

# Guillerault-Fargette

## ギユロー・ファルジェット



" Faire son travail dans le respect  
du végétal "

「植物への敬意を持って仕事に取り  
組む」

「ジル・ギユローのワインは、エレガンスの極みである」(「ベタンヌ&ドゥソーヴ 2018」)

クレザンシー・アン・サンセール村にて16世紀からぶどう栽培を営む名門で、終戦直後の1945年にドメヌを設立して自家醸造を開始しました。2006年、3代目ジル・ギユローと義弟のセバスチャン・ファルジェットが継承。以降、栽培・醸造両面における不断の改革によってワインの品質を高め続け、国際的な名声を不動のものにしています。

ジル・ギユローは、2014年～2017年まで「サンセール栽培組合長」を務めた、信望の人。多くの人に愛される彼のワインの品格は、多くのヴィニュロンに慕われる彼の人格の写し鏡です。

「私たちの「サンセール・レ・パンセイヨ」は、この地が誇る「カイヨット」(石灰岩)土壌の畑と「テール・ブランシュ」(粘土石灰質)土壌の畑からのソーヴィニオンを、半分ずつブレンドしたものです。前者からは花束のような芳香が、後者からは濃密なコクとボディが得られます。サンセールの醍醐味を、一本で味わっていただけたらと思います」(ジル・ギユロー)。

尚、ラベルの絵は、このドメヌの常連のお客さんご夫婦の息子さんと、当時6歳だったエミリアン君が、お父さんたちが試飲している間に紙ナプキンに描いたものです。立派な額に入れてレセプションルームに飾られたこの絵は、友愛や優しさに溢れるこの生産者の象徴であるように思えて、日本のために特別にリクエストしてラベルにしてみました。

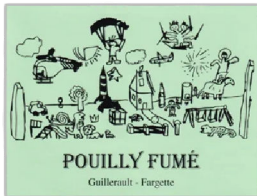
所在村	Crézancy-en-Sancerre
所有畑面積	21ha
醸造家	Gilles Guillerault
趣味	何よりも仕事、美食、読書
継承年	2006年
栽培	2019年よりビオロジック栽培(2022年に「ECOCERT」の認証取得)
醸造	除梗しない。天然酵母のみで発酵。ステンレスタンクを中心とした清潔な醸造。一部「ウフ・ノンブ ロ」(卵型コンクリート製タンク)を使用
販売先	輸出70%(EU各国、スイス、ノルウェー、アメリカ、カナダ)、フランス国内30%(レストラン、ワイ ンショップ、個人のワイン愛好家)
掲載実績	「Bettane & Desseauve」、「La Revue du Vin de France」、「Guide Hachette」等
Web	<a href="http://www.guillerault-fargette.fr/">http://www.guillerault-fargette.fr/</a>



### Sancerre Blanc Les Panseillots

サンセールブランレ・パンセイヨ

カイヨット(石灰岩)土壌の15区画合計5haからのソーヴィニオン50%、テール・ブランシュ(粘土石灰質)土壌の19区画合計5haからのソーヴィニオン50%のブレンド。平均樹齢約30年。ステンレスタンクで醸造。作品名の「レ・パンセイヨ」は、サンセール地方における「コクリコ」(ひなげし)の愛称で、「2009年に除草剤の使用を完全に止めたら、畑にきれいなひなげしの花が咲きました。あの時の感動を永遠に忘れないために、以降、作品名にしています」。



### Pouilly Fumé

プイイ・フュメ

良年に限り、同志的なプイイ・フュメの栽培家からぶどう果汁を購入して造る限定作品です。カイヨット(石灰岩)土壌のソーヴィニオン50%、シレックス土壌のソーヴィニオン50%のブレンド。平均樹齢約40年。ステンレスタンクで醸造。