

Eric Louis

エリック・ルイ



" Nous n'héritons pas de la terre
de nos parents, nous
l'empruntons à nos enfants -
Antoine de St Exupéry "

「私たちは親から地球を受け継ぐの
ではなく、子供たちから借りているだ
-アントワヌ・ド・サン＝テグジュ
ペリ」

「心で見なくちゃ、ものごとはよく見えないってことさ。かんじんなことは、目に見えないんだよ」（『星の王子さま』（サン＝テグジュペリ作／内藤濯訳「岩波少年文庫」刊より）

サンセール地区トーヴネ村に1860年からぶどう栽培を営むルイ家は、1996年に家業を継承した4代目当主エリック・ルイの手によって、本格的に自社ビン詰めを開始しました。以降、実質的にはビオロジックの厳格なリュット・レゾネ栽培への切り替え、醸造設備の刷新、栽培と醸造の要所における月の運行カレンダーの採用といった改革を行ってワインの品質を高め、国内外のワインメディアや、フランスをはじめとする各国のソムリエなどから高い評価を受けるようになりました。

また、自社畑を所有する「サンセール」にとどまらず、「地勢と土質が複雑に入り組んだこの地ならではのテロワールの多様性ゆえに、”近くて遠い”と言われる「プイイ・フュメ」や「メヌトゥー・サロン」、「カンシー」等の畑からも、ぜひワインを造ってみたいという思いを抑えられずに、ネゴシアン事業を開始。彼と志を同じくし、厳格なリュット・レゾネ栽培を実践する栽培家たちとの契約栽培によってぶどうを購入し、彼自身の手で醸造を行っています。

転機は、初のわが子の誕生を待ちわびながら、小学生の時以来およそ20年ぶりに『星の王子さま』を読み返したことで訪れました。

「私も、いつの間にかこの物語に出てくる「おとなたち」になってしまったのではないかと、強く自問自答させられました。本当に大切なものは目に見えない、というキツネの有名なセリフは、栽培家・醸造家としての私に改めて大きな気づきを与えてくれ、以後のワイン造りにおいて、知識や先入観にとらわれることなく、素直な心で「感じる」ものを大事にするようになりました」。

地元紙『La voix du Sancerrois』に、「エリック・ルイ 星の王子さまの子」という見出しで掲載された記事には、オープンマインドで子供のようにお茶目な彼のパーソナリティーや、ドメーンを訪れてくれるお客様のために、テスティングルームを完全バリアフリーに改修したり、子供が遊べるスペースを新設したりといった『星の王子さま』再読後のエピソードが紹介されています。

また、2009年ヴィンテージから、サン＝テグジュペリ自身が描いた『星の王子さま』の挿絵からエスプリを得て、ラベルデザインの変更を行いました。新しいラベルの絵は、サンセール出身の風景画家ベルナデット・モロー女史が、友人であるエリックのために特別に描いてくれたものです。

「ぶどうは、母なるぶどう樹から生まれる子供たちです。私は、栽培家として醸造家として、父親の役割を果たしたいと思います。やがて子供たちが大人になって、カーヴィストやソムリエといった、新しい家族のもとへ旅立って行く日まで」。

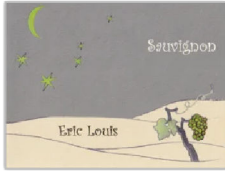
所在村	Thauvenay-en-Sancerrois
所有畑面積	35ha
醸造家	Eric Louis
趣味	ワインセラーツアーや電気自動車でのぶどう畑ツアーを提供して、サンセールを訪れる観光客の目を輝かせること、AOCクロタン・ド・シャヴィニヨル認定のヤギ農場の運営
継承年	1996年
栽培	1998年以降、実質ビオロジックの極めて厳格なリュット・レゾネ栽培（化学肥料、除草剤、殺虫剤は一切使用しない）。2020年に「HVE (Haute Valeur Environnementale)」の最高段階「レベル3」の認証取得。「サンセール」は2020年よりビオロジック栽培（2023年に「ECOCERT」の認証取得）。「カンシー」は2022年よりビオロジック栽培（2025年に「ECOCERT」の認証取得）。栽培と醸造の要所を月の運行カレンダーに基づいて行うなど、一部にビオディナミの手法を採用
醸造	収穫はすべて手摘み。除梗100%。天然酵母のみで発酵。ステンレスタンクによる清潔な醸造
販売先	輸出70%（EU各国、スイス、アメリカ、カナダ、オーストラリア、香港、中国、タイ等）、フランス国内30%（仏ミシュラン星付きを含むレストランが多い。ワインショップ、個人のワイン愛好家）
掲載実績	「La Revue du Vin de France」、「Guide Hachette」、「Gilbert & Gaillard」、「Decanter」、「Wine Enthusiast」、「Guide Petit Fûte」、「Wine Spectator」等多数
Web	https://www.sancerre-ericlouis.com/en/



