

Roger Champault

ロジェ・シャンポー



"Le vin sent son terroir"

「ワインはテロワールの香りがする」

創業1850年、16世紀に現在のドメヌの建物に住んでいた当時の領主フランソワ・ペローの紋章をラベルにいた
だく名門中の名門で、1996年より、5代目となる兄ローラン（栽培担当。写真右）と弟クロード（醸造担当。同左）
の兄弟が運営しています。

サンセールとメストゥ・サロンに合計22ヘクタールの畑を所有しており、その全面積で極めて厳格なリュット・レ
ゾネ栽培を実践。2014年にはHVE（Haute Valeur Environnementale）の最高段階「レベル3」の認証を取得して
います。

「この地の多様なテロワールの個性をくっきりと表現すること」が、頑固ともいえる信念。この兄弟は、テロワ
ールを完璧に把握して本質を抽出する力量においてサンセール有数であり、粘土石灰質土壌主体の「レ・ピエリ」は果
実味とコク、カイヨット（石灰質）土壌の「ル・クロ・デュ・ロワ」はミネラルというように、土壌の違いによる味
わいの個性を鮮明に感じることができます。

今日彼らのワインは、欧米を中心に多数の国に輸出されている他、100軒を超えるフランスのレストランにオンリ
ストされています。2010年6月19日に催されたスウェーデンのヴィクトリア皇太子（次期王女）とダニエル・ベス
トリングの婚礼晩餐会で、このドメヌの「サンセールレ・ピエリ2008」が供されたことも、当時大きな話題になり
ました。

名門であり続けられるのには、確かな理由があります。

所在村	Crézancy-en-Sancerre
所有畑面積	22ha
醸造家	Claude & Laurent Champault
趣味	動物を中心とした写真撮影 https://claudechampault.piwigo.com/
継承年	1996年
栽培	実質ビオロジックの極めて厳格なリュット・レゾネ栽培（2014年に「HVE（Haute Valeur Environne mentale）」の最高段階「レベル3」の認証取得）
醸造	収穫はすべて手摘み。除梗100%。ステンレスタンクを中心とした清潔な醸造
販売先	輸出65%（EU各国、ノルウェー、アメリカ、オーストラリア）、フランス国内35%（レストランとワイ ンショップ）
掲載実績	「Guide Hachette」、「Gilbert & Gaillard」、「1001 dégustations.com」等
Web	https://www.rogerchampault.fr/



Sancerre Blanc Les Pierris

サンセールブランレ・ピエリ

2区画合計で10ha。ソーヴィニヨン100%。粘土石灰質・泥土質・キンメリッジアン土壌。平均樹齢約30年。ステンレスタン
クで醸造。たっぷりとした果実味と豊かなコクをお楽しみいただける、王道的なサンセールです。



Sancerre Blanc Le Clos du Roy

サンセールブランル・クロ・デュ・ロワ

「ル・クロ・デュ・ロワ」は、カイヨット（石灰質）土壌で知られるリウ・ディです。ソーヴィニヨン100%。2.5ha。樹齢
30～60年のVV。ステンレスタンクで醸造。白桃を思わせる華やかな香り。土壌に由来するミネラルの塩味が、食欲を大い
に増進させてくれます。



Sancerre Rouge La Perpétuelle

サンセールルージュラ・ペルペテュエル

ピノ・ノワール100%。ステンレスタンクで発酵後、Demi-Muid（600リットルの樽）1樽のみに、1995年から毎年注ぎ足し
ている赤ワインです。（初期以降は）新しい年のワインを3分の1注ぎ足し、1年間熟成させた後ビン詰めしています。現在販
売中のものは、22年分（1995～2015）のブレンド。0.02haの粘土質土壌の畑より。年産320本程度の超限定作品です。作品
名の「ラ・ペルペテュエル」は、「永続的に繰り返される」という意味です。