

Stéphane de Sousa

ステファンヌ・ド・スーザ



"La Nature sera toujours plus forte"

「自然は常に強くなる」

ステファンヌ・ド・スーザは、大学でファインケミストリー（精製化学）を修めた後、10年間にわたって製薬関係の仕事で国際的に活躍していましたが、母から受け継いだヴォルネイの名門ブレ家の血、そして父が1985年にムルソー村に設立したドメヌでアルバイトをした幼少期の幸福な思い出を源として、2012年、ムルソー村にメゾン「ラ・ロッシュ・ブリュレ」を設立しました。2012年から2014年までの3年間はぶどうを購入してワインを造っていましたが、2015年にお父さんから畑を継承したことで、「ドメヌ・ステファンヌ・ド・スーザ」を設立。以降は自社畑のぶどうからのワイン造りに一本化しています。

「全部で2.5ヘクタールしかありませんので、1本1本のぶどう樹の特性がすべて頭に入っています。月のカレンダーなど一部ビオディナミの手法も採り入れながら、各AOPの最高レベルのぶどうを収穫することを目指しています。長年薬学の世界に身を置いていたこともあり、化学肥料や化学的に合成された農薬の使用に強い抵抗があります。また、醸造におけるSO₂の使用についても、必要最小限の極少量にとどめています。La Nature decide（すべては自然が決めます）。私たちは、それぞれの土地の個性、そして各ヴィンテージの個性がワインに描き出されるよう、ささやかなお手伝いをするだけなのです。

フランスワインガイドの金字塔「ベタンヌ+ドゥソーヴ」にも早々と掲載され、その中でミッシェル・ベタンヌは、「栽培も醸造も、最大限自然に寄り添ったものである」と述べています。

所在村	Meursault
所有畑面積	2.5ha
醸造家	Stéphane de Sousa
趣味	ハイキング、ガーデニング、あらゆる種類の日曜大工（「手先が器用なので、大工、石工から電気工事まで楽しんでいます」）
継承年	2015年
栽培	実質ビオロジックの厳格なリュット・レゾネ栽培（化学肥料、除草剤、殺虫剤、防腐剤は原則として使用しない）。月のカレンダーなど、ビオディナミの手法を一部採用
醸造	除梗しない。天然酵母のみで発酵。SO ₂ の使用を最小限（マロラクティック発酵後とビン詰め時のみ）に抑えたナチュラルな醸造
販売先	フランス国内80%（レストラン、ワインショップ、個人のワイン愛好家等）、輸出20%（EU各国、アメリカ）
掲載実績	「Bettane + Desseuve」、 「VertedeVin」、 「Guide Hachette」 等
Web	https://www.maisondesousa.com/



Bourgogne Côte d'Or Blanc Les Magny

ブルゴーニュ コート・ドール プランレ・マニー

ムルソー村内の区画「レ・マニー」に0.5ha。粘土石灰質土壌。樹齢約35年。樽で発酵後、12ヶ月間熟成（新樽率20%）。



Meursault Les Millerands

ムルソー レ・ミルラン

0.6ha。砂利質基板の粘土石灰質土壌。樹齢約35年。樽で発酵後、12ヶ月間熟成（新樽率20%）。