

## 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



当主のジェローム・セロス氏 (左)

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・セロスの当主アンセルムの甥っ子にあたる、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っています。

1990年代、ジェロームはジャック・セロスで働き、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。ビオロジーやビ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大切なのは「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、また、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把握することで、アッサンブラージュの比率を収穫前の段階でほぼ決定づけることを学びました。醸造においてはその樽の使い方、何よりも樽醗酵と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。



## ワインについて

## ◆ NV Brut Souvenir ブリュット・スーヴニール

<品種>ピノ・ムニエ48%、シャルドネ44%、ピノ・ノワール8%

<醸造>ステンレスタンクでアルコール発酵後、マロラクティック発酵100%。発酵後、約6ヶ月間樽熟成。

<ドザージュ>10.6g/L

両親・祖父母へのオマージュとして、セロス家とパジョン家双方のぶどう畑の3品種をブレンド。デリケートな泡立ち、繊細な香り。こだわりの栽培・醸造を行いながらも、日常的に楽しめるような柔らかさを重視した造りとなっています。

## ◆ NV Sacre Blanc Grand Cru サクル・ブラン・グラン・クリュ

<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、古く、良い区画。

※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>8g/L

細やかな泡立ち、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。アペリティフとして、また魚介料理には最高のマリアージュです。

◆ **NV Elégance エレガンス**

<品種>ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエを1/3ず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>10g/L

VT記載はありませんが単一VT。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。奥行きがあり、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>シャルドネ(グラン・クリュ アヴィズ産)70%、ピノ・ノワール(グラン・クリュ マイイ産)30%

<ドザージュ>5g/L

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ことができる。ソース添えの肉料理や食後酒として最適。

◆ **Blanc de Blancs Extra Brut Grand Cru Avize Millésime ブラン・ド・ブラン・エクストラ・ブリュット・グラン・クリュ・アヴィズ・ミレジメ**

<品種>シャルドネ100%(グラン・クリュ アヴィズ産) <平均樹齢>49~54年

<区画>Avize村内Chemin Chalons, Les Nobias du Nord ※ジャック・セロスの畑に地続きで隣接した、アヴィズ最良区画。

<ドザージュ>5g/L <生産本数>1500本

良年のみ限定的にごく少量造られるキュヴェで、2014年がファーストヴィンテージ。若いうちからスケールを感じる偉大なシャンパーニュ。

◆ **NV Cuvée Marius Vieille Vigne キュヴェ・マリウス・ヴィエーユ・ヴィーニュ**

<品種>シャルドネ100%(シャヴォー産) <平均樹齢>1970年に植樹

<区画>Les Charmées, Les Crayons <ドザージュ>0g/L <生産本数>2700本(シリアルナンバー入り)

アンセルムの父にしてジェロームの曾祖父であるマリウス・セロスの名を冠した特別なキュヴェ。シャヴォー村の粘土石灰質土壌で育った古樹から厳選されたシャルドネを使用し、純粋さとフレッシュさを表現。SO2無添加で醸造されており、透明感と鮮烈なキレが特徴。天然酵母による発酵やボトルの再利用など、環境への配慮もなされています。

◆ **NV Cuvée Marius Clos Roger キュヴェ・マリウス・クロ・ロジェ**

<品種>シャルドネ100%(グラン・クリュ・アヴィズ産) <区画> Les Chapelles <ドザージュ>0g/L <生産本数>700本(シリアルナンバー入り)

ジェロームの祖父ロジェから、セロス家が4代にわたり受け継いできたアヴィズ村の単一区画で、ビオロジー栽培されたシャルドネから造られる希少なキュヴェ。収穫から瓶詰めまで一切のSO2を加えず、大樽で自然に醸造されました。生産量はわずか700本に限定されており、アヴィズ特有の石灰質テロワールがもたらす純粋さと繊細なアロマが表現されています。環境への配慮としてボトルの再利用も行われており、瓶詰め後、15ヶ月の熟成を経てリリースされます。

◆ **NV Rose de Saignée ロゼ・ド・セニエ**

<品種>ピノ・ノワール(ヴァレ・ド・ラ・マルヌ産)100% <平均樹齢>35年 <区画>Damery: Luter

<ドザージュ>7g/L

セニエ法によるロゼ。豊かな果実味でやわらかな口当たり。やさしい酵母の風味で、タンニンは心地よく、旨みの余韻を長く味わえます。