

クロ ルジャールに比肩するソーミュール シャンピニーのトップ生産者 「ロワール最高のカベルネ フランのひとつ」



フランス / ロワール / ソーミュール シャンピニー
シャトー ド ヴィルヌーヴ



歴史ある美しいシャトーで造られる最高品質のワイン

シャトー ド ヴィルヌーヴはソゼ シャンピニー村の中心に位置しており、ソーミュール シャンピニーのトップ生産者として評価されています。このシャトーでは16世紀からワイン造りが行われてきました。1969年には、隣村のダンピエール シュールロワールに3世代続くワイン生産者のロベール シュヴァリエがシャトーを購入し、1993年にジャン ピエールが引き継ぎました。1997年にはシャトーの地下にある石灰岩のセラーを買い戻して修復を行い、2016年には同じ敷地内に最新の醸造用セラーを完成させました。現在は娘のセシル、カロリーヌと共にワイン造りを行っています。

美しいロワール川の風景を見下ろす高台に位置するシャトーの建物は18世紀に建築されたもので、このエリア特有の「テュフォー」と呼ばれる白亜質の石灰岩で出来ています。この石灰岩は、このあたりの数多くのシャトーの建設に使われています。また、葡萄も同じく、白亜紀後期のチューロニアン粘土石灰質の土壌に植えられています。畑の所有面積は全体で25ha、そのうちカベルネ フラン 20ha、シュナン ブラン 5haを栽培しています。シャトーの地下には石灰岩の層を掘って造られたセラーがあり、ここは常に温度と湿度が一定に保たれているため、ワインの熟成、保管に理想的な環境となっています。

「クロ ルジャール」に並ぶ評価を獲得する最高峰の造り手

『ベタンヌ+ドゥソーヴ 2025』では、4/5星評価を獲得しており、トップ キュヴェの「ル グラン クロ 2019 (FC-367/現行 2018VT)」が95点の高評価を得ています。なお同誌では、ソーミュール シャンピニーで最も優れた造り手とされるクロ ルジャールが同じ4/5星評価となっており、トップ キュヴェの「ソーミュール シャンピニー ルブル 2018 (Wine Searcher.comの平均価格は\$346=約52,000円。日本でも1本10万円を超える価格で流通しています)」が95点で同点評価です。シャトー ド ヴィルヌーヴがトップクラスの生産者として、クロ ルジャールに比肩する評価を得ていることが分かります。『ル ギド デ メイユール ヴァンド フランス 2025』でも、シャトー ド ヴィルヌーヴ、クロ ルジャールはともに2/4星評価です。



また、『デカンター』の2016年1月6日付の記事「Top Loire Cabernet Franc wines」では、「ル グラン クロ 2011」が95点で記事内での最高得点ワインとして掲載され、「一貫してロワール最高のカベルネ フランのひとつとなっている」と絶賛されました。さらに同誌の2023年6月5日付の記事「Loire whites 2022 plus top new releases」では、白ワインの「ソーミュール ブラン レ コルミエール 2021 (FD-058/現行品)」が96点を獲得するなど、赤と白のどちらでも優れた生産者であることが示されています。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年4月時点のものです。



「ロワール最高の カベルネ フランのひとつ」

「Decanter 2016.1.6 : Top Loire Cabernet Franc wines」より、**2011VT** についてのコメント

ソーミュール シャンピニー ル グラン クロ 2018

Saumur Champigny le grand clos ※限定 9 本。無くなり次第 2019VT に切り替わります。

シャトー ド ヴィルヌーヴが造る最上キュヴェが「ル グラン クロ」です。ワインライターのリム バッドは「デカンター」の記事の中で、このワインを「ロワール最高のカベルネ フランのひとつ」と評しています。ジャン ピエールがシャトーの目の前に広がる 5 ha の畑から初めてこのワインを造りました。長期熟成のポテンシャルを持ったワインです。黒い果実のアロマとフレイバー、熟したタンニンが感じられ、数年間寝かせると本来の素晴らしさが開花します。土壌は白亜紀後期のチューロニアン粘土石灰質、仕立てはギヨー サンプル。収量は 40hL/ha です。100%除梗します。40hL の樽で 25 度に温度管理しながら 28~30 日間発酵させます。発酵中、最初の 3 日間は 1 日に 1~2 回、その後は 2 日おきにルモンタージュをします。全体の 50%を 12hL の樽、残りを 600L の樽で 14 ヶ月熟成させます。新樽は使いません。

★2018VT の評価 : 「ベタンヌ+ドゥソーヴ 2023」96 点、「メイユール ヴァン ド フランス 2023」93 点

★2019VT の評価 : 「ベタンヌ+ドゥソーヴ 2025」95 点 (クロ ルジャールのル ブール 2018 と同点評価)、「ワイン アドヴォケート 2024.6.14」93 点

【赤・フルボディ】 <2018VT : Alc. 13.5%> <2019VT : Alc. 13.0%>

国/地域等 : フランス/ロワール/A.O.C.

