



CHAMPAGNE / EPERNAY

= ジャック・セロスで修業、当主アンセルムの甥っ子ジェローム =

■ 生産者について



シャンパーニュにおける自家栽培醸造家(RM)の先導者であり、卓越した生産者でもあるジャック・セロスの甥っ子にあたる、ジェローム・セロスのRMです。エペルネ郊外(中心から南に5~6km)にあるシャヴォー・クークールを本拠とし、ヴァレ・ド・ラ・マルヌのダムリー村、そしてコート・デ・ブランのアヴィズ等に計6haを所有しています。小さいながらも典型的なシャンパーニュ様式のカーヴで、シャンパーニュのもつ個性をそのまま活かした造りを行なっています。

1990年代、ジェロームはジャック・セロスで働いており、ぶどう栽培、ワイン醸造、熟成についてアンセルムから直接教わります。ピオロジーやピオディナミの栽培方法、木樽での醗酵、熟成など、アンセルムと共に、研究し試行錯誤を繰り返す日々でした。

2004年、代々続くぶどう栽培農家であった父のジャッキー・セロスが引退することを決め、ジェロームは後を継ぐ決心をします。同年、ジェロームはコリーヌ・パジョンと結婚しました。パジョン家もぶどう栽培農家で、セロス家の畑とパジョン家が所有している畑を合わせる形で、メゾン“セロス・パジョン”は始まりました。

■ 畑・醸造について

当時(今もそうですが…)、フランスワインの中でもとりわけ「質より量」であったシャンパーニュ。

偉大な叔父アンセルムから多くのことを学べたことは、ジェロームにとって大きな幸運でした。

ぶどう栽培において「量より質」であることを学び、シャンパーニュの品質はアッサンブラージュの技術やエレヴァージュの長さだけではなく、原料である「ぶどうの品質」が最も大事だということ、又そのためのきめ細やかな畑の管理方法など、多くの点で影響を受けました。

収穫前には必ずすべての区画のぶどうを実際に食し、それぞれのキャラクターを収穫前に把握することで、すでにアッサンブラージュの比率をこの段階でほぼ決定つけることを学びました。

醸造においてはその樽の使い方、何よりも樽醗酵中の豊かな香り、そして熟成の過程で刻々と変化する香りに関して、常に全ての樽をチェックし、その年特有の香りを把握することを学びました。

これまで大手メゾンによる企業化されたシャンパーニュ業界に反旗を翻し、革新的な手法で個性的なシャンパーニュを造り、RMの存在感を強烈にアピールしたアンセルム・セロス。ジェロームは彼から理念と技術を受け継ぎ、現在の飲み手環境にバランス良い形で最高のシャンパーニュを提供しています。エペルネ郊外(中心から南に5~6km)にあるシャヴォー・クークールを本拠とし、ヴァレ・ド・ラ・マルヌ各地、そしてコート・デ・ブランのアヴィズ等に計6haを所有しています。

■ ワインについて

◆ NV Le Champagne Brut Blanc de Blancs Grand Cru Avize ル・シャンパーニュ・ブリュット・ブラン・グラン・クリュ・アヴィズ

<品種>シャルドネ100%(グラン・クリュ アヴィズ産)(木樽で熟成したヴァン・ド・レセルヴを35%アッサンブラージュ)

<区画>Avize村内Chemin Chalons, La fosse aux Pourceaux, Les Roches, Nobia アヴィズの中でもチョーク質の多い、良い古い区画。

※アヴィズの畑はすべて、セロス家(モーリス・セロス)が代々所有する優れた区画を相続した畑であり、すべての畑はジャック・セロスの畑に隣接しています。

<醸造>ステンレスタンクでアルコール発酵。マロラクティック発酵100%。アルコール発酵と発酵後のエレヴァージュは計8ヶ月。 <ドザージュ>10g/L

細やかな泡立ち、緑を感じる美しい色合い。エレガントで洗練された、白い花のフレッシュで魅惑的な香り。軽やかなアタック、柔らかでシルキーながら、この地に特徴的なミネラルによる密度も感じるすることができます。非常に石灰分の高い畑から生まれるためミネラルに富むシャンパーニュです。アペリティフとして最適で、また魚介料理には最高のマリナーージュです。

