



Coulée de Serrant

Coulée de Serrant

fwines
株式会社ファインズ

■ドメーヌ概要

クレド セランは、ロワール河の北岸のサヴニエール地区にシトー派修道僧によって12世紀(1130)に植えつけられた由緒ある畑。以来800年以上の間ブドウ栽培が行われ、その歴史の中で**ルイ 11世、14世、女帝フィヌがこの地を訪れた**という記録が残る。また、美食の大家キュルノンスキー(1872-1956)は「**イケムに並ぶフランスの5大ブドウの1つ**」と評した。

1962年よりジョリー家が所有。ロマネ・コンティやシャトー グリエと共に、生産者名がそのままAOC名で、なおかつ単独所有という数少ない生産者のひとつ。

現当主である**ニコラ ジョリー**は1970年にコロンビア大学MBA修了後、モンリオールの金融省に1年半、更にモルガンスタンレー(ニューヨーク・ロンドン)に5年間勤務。その後、1976年銀行家としての生活を捨て、母が運営していたドメーヌに戻った。**「ビオディナミ」と出会い、1980年に部分的に、1984年からは全ての畑に導入。**テクノロジーやテクニクに依存し画一化されたワインの氾濫を憂いだニコラは、**「おいしいワインである前にその土地固有の繊細さを表現した本物のワインでなくてはならない。」**というAOC法(原産地呼称統制法)の原点への回帰を提唱。世界中で栽培者への啓蒙や講演活動を行なっている。

2002年の収穫から娘のヴィルジニーが参画し、ニコラの意思を引き継いでいる。



セラーのあるシャトー ロッシュ オー モワンヌ



クレド セランの畑の奥にはロワール河が見える

ビオディナミの伝道師、
ニコラ ジョリー
次世代を担う、娘、
ヴィルジニー ジョリー

■畑について

1984年に全面的にビオディナミを導入して以来、栽培面では若干の硫黄とボルドー液を除き、化学製品等は一切使用しない。馬で畑を耕し、栽培収穫も実施。他にも羊や牛、ロバなどを飼い、これら動物が持っているエネルギーをブドウ造りに取り込む環境づくりを行っている。

ニコラはクローン反対派で、クレド セランにある樹齢80年以上の古木から接木し、植え替えに使用。収穫は全て手摘みで、房ごとの熟し度合いに応じて数回に分けて行う為、その期間が2ヶ月に及ぶこともある。

馬で畑を耕し栽培収穫も行う



畑にいる羊たち。収穫まで畑に入れない



ニコラと仲良しのロバ



珍しい在来種の牛、
ナント種(↑)、
ハイランド種(↓)
これらの牛の堆肥を使用



■醸造について

醸造はできるだけ介入しないのがモットー。人工酵母を使用せず、発酵時の温度コントロールもしない。またデブルバージュ、コラーージュも行わない。主に古樽で数ヶ月間熟成後、瓶詰め前にフィルター処理をごく軽く行う。

<シュナン ブラン>

ニコラ曰く、「シュナン ブランはリースリング同様ブドウが完熟し貴腐化した状態でその特徴を存分に表現できる数少ない品種のひとつ」。健全でサステイナブルな栽培はブドウの腐敗を防ぐことができ、区画ごとに**実が完熟まで進むのを待つことでボトリティスが付着し、果汁が濃縮されることによって、ミネラル分がより強調される。**遅摘みとは違い、ブドウが深い黄色になってから数日間で貴腐ブドウになる。

ワインは深い黄金色となり輝く、時には琥珀色に。酸化とは混同しないで頂きたい。抜栓後の数日間、場合によっては一週間以上もの間ワインは本領を発揮し変化し続けるが、この変化は酸化ではない。数日間かけて是非ワインを楽しんで頂きたい。



Coulée de Serrant

クロドラクレドセラン

AOP : サヴニエール クレドセラン(モノポール)
品種 : シュナンブラン 100%
面積 : 7 ha
平均樹齢 : 30-40年(80年以上の古樹も含む)
平均収量 : 18~25hl/ha
生産量 : 2万2万5千本

ロワール川に張り出した険しい傾斜地の南、南東向き畑。地層は平均20-40cmの深さ、赤褐色・茶色のシスト(片岩)土壌で水はけが良い。ブドウが最適な熟度に達し、ボトリティスの度合いを見て収穫するため、3~4週間かけて5回に分けて収穫を行う。

熟した果実、ドライフルーツ、カリンのようなニュアンス、もう一口飲みたくなるようなミネラルを思わせる味わい。和食との相性がいいワイン。



2018VINコメント :

霜の被害を受け、また7月半ばまでベト病の被害もあったが、ブドウは豊かに実った。暑く、雨の多い夏の後、収穫は9月20日と早くに始まった。熟した果実のみを収穫するために、それぞれの区画を5回にも分けて収穫を行ったため、収穫は長かった。貴腐が8-10%含まれた年

よりおいしく味わっていただくために
ニコラは、クレドセランの全てのワインについて、**飲む前に数回デキャンティングするか、24時間前に抜栓しておくことを推奨している。適温は14-15℃。更に、飲み残しのワインを、栓をして冷蔵庫に入れずに3~4日置くと、一層開いて味わいが増して楽しめる**ともアドバイスしている。



ロッシュオーモワンヌクロドラベルジュリ

AOP : サヴニエール ロッシュオーモワンヌ
品種 : シュナンブラン 100%
面積 : 3.2 ha
平均樹齢 : 30年
平均収量 : 25-30hl/ha
生産量 : 8千~1万本



クレドセランに比べやや穏やかな傾斜の南東向き斜面。地層は平均30-80cmの深さのシスト土壌。

柑橘系のタッチや白桃など甘美な果実の香りが感じられ、ニコラジョリーのワインに共通する重厚感と伸びのある酸味が卓越した調和のとれたワイン。

サヴニエールレヴュークロ

AOP : サヴニエール
品種 : シュナンブラン100%
面積 : 5.8 ha
平均樹齢 : 25年
平均収量 : 30~35hl/ha、生産量 : 1万5千~1万8千本

クレドセランにある樹齢80年以上の古木から選別し、穂木として台木を繋ぐマサルセクションで、クローンではない。クレドセランに比べやや傾斜が緩やかな東向きの区画で、表土が深く主にシスト土壌だが、クォーツ(石英)を見ることもあり、まれに砂が混じっていることも。

エレガントな酸が心地よく、アーモンドやナッツ、フレッシュフルーツのニュアンスがある。

