

Un Coin sur Terre

アン・コワン・シュル・テール



" Être honnête et pragmatique
pour faire des vins naturels et
accessibles "

「自然で飲みやすいワインを造るために、誠実で実践的であり続ける」

18歳でワイン造りの道を志したエドゥアール・サンテスは、生まれ育ったボルドーで修行を開始しました。「ヴィニュロンの家系ではなく相続できる畑はありませんでしたので、将来はどこかのワイナリーに勤務するか自分でゼロから立ち上げるかしかなく、どちらにしても、家業の後を継ぐことが決まっている友人たちの何十倍も努力しなければならぬと思いました。非常に幸いなことに「シャトー・オー・ブリオン」で修行することができ、世界最高レベルの栽培と醸造を実地に学ぶことができました」。

修行を完了した2006年、「コスティエール・ド・ニームのグラン・ヴァン」を造ることを目的としてラングドック地方東部のヴォヴェール村に2001年に設立された気鋭のワイナリー「スキヤマンドル」の醸造長に抜擢され、以降7年間にわたって、ビオロジック栽培への転換や、「オー・ブリオン」直伝の醸造技術の導入といった大役を全うしました。

「スキヤマンドル」のオーナーたちは進取の気性に富み、創造性に溢れ、新しい試みも自由にさせてもらえました。その中で2010年に実験的にナチュラルのワインを造ったのが、今から思えば私の人生の転機になりました。それは、従来のワインとは異なる「何か」であるように感じ、衝撃を覚えました」。

ニューオーリンズから収穫に来ていた後の奥さんレーン・ボーデンさんとの幸福な出会い♡も経て、2015年、同じ村に1ヘクタールの畑を取得する好機に恵まれ、ついに、自身のワイナリー「Un Coin sur Terre」（「地球の片隅」）を始動させました。

「取得した畑が、私の生まれ年である1984年からビオロジック栽培を続けていたことにも運命を感じました。その後少しずつ畑を買い足して、ビオロジック栽培 → ビオディナミ → SO2不使用 → ヴァン・ナチュラルと進化させてきました」。

2021年には、フランスの自然派ワイン生産者の団体「Syndicat de défense des Vins Nature'l」によって提唱され、フランス農務省やINAO等のフランス当局が公式に認可した「Vin méthode Nature」にも加盟しました。

「ふんわりとやわらかな口当たり。ジューシーな鮮度感。深み。癒し。消費者にヴァン・ナチュラルの本当の美味しさ、素晴らしさを知っていただくために、「VmN」のような定義が必要だとずっと考えていました。SO2をはじめとする添加物を使用せずに健全で美味しいワインを造ることは、おそらく多くの方が想像されるよりもはるかに難しいことなのです。私の場合は、「オー・ブリオン」等で学び修めた醸造学が本当に役に立っています」。

「私たちのワインは、スタッフや収穫を手伝ってくれる方々をはじめとするたくさんの仲間の優しさと誠実さ、人や自然を愛する気持ちの結晶です。ぜひ、好きな人や仲間の皆さんと一緒に楽しんでください」（サンテス夫妻）。

所在村	Vauvert
所有畑面積	8ha
醸造家	Edouard Sentex
趣味	浜辺でのランニング、地中海で泳いだ後に地平線を眺めること、ぶどう畑で友人たちとバーベキューをすること
継承年	2015年
栽培	2015年の創業時よりビオロジック栽培（2018年に「ECOCERT」の認証取得）、2017年にビオディナミに転換（2019年に「demeter」の認証取得）
醸造	除梗100%。人足による權入れ。天然酵母のみで発酵。無清澄。原則としてSO2は一切使用せず、必要な場合はビン詰め時にもみ極少量使用。2回選果。除梗100%。天然酵母のみで発酵。無清澄。SO2は一切不使用。2021年より「Vin Méthode Nature」に加盟
販売先	フランス国内80%（レストランやビストロが多い。個人のワインの愛好家）、輸出20%（EU各国、アメリカ）
掲載実績	毎年予約完売が続いているためガイド等には出品できない
Web	http://uncoinsurterre.com/



Esperanza

エスペランサ

Vin de France. グルナッシュ70%、シラー30%のブレンド。ヴォヴェール村に合計2ha。粘土質・砂岩質土壌。樹齢約15年。収量は40hl/ha。シラーはステンレスタンクで、グルナッシュは500リットルの樽（demi-muid）で発酵後、6ヶ月間熟成。「エスペランサ」はスペイン語で「希望」の意味で、「ヴァン・ナチュラルこそ私たちの未来の希望である」という意味が込められています。



Chelou

シュルー

Vin de France。グルナッシュ・ブラン、ルーサンヌ、シュナン・ブラン、シャルドネ、ソーヴィニヨン・ブラン、プティ・マンサン、ミュスカのブレンド。ヴォーヴェール村に合計2ha。粘土質・砂岩質土壌。平均樹齢20年。収量は30hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、6ヶ月間熟成。「シュルー」は現地の方言で「風変わりな」という意味で、シュナン・ブラン、シャルドネ、ソーヴィニヨン・ブランの3品種をブレンドに仕様していることが、この地の白ワインとしてはとても珍しいことを表現したものです。



Frappadingue

フラパダング

Vin de France。マルスラン70%、グルナッシュ・ノワール30%のブレンド。セニエ法によるロゼワインです。ヴォーヴェール村に合計0.5ha。粘土質・砂岩質土壌。平均樹齢10年。収量は40hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、7ヶ月間熟成。「フラパダング」は現地の方言で「(良い意味で)少し変わった人」という意味で、この作品が、色合い味わいともに一般的なロゼワインよりもかなり濃厚なスタイルであることからの命名です。



Grrrrr

グルルルル

Vin de France。グルナッシュ・ブラン50%、グルナッシュ・ノワール50%のブレンド。ヴォーヴェール村に合計1ha。粘土質・砂岩質土壌。平均樹齢10年。収量は20hl/ha。除梗したグルナッシュ・ブラン（の果実）と、压榨したグルナッシュ・ノワール（のロゼ果汁）をブレンドして、ステンレスタンクで（グルナッシュ・ブランの）果皮とともに30日間マセラシオンした（変則的）オレンジワインです。タンクで6ヶ月間熟成させた後、225リットルの樽で12ヶ月間熟成。「グルルルル」は、この作品が、グルナッシュ・ブラン+グルナッシュ・ノワールという極めて珍しいブレンドであることを表現したものです。



Solenza

ソレンサ

Vin de France。グルナッシュ・ブラン50%、ルーサンヌ50%のブレンド。ヴォーヴェール村に合計0.5ha。粘土質・砂岩質土壌。平均樹齢30年。収量は40hl/ha。ステンレスタンクで果皮とともに15日間マセラシオンしたオレンジワインです（色合いは白ワインに近いです）。タンクで6ヶ月間熟成させた後、225リットルと350リットルの樽で12ヶ月間熟成。「ソレンサ」はスペイン語の「sol（太陽）」からの造語で、この作品の色合いや輝き、リッチな味わいを太陽（光）に例えたものです。