

Y.TODA の

Saint Auban

サントーバン

虎視眈々



コシタンタン

Y. 戸田のワイナリー Vol.30

サン・トーバンはシャサーニュ、ピュリニーに
挟まれた隠れたシャルドネの名産地

ピュリニー・モンラッシェ村とシャサーニュ・モンラッシェ村に隣接した隠れたシャルドネの聖地が、サン・トーバンです。シャサーニュ・モンラッシェ同様、1970年代までは赤ワインが多い産地でしたが、現在では、8割が白ワインを生産しております。グラン・クリュはないものの、30ものブルミエ・クリュが認定されており、全体の3分の2程度の畑がブルミエ・クリュです。

サン・トーバンのブドウ畑は、標高 300m から 350m の丘の中腹に広がっており、2つのエリアに分かれます。ガメイ村を挟んで南西に広がるエリアと、ピュリニー・モンラッシェやシャサーニュ・モンラッシェと隣接した東側のエリアです。気候は他のブルゴーニュの産地と同様に暑い夏と厳しい寒さの冬がある大陸性気候で、寒暖差も激しいため、凝縮感のあるブドウが育ちます。

ガメイ村を挟んで南西に広がるエリア

粘土が多い褐色土壌の為、ピノ・ノワールが多く栽培され、堅固で肉付きの良いシルキーかつエレガントなワインが造られます。ラズベリー、クランベリー、イチゴなどのベリー系の果実味と共に、ほんのりとスパイスやコーヒーなどの深みのあるアロマが広がります。

ピュリニー・モンラッシェや
シャサーニュ・モンラッシェと隣接した東側のエリア

急勾配で土壌や日照量なども非常に恵まれたテロワールを持っています。粘土石灰質の土壌で育つシャルドネからは、白い花、火打石、オレンジの花のアロマに、ミネラル感のある繊細かつバランスの取れたワインが出来上がります。熟成とともにハチミツやシナモンの香りが現れ、角が取れて滑らかな酒質を持つオイリーなワインへと変貌します。

代表的なブルミエ・クリュ

Le Charmois (ル・シャルモア)

シャサーニュのブルミエ・クリュレ・ショーメと地続きの区画で東向き斜面に位置しています。サン・トーバンでも指折りの区画。果実味の豊かさとミネラルを兼ね備えており、極めて洗練された白ワインを生み出します。

En Remilly (アン・レミリー)

グラン・クリュ モンラッシェと同じ斜面の延長上にある南西向きの急斜面に位置し、小石混じりの石灰質土壌の区画。サン・トーバンのブルミエ・クリュとしては最も評価が高く、白い花や柑橘系のアロマを感じるタイトでミネラリーな風味が特徴で、プティ・モンラッシェとも呼ばれています。

Les Murgers des Dents de Chien
(レ・ミュルジェ・デ・ダン・ド・シャン)

尖った犬の歯のような石灰岩が畑にあることから命名された畑。ピュリニー・モンラッシェのブルミエ・クリュ、シャン・ガン、ガレンヌと地続きのサン・トーバンを代表する銘醸地。標高が高く、ピュリニー・モンラッシェよりも、しっかりとしたミネラルを持ったワインが生み出される事もあります。

