



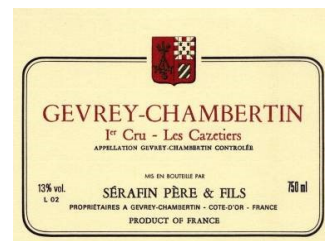
株式会社フィネス

〒105-0004 東京都港区新橋6-7-3

Tel 03-5777-1468 Fax 03-5408-5827

E-mail : info@finesse-wine.co.jp

FINESSE URL : <http://www.finesse-wine.co.jp>



2019年7月

セラファン ペール エ フィス **SÉRAFIN PÈRE & FILS**

地所:ブルゴーニュ地方 コートドニユイ地区 ジュヴレ シャンベルタン村

1947年、スタニスラ セラファン氏によって創設されたこのドメーヌは、息子のクリスチャン氏によって1960年代から徐々に発展を続けてきました。最初に所有した畑はジュヴレ シャンベルタンの村名で当初はネゴシアンにワインを売っていましたが、1970年から徐々にドメーヌワインとして販売するようになり、1987年には100%ドメーヌ元詰めワインになりました。1990年代にはジュヴレ シャンベルタン村以外にシャンボール ミュジニー村やモレ サンドニ村の畑も手に入れ、今では約5.3haの畑を所有しています。現在はクリスチャン氏の娘カーヌ女史が主に出荷や事務を担当し、彼女の従兄弟のフレデリック女史が醸造を担当しています。

葡萄栽培においては自然環境を尊重して、健康で良質な葡萄を作ること大事にしています。葡萄の木が病気の被害に遭った時の薬剤の使用は出来るだけ最小限に留め、雑草を取り除く際は除草剤は使わずに耕作することで雑草を掘り起こし、さらに土の中に空気を入れることで微生物の活動を活性化させるようにしています。芽掻きや剪定をしっかりと行うことで生産量を抑制し、非常に凝縮した葡萄を作っています。

収穫は全て手摘みで腐敗した葡萄や干からびた葡萄などをしっかり選別し、除梗は約70%行います。ステンレスタンクに入れられた葡萄は醗酵前に低温で浸漬してピノ ノワールの色とアロマを出し、自然酵母によってアルコール醗酵が始まります。醗酵温度は最高35℃で時間をかけてゆっくり行われます。また、搾入れをしっかりと行なって、アロマやタンニンを引き出します。その後、樽で14～20ヵ月間熟成してノンカラージュ、ノンフィルターで瓶詰されます。また、使用された新樽の一部は毎年エルミタージュのジャン ルイ シャヴへ譲渡されています。



クリスチャン セラファン氏



カーヌ女史(左)、フレデリック女史(右)

シャルム シャンベルタン グラン クリュ

● CHARMES-CHAMBERTIN GRAND CRU

ピノ ノワール種100%。隣村のモレ サン ドニに隣接する特級区画の「Aux Charmes(オー シャルム)」と「Mazoyères(マゾワイエ)」に約0.3haの畑を所有、葡萄の樹齢は70年にもなる古木です。熟成は当然新樽100%で保管状態が良ければ40年経ってもまだ若々しさを保つほどのポテンシャルがあります。肉厚な果実味と滑らかな口当たりで凝縮感や複雑さがあり、余韻がとても長く残ります。

ジュヴレ シャンベルタン プルミエ クリュ, レ カズティエ

● GEVREY-CHAMBERTIN 1ER CRU, LES CAZETIERS

ピノ ノワール種100%。ドメヌのすぐ裏に位置する区画で所有する畑は約0.2ha、樹齢は約50年になります。2015年に新たに小さい区画を2つ買い足して葡萄を植えたので数年後には生産本数が少し増える見込みです。果物をかじったような果実味で味わいがとても濃く、骨格もしっかりしていて余韻も長いパワフルで男性的な印象のワインです。



醸造所の裏にあるカズティエの区画

ジュヴレ シャンベルタン プルミエ クリュ, ル フォントニイ

● GEVREY-CHAMBERTIN 1ER CRU, LE FONTENY



村の西に位置するフォントニイの区画

ピノ ノワール種100%。ジュヴレ シャンベルタン村の西に位置する石や岩が多い区画に約0.3haの畑を所有。葡萄の樹齢は約50年で新樽100%で熟成されます。北向きの涼しい畑なのでフレッシュな果実味と滑らかなタンニンが豊富で凝縮感があり、基本的には他のキュヴェよりもタッチが柔らかくエレガントでチャミングな女性的なイメージのワインですが、ヴィンテージによってはタニックで粗い男勝りなキャラクターが前面に出ることもあります。

