

## 「クレ・ド・セラン」(ニコラ・ジョリー)の独占輸入販売権を取得

(株)ファインズ(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:保美光宏)は「バイオダイナミ\* (バイオダイナミクス)農法」で知られる、ニコラ・ジョリー氏がフランス・ロワール地方に所有する「クレ・ド・セラン」の国内の独占輸入販売権を取得しました。

これにより 2006 年 1 月から「クロ・ド・ラ・クレ・ド・セラン 2004」「ロッシュ・オー・モワンヌ・クロ・ド・ラ・ベルジュリー 2004」「サヴニエール・レ・ヴュー・クロ 2004」の 3 アイテムを発売します。

クレ・ド・セランは 1130 年にシトー派修道院により植えられた由緒ある葡萄畑で、現在はジョリー家が所有しています。今年 875 回目の収穫を行なったこの名畑はロワール川に張り出した険しい傾斜地にあり、栽培・収穫はすべて馬と手作業で行なわれています。そのワインはブルボン王家の時代から名高く、ルイ 11 世、ルイ 14 世がわざわざこの畑を訪れたと言われていました。また美食の大家キュルノスキーは「イケムと並ぶフランス 5 大白ワインのひとつ」と称えています。

現在の当主であるニコラ・ジョリー氏は、1977 年にニューヨークの銀行家としての生活を捨て、母親の経営するワイナリーに戻りました。当初は農薬を使用していましたが、「バイオダイナミ」と出会い、1980 年に部分的に、1984 年よりすべての畑に導入しています。

テクノロジーやテクニックに依存し、画一化されたワインの氾濫を憂いだジョリー氏は、「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(原産地呼称統制)法の原点への回帰を提唱しています。現在は世界中で栽培者への啓蒙や講演活動を行ない、「バイオダイナミの伝道師」とも呼ばれています。

### \* バイオダイナミ(Biodynamie)

1924年オーストリアのルドルフ・シュタイナー博士が発表した理論。農薬や化学肥料を排除し、動物の堆肥や植物を煎じたものを使用、土壌の活力を取り戻し、最大限に発揮させる農法。地球と天体の運行が自然界に与える作用を考慮しながらワイン造りを進めていく。ルロワ、ルフレーヴ、ニコライホーフ、ド・ヴィレーヌなどの高名な生産者が導入し、ファインワインの中で高い地位を築いている。

## 【クレ・ド・セラヌ(ニコラ・ジョリー)の概要】

生産者名: クレ・ド・セラヌ  
 所在地: フランス ロワール地方 サヴニエール地区  
 社長名: ニコラ・ジョリー  
 自社所有畑: 約 15.8ha  
 年間生産数量: 約 42,000 本  
 葡萄品種: シュナン・ブラン 100%

## 【商品の詳細】

### クロ・ド・ラ・クレ・ド・セラヌ 2004

オープン価格



アペラッション: A.O.C. Savennières Coulée-de-Serrant  
 色: 白  
 所有面積: 7 ha、モノポール(単独所有)  
 平均樹齢: 40 年以上  
 平均収量: 18 ~ 25hl/ha  
 コメント: 南向きの急斜面ならではの夏の高温を反映する深い黄色。凝縮感があり、酸味のバランスも見事。余韻は極めて長く、数分間も持続するほど。はちみつ、ライムティー、アプリコット、火打石などの風味に加え、ボトリティスに由来する豊潤な味わい。ジョリー氏はデキャンティングと、飲み残しのワインを数日経ってから楽しむことを勧めている。

### ロッシュ・オー・モワヌ・クロ・ド・ラ・ベルジュリー 2004

オープン価格



アペラッション: A.O.C. Savennières Roche-aux-Moines  
 色: 白  
 所有面積: 3 ha  
 平均樹齢: 30 年  
 平均収量: 30 ~ 32hl/ha  
 コメント: クロ・ド・ラ・クレ・ド・セラヌの南西に位置する、南東向きの斜面。ボリューム感では若干クレ・ド・セラヌには及ばないものの、スパイシーな風味とミネラル感溢れる余韻が秀逸。

### サヴニエール・レ・ヴュー・クロ 2004

オープン価格



アペラッション: A.O.C. Savennières  
 色: 白  
 所有面積: 5.8 ha  
 平均樹齢: 18 年  
 平均収量: 30 ~ 35hl/ha  
 コメント: クレ・ド・セラヌに比べ傾斜が緩やかな東向きの区画で、表土が深く、クレ・ド・セラヌよりも早くから楽しめる。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。