葡萄品種 : カベルネ フラン 100% 認証 : AB、ユーロリーフ

熟成 : 全体の 50%を 12hL の樽、残りを 600L の樽で約 14 ヶ月

品番 : FC-367/JAN : 4935919313674/容量 : 750ml



¥6,820(本体価格¥6,200)

祖父が植えた樹齢 65~85 年の最も古い葡萄を使用
高樹齢ならではの凝縮した力強い風味が特徴的です

ソーミュール シャンピニー ヴィエイユ ヴィーニュ

Saumur Champigny vieilles vignes

ジャン ピエールの祖父が、ダンピエール シュール ロワール村に植えた樹齢 65~85 年の古樹から造ります。高樹齢のため収量は 35hL/ha と低くなりますが、その分集約された葡萄が出来ます。凝縮された赤い果実に加え、スパイスやリコリスのアロマが感じられます。口当たりはシルクのようにしなやかで、良く熟したタンニンが感じられます。長期熟成の可能性を持っています。土壌は白亜紀後期のチューロニアン粘土石灰質、仕立てはギヨー サンプルです。100%除梗します。40hL の樽で 25 度に温度管理しながら 28~30 日間発酵させます。発酵中、最初の 3 日間は 1 日に 1~2 回、その後は 2 日おきにルモンタージュをします。

【赤・フルボディ】 国/地域等 : フランス/ロワール/A.O.C.

葡萄品種 : カベルネ フラン 100% 認証 : AB、ユーロリーフ

熟成 : 40hL と 500L の樽 (新樽でない) で 12 ヶ月



【2019VT】 <Alc. 13.5%> 品番 : FC-366/JAN : 4935919313667/容量 : 750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)

★「ラルヴェュ デュ ヴァン ド フランス 660」93 点、「メイユール ヴァン ド フランス 2023」93 点

【2021VT】 <Alc. 12.0%> 品番 : FD-060/JAN : 4935919960601/容量 : 750ml

¥5,500(本体価格¥5,000)

★「メイユール ヴァン ド フランス 2025」93 点



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 4 月時点のものです。



「レ コルミエールは高級白ワインで、少なくとも 20～30 年は熟成する大きな可能性を秘めており 2021VT も例外ではない」

「Decanter 2023.6.5 : Loire whites 2022 plus top new releases」より

ソーミュール ブラン レ コルミエール 2021

Saumur Blanc Les Cormiers

シャトー ド ヴィルヌーヴが赤ワインだけでなく、白ワインでも素晴らしいものを造り上げていることを証明する 1 本です。フレッシュな酸を保つためマロラクティック発酵はさせません。小さな白い花の華やかなアロマが広がります。口を含むとレモンやグレープフルーツの柑橘系の果実のフレーバーとエレガントな樽のニュアンスが感じられます。素晴らしく調和のとれた洗練された味わいがあり、長い余韻が感じられます。土壌は白亜紀後期のチューロニアン粘土石灰質、仕立てはギヨー サンプルです。収量は 30hL/ha と低く抑えています。100%除梗します。12hL の樽（新樽でない）に入れ、18～20 度で 45 日間ゆっくりと発酵させ、同じ樽で 9 ヶ月熟成させます。

★「デカンター-2023.5.20」96 点、「ベタンヌ+ドゥソーヴ 2024」94 点、「メイユール ヴァン ド フランス 2024」92 点

【白・辛口】<Alc. 13.0%> 国/地域等：フランス/ロワール/A.O.C.
葡萄品種：シュナン ブラン 100% 認証：AB、ユーロリーフ
熟成：12hL の樽で 9 ヶ月

品番：FD-058/JAN：4935919960588/容量：750ml



¥7,480(本体価格¥6,800)

トップ生産者が造るスタンダードキュヴェ。クオリティの高さをぜひ体感してください！

ソーミュール ブラン シャトー ド ヴィルヌーヴ 2022 (左)

Saumur Blanc Château de Villeneuve

フレッシュな酸を保つためマロラクティック発酵はさせません。瓶詰め前にブレンドします。白い花の香り、グレープフルーツを思わせるフレッシュな果実味と心地よい樽の風味がバランスよく混ざり合い、奥行きと複雑さも感じられます。土壌は白亜紀後期のチューロニアン粘土石灰質、仕立てはギヨー サンプルです。収穫量は、50hL/ha です。100%除梗します。60～70%をステンレスタンク、30～40%を 600L の樽（新樽でない）で、18～20 度に温度管理の下ゆっくりと 30 日間かけて発酵、そのまま綺麗な澱と共に 4 ヶ月熟成させます。

★「メイユール ヴァン ド フランス 2024」90 点

【白・辛口】<Alc. 13.0%> 国/地域等：フランス/ロワール/A.O.C.
葡萄品種：シュナン ブラン 100% 認証：AB、ユーロリーフ
熟成：60～70%をステンレスタンク、残りを 600L の樽で 4 ヶ月

品番：FD-057/JAN：4935919960571/容量：750ml

¥3,960(本体価格¥3,600)

ソーミュール シャンピニー シャトー ド ヴィルヌーヴ 2021 (右)

Saumur Champigny Château de Villeneuve

土壌は白亜紀後期のチューロニアン粘土石灰質です。収穫量は、50hL/ha です。100%除梗します。発酵と醸しは、60%は 40hL の樽（新樽でない）、40%はステンレスタンクに入れ、22～25 度に温度管理しながら 15～18 日間行います。発酵中、最初の 3 日間は 1 日に 1～2 回、その後は 2 日おきにルモンタージュします。小さな赤い果実のアロマがあり、非常にソフトでしなやかな口当たりがあります。きめ細かく溶け込んだタンニンが非常に心地よく感じられます。

★「デカンター-2023.5.20」92 点、「ベタンヌ+ドゥソーヴ 2025」90 点

【赤・フルボディ】<Alc. 13.0%> 国/地域等：フランス/ロワール/A.O.C.
葡萄品種：カベルネ フラン 100% 認証：AB、ユーロリーフ

熟成：60%は大樽で 3 ヶ月、ステンレスタンク 9 ヶ月、残りはステンレスタンクで 12 ヶ月

品番：FD-059/JAN：4935919960595/容量：750ml

¥3,960(本体価格¥3,600)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 4 月時点のものです。