ジュヴレ シャンベルタン プルミエ クリュ, レ コルボー

● GEVREY-CHAMBERTIN 1ER CRU, LES CORBEAUX

ピノ ノワール種100%。ジュヴレ シャンベルタン村のはずれに位置する区画で約0.45haの広さを所有、葡萄の樹齢は約40年で新樽100%で熟成されます。がっちりとしたタンニンが特徴ですが、繊細さも損なわず、男性的な味わいのカズティエと女性的な味わいのフォントニーの中間のような印象のワインです。樹齢が40年を超えてきたので葡萄の粒も小さく凝縮するようになり、以前よりもワインにストラクチャーと凝縮感が出てきています。

ジュヴレ シャンベルタン, ヴィエイユ ヴィーニュ

● GEVREY-CHAMBERTIN, VIEILLES VIGNES

ピノ ノワール種100%。所有するジュヴレ シャンベルタン ヴィラージュの畑の中でも「Au Bellé (オ ベレ)」、「Vignes Belles (ヴィーニュ ベル)」、「En Champs (アン シャン)」など1級区画に隣接する古木を中心に7区画の葡萄が使われています。広さは約1haで樹齢は約60年、100%新樽で熟成されます。果実味、酸、旨味が凝縮していて男性的なイメージのワインで下記のヴィラージュよりも古木の葡萄、さらに新樽率が高い影響もあってタニックで凝縮感があるので熟成に時間を要します。



収穫前のEn Champsの区画(左)と古木が多いAu Belléの区画(右)

ジュヴレ シャンベルタン

● GEVREY-CHAMBERTIN



国道74号線沿いにあるAux Eteloisの区画

ピノ ノワール種100%。所有するジュヴレ シャンベルタン ヴィラージュの畑の中でも国道74号線に近い場所に位置する「Roncevie (ロンスヴィ)」、「Aux Etelois (オー エトロワ)」、「Creux Brouillard (クルー ブルイヤーラ)」など5区画の葡萄が使われます。広さは約1.6haで樹齢は約30年、新樽率は70%になります。酸味が素晴らしく、果実味豊かで透明感があり、渋味滑らかでタッチが柔らかくなりやすいのでヴィンテージによってはブルゴーニュルージュよりも早く飲むことができます。

モレ サン ドニ プルミエ クリュ, レ ミランド

● MOREY-SAINT-DENIS 1ER CRU, LES MILLANDES

ピノ ノワール種100%。所有する畑は特級に隣接していて広さは約0.3ha、葡萄の樹齢は約40年で新樽100%で熟成されます。果実味や酸のバランスが取れていて凝縮感もあって余韻が長いワインですが、比較的渋味が強くタニックなワインになるヴィンテージが多いので、少し熟成させたほうがポテンシャルを発揮できます。



粘土質の多いレ ミランドの区画

シャンボール ミュジニー プルミエ クリュ, レ ボード

● CHAMBOLLE-MUSIGNY 1ER CRU, LES BAUDES

ピノ ノワール 種100%。特級区画「Bonnes Mares (ボンヌ マール)」のすぐ下に位置する場所に約0.3haの畑を所有、葡萄の樹齢は約35年で新樽100%で熟成されます。肉厚でリッチな果実味と滑らかな口当たり、エレガントでシャンボール ミュジニーらしい女性的なイメージの味わいですが、余韻がとてもタニックなので落ち着くまで熟成させたほうが本来の力を楽しむことができます。



石が多く散らばるレ ボードの区画

ブルゴーニュ ルージュ

● BOURGOGNE ROUGE

ピノ ノワール種100%。国道74号線の東側に位置する「Pressonniers (プレソニエ)」と「Pruniers (プルニエ)」の2区画に約0.4haの畑を所有、樹齢は約35年で新樽率は50%になります。甘いイチゴのアロマ、果実味と酸がしっかりしていて、凝縮感もあり割とタニックな仕上がりです。

ブルゴーニュ シャルドネ

● BOURGOGNE CHARDONNAY

シャルドネ種100%。畑はジュヴレ シャンベルタン村の「Pressonniers (プレソニエ)」という区画にあり、所有する広さは僅か0.08haで樹齢は約40年です。トロピカルで樽由来のバニラのアロマ、果実味豊かで酸もしっかりしており、粘度が高くたっぷりして飲み応えがあります。2012年、2013年と病気の影響でシャルドネが収穫できず、元々ピノ ノワール向きの土壌だったので2011年をラスト ヴィンテージとしてピノ ノワールに植え替えられました。