◆ NV Le Champagne Fût de Chêne ル・シャンパーニュ・フュ・ド・シェーヌ

<品種>ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエを1/3づつアッサンブラージュ <区画>Vauciennes村: Les Grés, Chavot村: Les Noyertasse, Avize村: Pierre Vaudon, Damery村: les Fortes Terres <醸造>木樽でアルコール発酵。マロラクティック発酵100%。アルコール発酵と発酵後のエレヴァージュは計8ヶ月。木樽はブルゴーニュのバリックを使用しており、François Frère社製とSeguin Moreau社製。 <ドザージュ>10.6g/L

単一VTでつくられますがVT記載はありません。輝くような淡い黄金色。フレッシュバナナやネクタリンの香り。豊かさを感じるアタック。奥行があり、少々苦味を伴いながらも長い余韻があります。8~9ヶ月木樽で熟成することで、エレガントさとフィネスを引き出しています。食中酒として最適です。

◆ Le Champagne Millésime ル・シャンパーニュ・ミレジメ

<品種>ピノ・ノワール(グラン・クリュ マイイ産)50%、シャルドネ(グラン・クリュ アヴィズ産)50% <ドザージュ>8.8g/L

現行VTは、2005年。輝くような黄金色。キャラメルやアカシアの花、ハチミツ、コーヒーなどの繊細かつ複雑さ極める香り。フレッシュさを感じるアタック、やわらかな泡立ちが口中を覆い、バランスのとれた長い余韻が続く。長い熟成に由来する多くのニュアンスを感じるができるシャンパーニュ。ソース添えの肉料理や食後酒として最適。

■ 一問一答

Q. お名前と誕生日、家族構成をおしえてください

ジェローム・セロス、1974年2月18日生まれです。妻の名前はコリーヌ、13歳になる息子ヴァンサンがいます。

Q. ドメーヌの創業はいつですか？

以前からブドウ農家でしたが、元詰を始めたのは2004年。私が初代となります。

Q. ワインをつくろうと思ったきっかけをおしえてください

4歳のころからおじいちゃんと畑に出て遊んだりしていたから自然とそんな気持ちになりました。

Q. どこでワインづくりを学んだのですか？

アヴィズのワイン学校で基礎を学び、その後、叔父が当主をやっているジャック・セロスで修業し、多くのことを学んだ。

Q. 先代、お父さん、師匠から教わったことで印象深いことをおしえてください

「あらゆることに耳を傾ける」ということ。畑、区画、ぶどう、ワイン、、、などすべてのことに。

Q. どんなワインをめざしていますか？

目指すワインはひとつのスタイルではない。キュヴェによって個性を出したいと思っています。

Q. 印象に残った年とエピソードを教えてください。

1996年と1999年。

Q. もらえるとしたらつくってみたいワインはありますか？

アヴィズ！考える必要がないね！笑 ＊クロド・アヴィズを相続の予定

Q. 自身のワイン以外で好きなワインをおしえてください

叔父さんがつくるジャック・セロスの100%ピノ・ムニエのキュヴェは素晴らしいと思う。あとは、ビルカール・サルモンも好き。ほかの地域だとサンセール・ブランが好きだな。

Q. 楽しみにしていること、趣味をおしえてください

サッカーと狩猟。サッカーは、インストラクターもやるくらい好きなんだ。

Q. 苦手なものはありますか？

チーズ！妻はチーズが好きなんだけどね、、、(とここで奥さん・コリーヌが)「セロス家はチーズ嫌いな人が多いのよ！」

Q. 休みが一月あったら何をしたいですか？

そんなに休めないから考えたことない、、、うーん、何やるか考える前に休みを頂戴！そしたら考える。笑

Q. 行ってみたい国、場所をおしえてください

知らない国の文化にふれてみたい。

Q. ワインをつくっていて一番の苦労はなんですか？

急に変わる天候にはやっぱり苦労する。特に春から収穫までの天候はきになるね。

Q. どの季節のぶどう畑が好きですか？

夏。

Q. あなたの自慢の一本をおしえてください

アヴィズ・グラン・クリュ。自分らしいワインだと思っています。

Q. あなたのワインに合うと思うお料理をおしえてください

それぞれに合う料理があると思うから楽しんでトライしてみたい。

Q. 和食は食べたことがありますか？好きなメニューはありますか？

食べたことない。

Q. 座右の銘はなんですか？

家族と仕事

Q. 日本のイメージは？

不況や自然災害などの困難に立ち向かい克服する強い人たち。
ほかの文化にも興味をもち受け入れることのできる、懐の深い人たち。

Q. 日本であなたのワインを飲む人にメッセージをお願いします

私たちシャンパーニュの家族の歴史を共有してもらおう気分です。うれしい！