打石のようなニュアンスが混ざりあいます。口中のアタックはクリアーで軽やかですが、その後柑橘系果実がフレッシュさとバランスを与えます。フメ香も特徴的です。

品種：Sauvignon Blanc

タイプ：白

ビンテージ：2022

バーコード：無

ケース入数：750ml×12

商品コード：HBLD22

小売価格：¥4,500（税抜）



ル・ブーケ・ソーヴィニヨン・ブラン

□ Le Bouquet Sauvignon Blanc VdF

ロワール渓谷の丘の複数の地域・区画のブドウを使用。全房のままプレスし、ステンレスタンクで温度管理を行いながら16~20°Cで発酵。澱と共に3ヶ月熟成。ソーヴィニヨン・ブランのフローラルかつフルーティーなアロマ。僅かなレモンの要素が澁刺として、口中にフレッシュさを与えています。ヴァン・ド・フランス。

品種：Sauvignon Blanc

タイプ：白

ビンテージ：2022

バーコード：3576940004806

ケース入数：750ml×12

商品コード：HBBQ22B

小売価格：¥2,800 (税抜)



ル・ブーケ・カベルネ・フラン

■ Le Bouquet Cabernet Franc IGP

ロワール渓谷の丘の複数の地域・区画のブドウを使用。果実味を保つ為に、果皮と共に9日間アルコール発酵。その後、果汁のみをステンレスタンクに移して発酵を続ける事で、繊細さとしなやかなワイン仕上がります。ロワール一帯で育つ、イチゴやスグリ、サクランボなど赤系果実の要素に溢れています。また僅かにスパイスのニュアンスも感じられます。IGP ヴァル・ド・ロワール。

品種：Cabernet Franc

タイプ：赤

ビンテージ：2021

バーコード：3576940002000

ケース入数：750ml×12

商品コード：HBBQ21R

小売価格：¥2,800 (税抜)



■キンメリジャン土壤



■シレックス土壤

