

Val de Loire

Gitton Père et Fils S.A.S.

Sancerre

ヴァル ドゥ ロワール

ジットン ペール エ フィス

サンセール

土壌の多様性に注目し、それをワインに個性として反映。区画ごとの醸造をサンセールで初めて実行に移したパイオニア。

1945年にマルセル ジットンが設立。1953年よりドメーヌで瓶詰めするようになり、現在はその息子パスカルがドメーヌを運営。サンセールに27ha、プイイに7.5ha、コトー デュ ジェノワに2.5ha、コート ドゥ デュラに13ha、計50haを所有するまでに発展。それぞれの畑の特徴を生かしたワイン造りが信条。区画ごとの醸造をサンセールで初めて実行に移したパイオニアです。更に必要に応じ、樹齢、接ぎ木の種類、プレスによっても、熟成樽の種類を変え別々に仕込みを行っています。すなわち土壌の多様性に注目し、それをワインに個性として反映させることに力を注いでいるのです。発酵は主に大樽。一部ステンレスタンクで行い、樽で約1年熟成させます。サンセールのメネトレオール (Ménétréol) に醸造所を構えています。

WHITE WINE

Sancerre Blanc, Les Belles Dames Silex

サンセール ブラン レ ベル ダム シレックス

火打ち石Silexからなる5haの畑 (傾斜20~30%) から。

特徴	樹齢の若いものは10~12ヶ月間の熟成をステンレスタンクで。高いものは9~10ヶ月間、600Lの大樽で熟成。				
味わい	火打ち石Silexの土壌の特徴が良く出たミネラル香にハーブの香り。後味も切れの良い辛口。				
ブドウ品種	ソーヴィニヨン・ブラン100		Bio認証等	-	
方角&標高	東南 東向き 標高235~265m	土壌	シレックス	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	植付けは1967、68、80年	熟成	10~12ヶ月間の熟成をステンレスタンク&9~10ヶ月間、600Lの大樽熟成。		

	年	容量/ケース入数	品番	参考小売価格 (税別)
JAN: 4933238072708	2017	750ml/12	VL2117-01	¥4,200
JAN: 4933238078472	2018	375ml/12	VL2218-01A	¥2,400



Pouilly-Fumé, Les Foltieres

プイイ フュメ レ フォルティエール

この土地の特徴的なキメリジャン土壌の畑 (傾斜20%)

特徴	0.8haの畑。収穫は機械を使用。スパイシーなアジア料理からクリーム系の料理にも合わせられる。				
味わい	白い花等複雑な香り。フレッシュで若さのある味わい。豊富なミネラルが特徴。				
ブドウ品種	ソーヴィニヨン・ブラン100		Bio認証等	-	
方角&標高	北西向き 標高185~210m	土壌	キメリジャン土壌	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	植付けは1975年	熟成	ステンレスタンクで6~9ヶ月間熟成。		

	年	容量/ケース入数	品番	参考小売価格 (税別)
JAN: 4933238081090	2017	375ml/12	VL2217-15A	¥2,400
JAN: 4933238078465	2018	750ml/12	VL2118-15	¥4,400
JAN: 4933238079912	2018	375ml/12	VL2218-15A	¥2,500
JAN: 4933238084732	2019	750ml/12	VL2119-15	¥4,400



Sancerre Blanc, Vigne du Larrey Monopole

サンセール ブラン ヴィーニュ デュ ラレ モノポール

ジットンの持っている最良の畑でモノポール (単独所有畑) 石灰質の3.8haの畑 (傾斜30~40%)。手摘みで収穫。

特徴	ソーヴィニヨン・ジョーヌより造られる。認定ブドウ品種でない為、新しい植付けは出来ない葡萄。				
味わい	甘い香りととても複雑な味わいの個性と、長熟の可能性を感じさせるポテンシャルを持っている。				
ブドウ品種	ソーヴィニヨン・ブラン100 (ソーヴィニヨン・ジョーヌ)		Bio認証等	-	
方角&標高	東向き、標高150~185m	土壌	石灰質土壌	発酵:	600L大樽
樹齢&仕立て	-	熟成	9~11ヶ月の熟成は600Lの大樽 (新樽50%、1年樽50%)。		

	年	容量/ケース入数	品番	参考小売価格 (税別)
JAN: 4933238083803	2014	750ml/6	VL2114-20AN	¥8,200

ROSÉ WINE

Sancerre Rosé, Les Romains

サンセール ロゼ レ ロマン

ピノ ノワールから作られた辛口のロゼ。

特徴	上面は火打ち石Silexで、下は石灰質の1.2haの畑 (傾斜30%)。発酵と6ヶ月の熟成はステンレスタンクで。				
味わい	香りにラズベリーがいっぱい広がる。白身魚の塩焼きと。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100		Bio認証等	-	
方角&標高	西向き、標高260~280m	土壌	シレックス&石灰質	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	植付けは1965年	熟成	ステンレスタンクで6ヶ月間熟成。		

	年	容量/ケース入数	品番	参考小売価格 (税別)
JAN: 4933238081083	2015	750ml/12	VL3115-01	¥3,500

