

Simon Faure

シモン・ファール



細部にこだわり、ナチュラル・アプローチで葡萄本来の個性を引き出す新鋭の生産者

ワイン造り ワインをこよなく愛し、自然への敬意を大切にしているSimon Faure(シモン・ファール)は、畑仕事を最重要視する。優しい果汁のようにフレッシュかつピュアでありながら、マコネ地区の特徴であるミネラル感のあるワイン造りを心掛けている。気軽に楽しみ、多くの人に愛されるワインを目指す。栽培、醸造ともに、細部にこだわるが、余計なものを加えないことを信念とする。



歴史 栽培・醸造家である妻(Jessica Litaud)からの影響と、もともと抱いていたワイン造りへの想いや夢をかなえるために、2023年にMâcon Vergissonに設立。2023年がファースト・ヴィンテージ。

生産者 1988年生まれのカナディアン・フレンチ。電気技師として12年間働いたのちに、夢であったワイン造りを仕事にする決断をする。2009年にMâcon Vergissonへ移住し、現在マコネ地区で頭角を現している妻(Jessica Litaud)から学びながらワイン造りを行う。



マコン・ヴェルジツソン村(Mâcon Vergisson) マコネ地区の南に位置し、石灰質の岩壁“ヴェルジツソンの丘”と“ソリュトレの丘”に囲まれた景観が特徴的である。温暖ながら、標高が高く、風通しが良い地形なので昼夜の寒暖の差が大きい。石灰質の豊富な土壌は、シャルドネ栽培に非常に適している。

畑 ビオロジック、リュット・リゾネ(減農薬)で栽培している数件の生産者と契約。Mâcon Villages, Mâcon La Roche Vineuse, Saint Veran Les Cras, Pouilly Fuisse。2025年にはSaint Veranに0.25haの畑を購入した。



栽培 化学的な要素を排除した自然な環境下でのリュット・リゾネ栽培。2025年からはすべてビオロジックに移行する予定。芽かきは行うが、グリーン・ハーベストは行わない。

醸造 醗酵前に葡萄を8℃で12時間保管。ダブルバージュは8-12時間と短め。旧樽樽(225ℓ)で天然酵母にて醗酵して、6か月間の熟成。シュール・リーは行うが、バトナーージュ、スーティラーージュ、コラーージュ、フィルタレーションは行わない。

Simon Faure

シモン・ファール



Mâcon Villages 2023 マコン・ヴィラージュ

Simon自身が描いた抽象的な畑のデザインラベルはDavayé村の葡萄栽培に適した上質な土壌の葡萄畑を表現したものである。この生産者を象徴したワイン。

タイプ : 白ワイン アルコール : 12.0% ヴィンテージ : 2023
ぶどう品種 : Chardonnay 畑 : St.Veranに隣接したDavayé村に0.22ha。樹齢40年、
醗酵 : 旧樽(5-10年)で醗酵、熟成6か月間 植樹9,000本/ha
品番 112SF0123 750ml/6 6,800円



Mâcon La Roche Vineuse 2023 マコン・ラ・ロシュ・ヴィヌーズ

森と石垣に囲まれたマイクロクラメットの区画。石灰岩のガレ(小石)が無数に転がる急斜面から生まれる。畑の区画も小さく、収量も低いので、希少性が高いキュヴェ。

タイプ : 白ワイン アルコール : 12.5% ヴィンテージ : 2023
ぶどう品種 : Chardonnay 畑 : 標高300m、東向き斜面、森と石垣に囲まれた0.18ha、
醗酵 : 旧樽(5-10年、225ℓ)で醗酵、熟成6か月間 樹齢40年
品番 112SF0223 750ml/6 7,800円



Saint Veran Les Cras 2023 サン・ヴェラン・レ・クラ

“レ・クラ”の名が示す通り、石灰の岩盤がむき出しになったようなテロワール。表土が極めて薄く、根が石灰岩盤に直接接触することで、強烈なミネラル感と古木由来の深みが表現されている。

タイプ : 白ワイン アルコール : 12.5% ヴィンテージ : 2023
ぶどう品種 : Chardonnay 畑 : Vergissonの岩壁下の1.4ha。表土30cmの石灰岩台地。
醗酵 : 旧樽(5-10年、225ℓ)で醗酵、熟成6か月間 古木主体(48%=80年、52%=20年)
品番 112SF0323 750ml/6 9,500円



Pouilly Fuissé 2023 プイイ・フュイッセ

標高の高さと樹齢60年以上の古木が生み出す、ミネラル感とエレガンスを兼ね備える。特にChaintré側の区画から生まれるミネラル感が骨格となる。

タイプ : 白ワイン アルコール : 12.0% ヴィンテージ : 2023
ぶどう品種 : Chardonnay 畑 : 2つの区画(Fuissé村とChaintré村の境界線)、
醗酵 : 旧樽(5-10年、225ℓ)で醗酵、熟成6か月間 樹齢60年、標高200-280mの南向き斜面
品番 112SF0423 750ml/6 13,000円

Simon Faure

シモン・ファール



Chef Un P'tit Vert 2023 Vin de France シェフ・アン・プティ・ヴェール ヴァン・ド・フランス

4つのアペラシオン(Mâcon Villages, Mâcon La Roche Vineuse, Saint Veran Les Cras)の絞り切らなかつた果汁をブレンドして造られるユニークな若飲みタイプ。“Chef, un Petit Verre” (シェフ、一杯!)というダジエレが名づけられた遊び心のあるキュヴェ。

タイプ : 白ワイン アルコール : 12.5% ヴィンテージ : 2023
ぶどう品種 : Chardonnay 畑 : 4つのアペラシオン(Mâcon Villages, Mâcon La Roche
醸酵 : ステンレス・タンク(Cuvee Inox) Vineuse, Saint Veran Les Cras, Poilly Fuisse)
品番 112SF0623 750ml/6 6,800円



50 Nuances de Green 2023 Mâcon Villages サンカント・ニュアンス・ド・グリーン マコン・ヴィラージュ

マセラシオンによるオレンジワイン。Simonがデザインしたラベルは、マセラシオン中の葡萄の色を表現。マセラシオン・カルボニック由来の独特の香りと、樽熟成による複雑味が融合した実験的かつ野心的なキュヴェ。

タイプ : 白ワイン(オレンジワイン) アルコール : 12.0% ヴィンテージ : 2023
ぶどう品種 : Chardonnay 畑 : ベースはMâcon Villages(Davayé村)
醸酵 : 旧樽(5-10年、225 l)で醸酵、熟成12か月間
品番 112SF0523 750ml/6 9,800円

