



FAMILLE SUMEIRE
VIGNERONS EN PROVENCE

<ファミーユ・スメール>

ワイナリーはエクス・アン・プロヴァンスに程近いサント・ヴィクトワール山麓に位置するトレーツに所在。その歴史は13世紀にまで遡る。1789年には一族のローレンス・スメール氏がトレーツの村長やプロヴァンス州の代表を務めたという記録が残されている。20世紀初頭に現当主の曾祖父にあたるガブリエル・スメール氏が、飛躍的に所有畑を拡大し、ワイン事業を大きく発展させた。その後、5人の子供たちに畑は相続され、長男であるエリー・スメール氏が Chateau Elie Sumeire を設立。1970～80年代にかけて、エリー氏の二人の子息達がワイナリーに最新設備を導入し、1988年からはワイン事業全ての工程を一貫して一族で行ってきた。2007年から当主はオリヴィエ・スメール氏。妹のソフ



ィーと共に、地元プロヴァンスのワイン産業に大きな貢献を与えている。2010年には、社名を「シャトーエリスメール」から「ファミーユ・スメール」へと改名した。AOC コート・ド・プロヴァンスにおいて、家族経営としては最大級であり、自社所有の畑のみからブドウを栽培し、醸造、販売まで行う唯一の生産者。サント・ヴィクトワール山麓のトレーツ、ピルルピエと地中海近郊のキュエールに総面積で300ヘクタールの畑を所有し、栽培はビオロジックを実践。収穫は広大な畑のブドウ全てを手積みで行う。ブドウ樹の平均樹齢は30年、最も古いもので70年を超える。常に畑に立ち、ブドウに接している。プロヴァンスの生産者の中でもいち早く近代的な醸造技術を取り入れ、白とロゼワインは繊細さとフレッシュさを損なわないよう、赤ワインはブドウの個性やポテンシャルを引き出す為、収穫時から温度管理を行い、醸造も樽を用いず全てステンレスタンクで行う。

2005年にAOCに認定されたコート・ド・プロヴァンス・サント・ヴィクトワールの畑は、広大なコート・ド・プロヴァンスの中でも土壌が異なり、最上のテロワールを持つアペラシオンで、この畑の大半をファミーユ・スメールが所有しており、またIINAOにAOC認定の申請に尽力してきた。

Le Rosé de S IGP Méditerranée

セパージュ：グルナッシュノワール 50% サンソー50%

栽培・醸造：4時～10時半の早朝に収穫、除梗、压榨後、17度以下の温度管理のもとステンレス・タンクで果皮浸漬及び低温発酵を行う。その後8か月熟成。

コメント：輝きある淡いバラ色。香りは良く熟した桃や白い花。心地よい爽やかな口当たりで、生き生きとした酸味が口の中で心地よく広がる。



Rosé a la Rose AOC Côtes de Provence

セパージュ：グルナッシュノワール 50% サンソー30% カベルネソーヴィニヨン 10% ティブラン 5% シラー5%

畑：サントヴィクトワール山麓の粘土質石灰土壌。平均樹齢30年。

栽培・醸造：収穫時より常に低温にてブドウを管理し、除梗したのち低温にてステンレスタンクのプレス機内でマセラシオンをかけ、冷却装置つきのステンレスタンクにて発酵及び熟成させる。できる限りブドウのピュアな要素を引き出すために、手を加えたり、移し替えを必要最小限に留める。

コメント：輝きある淡いバラ色。香りは良く熟した桃や白い花。心地よい爽やかな口当たりで、生き生きとした酸味が口の中で心地よく広がる。



Chateau Coussin Blanc AOP Sanite Victoire

セパージュ：ロール 100%

畑：赤い粘土質と石灰岩から形成された粘土石灰質及び砂利質の沖積土壌。

栽培・醸造：手摘みで収穫後、除梗した果実を冷却装置のついたステンレスタンクのプレス機に入れてマセラシオンにかける。その後、ステンレスタンクに移して発酵及び熟成させる。できる限りブドウにストレスを与えず、移し変える頻度を少なくし、ブドウの持つ本来の個性を最大限に引き出す。

コメント：柑橘系の香りや西洋サンザシの香りが豊かに広がる。フレッシュ感が溢れると同時に、味わいの輪郭がしっかりとしている。酸味と

ミネラル感がしっかりと骨格を形成。後口も長く、フルーティーな風味が余韻に残る。



Chateau Coussin Rosé AOP Sanite Victoire

セパージュ：グルナッシュノワール 50% サンソー20% シラー30%

畑：赤い粘土質と石灰岩から形成された粘土石灰質及び砂利質の沖積土壌。

栽培・醸造：手摘みで収穫後、除梗した果実を冷却装置のついたステンレス・タンクのプレス機に入れてマセラシオンにかける。その後、ステンレス・タンクに移して発酵及び熟成させる。できる限りブドウにストレスを与えず、移し変える頻度を少なくし、ブドウの持つ本来の個性を最大限に引き出す。

コメント：パイナップル、洋ナシ、レモンの洗練されたブーケ。非常にエレガントでフレッシュな印象。グレープフルーツの皮のようなピター感も残る。



輸入元：Vin X Co.,Ltd. / 株式会社ヴァンクロス

〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 6-25-8 神宮前コーポラス 203

TEL : 03-6451-1030 FAX : 03-6451-1031 Email : info@vin-x.jp