Crémant de Loire Brut

クレマン・ド・ロワールブリュット

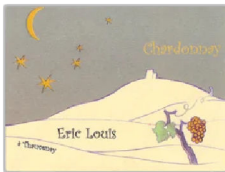
トゥーレーヌ地区、テゼ村の0.86haの自社畑より。シャルドネ80%、シュナン20%。シリカ（珪石）質、粘土石灰質土壌。土樹齢約20年。12ヶ月間以上のピン熟成。ドザージュは10g/l。



Sauvignon

ソーヴィニヨン

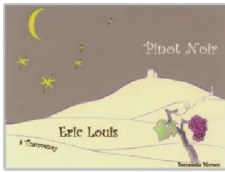
Vin de France。IGP Côtes de la Charité産のソーヴィニヨン・ブラン100%。実質バイオロジックの極めて厳格なリュット・レゾネ栽培を実践する契約栽培農家からぶどうで購入。粘土石灰質土壌。平均樹齢25年。ステンレスタンクで8ヶ月間熟成。



Chardonnay

シャルドネ

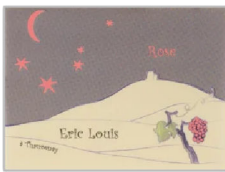
Vin de France。IGP Côtes de la Charité産のシャルドネ100%。実質バイオロジックの極めて厳格なリュット・レゾネ栽培を実践する契約栽培農家からぶどうで購入。粘土石灰質土壌。平均樹齢20年。ステンレスタンクで3ヶ月間熟成。



Pinot Noir

ピノ・ノワール

Vin de France。IGP Côtes de la Charité及びシュヴェルニ地区のピノ・ノワール100%。実質バイオロジックの極めて厳格なリュット・レゾネ栽培を実践する契約栽培農家からぶどうで購入。粘土石灰質土壌。平均樹齢25年。ステンレスタンクで8ヶ月間熟成。



Rosé

ロゼ

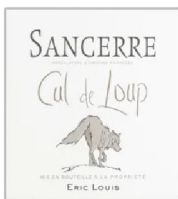
Vin de France。直接圧搾法によるロゼワインです。トゥーレーヌ村産のピノ・ノワール80%、コット（マルベック）20%。実質バイオロジックの極めて厳格なリュット・レゾネ栽培を実践する契約栽培農家からぶどうで購入。粘土石灰質土壌。平均樹齢25年。ステンレスタンクで5ヶ月間熟成。



Sancerre Blanc

サンセールブラン

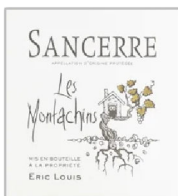
ソーヴィニヨン・ブラン100%。地元トーヴネ村、およびメネトレオル・スー・サンセール村の粘土石灰質、シレックス（火打石）土壌の畑で合計14.5ha。平均樹齢25年。ステンレスタンクで6ヶ月間シュール・リー熟成。



Sancerre Blanc Cul de Loup

サンセールブランキュル・ド・ルー

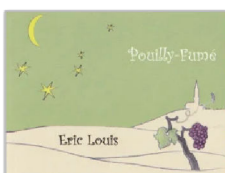
地元トーヴネ村の特に優れたリウ・ディ「キュル・ド・ルー」（オオカミのお尻）からのソーヴィニヨン・ブラン100%。0.89ha。石灰質土壌。平均樹齢25年。ステンレスタンクで発酵後、9ヶ月間シュール・リー熟成。濃密な果実味と豊かなコクをお楽しみいただけます。



Sancerre Blanc Les Montachins

サンセールブランレ・モンタシャン

メネトレオル・スー・サンセール村の特に優れたリウ・ディ「レ・モンタシャン」（急斜面）からのソーヴィニヨン・ブラン100%。0.9ha。シレックス（火打石）土壌。平均樹齢25年。ステンレスタンクで発酵後、9ヶ月間シュール・リー熟成。たっぷりとしたミネラルの塩味が、幅広いお料理との相性を抜群にしてくれます。



Pouilly-Fumé

プイイ・フュメ

ソーヴィニヨン・ブラン100%。実質バイオロジックの極めて厳格なリュット・レゾネ栽培を実践する契約栽培農家からぶどうで購入。粘土石灰質、シレックス（火打石）土壌。平均樹齢25年。ステンレスタンクで6ヶ月間シュール・リー熟成。



Menetou Salon Rouge

メヌトゥ・サロン ルージュ

ピノ・ノワール100%。実質ビオロジックの極めて厳格なリュット・レゾネ栽培を実践する契約栽培農家からぶどうで購入。地元で「oreille de poule」（めんどりの耳）と呼ばれる小さな貝殻層基盤の粘土石灰質土壌。平均樹齢25年。ステンレスタンクで6ヵ月間熟成。清澄後、ノンフィルターでビン詰め。
