

Domaine SEROL (ドメヌ・セロル)

Renaiss, Loire, France



コート・ロアネーズは 厳密にはロワール地方の一部ですが、実際にはボジョレーに近く、モルゴンから西に50km離れたモン・ド・マドレーヌにあり、ロワール川の源流であるマッシヴ・サントラルに近い場所にあります。花崗岩の岩脈の上に位置する標高の高いこの場所では、ガメイが最高の地位を占めており、ドメヌの無数の単一区画は場所のニュアンスを表現し、非常に魅力的なワインを生み出しています。

17世紀にまでその歴史を遡ることができる家族経営ドメヌで、現当主であるステファン・セロルが1996年にドメヌを継承。AOCコート・ロアネーズにこだわり、最良と思われる斜面に新しく区画を開くなどし、継承時のドメヌの耕作面積は12ha余りでしたが、現在の耕作面積は35haとなっています。ステファンの妻キャリーヌは、この地のテロワールの優位性を高め保ちたいと、栽培法をビオディナミへと転換。これにより、ブドウを病虫害に対し耐性を持たせつつ、自然のサイクルを最大限尊重することでこの特徴的なテロワールを更に高めへと引き上げようとしています。なおドメヌは、biodivin とフランス農業省のビオ認証を取得しています。

このドメヌでは、地元で栽培されているガメイ・サン・ロマン（ガメイ・ノワール・ア・ジュ・ブランの一種）に力を入れており、標高が高く、様々な日射条件を持ついくつかの区画に、1ヘクタールあたり9000本のブドウを密植しています。ガメイ・サン・ロマンは、一般的に栽培されているガメイ・ノワールに比べて、房や果実が小さく、ミルランダーシュが起こりやすい傾向があります。これはしばしば、果実のより凝縮した表現につながります。

ステファンは、父のセラーを拡張して近代化し、各区画をセメントタンクで別々に醸造できるようにしました。これにより、それぞれの区画の条件に適応し、個々のキュヴェの中にその特徴を完璧に表現させています。

「Guide Bettane + Desseuve」2020年版では二つ星。「ル・ヴュ・ド・ヴァン・ド・フランス」誌が発行するフランスワインのガイドブック「レ・メイユール・ヴァン・ド・フランス」の2022年版にて二つ星。近年フランス国内での人気が高まっています。三ツ星レストランであるトロワグロとも親交が深く畑を共同所有するほどの間柄です。間違いなく、コート・ロアネーズを代表する生産者です。

ポルクワ・フェール・サン・ブラン2021 新着 Pourquoi Faire Sans Blanc				メルティング・ポッツ2021 新着 MELTING POTES				シェ・コスト2020 新着 Chez Coste			
品種	シュナン・ブラン		品種	ガメイ60%、シラ43%、グルナッシュ7%		品種	ガメイ・サン・ロマン (樹齢30年)		品種	ガメイ・サン・ロマン (樹齢30年)	
土壌	風化花崗岩土壌		土壌	花崗岩土壌		土壌	風化花崗岩土壌				
タイプ	白・辛口		タイプ	赤・ミディアム		タイプ	赤・ミディアム				
アペラシオン	VDF		アペラシオン	VDF		アペラシオン	コート・ロアネーズ				
規格	750ml		規格	750ml		規格	750ml				
酵母	野生酵母		酵母	野生酵母		酵母	野生酵母				
SO2添加	あり	SO2添加	あり	SO2添加	なし						
コメント		参考小売	¥3,500	コメント		参考小売	¥3,000	コメント		参考小売	¥6,500
<p>標高の高いテロワールで収穫されたドメヌのシュナンと友人のシュナンをダイレクトプレスしコンクリートタンクで野生酵母によるアルコール発酵。500Lの樽で6か月間のシュール・リー熟成。</p>				<p>20~40%の全房。セメントタンクで15~18日間、土着酵母を使ったゆっくりとした発酵・マセラシオン。セメントタンクで6ヶ月間澱引きしながら熟成させ、その後ブレンド。</p>				<p>ベルドリエールの中心に位置し、花崗岩が分解した深い土壌(ゴルロ)マンガンの豊富な土壌で晩熟。東向き、標高380~415m。100%除梗、アンフォラで醸造・熟成、野生酵母による発酵、6ヶ月のマセラシオン、手摘みプレス。さらに6ヶ月間アンフォラで熟成、硫黄無添加。ガメイ・サンロマンの自然な還元傾向を理解する方法として、アンフォラで実験を始めました。</p>			
カボシャル 2021 新VT Cabochard				テュルピュラン 残り僅か Tuebullent				ウーダン 2020 新着 Oudan			
品種	ガメイ		品種	ガメイ		品種	ガメイ・サン・ロマン (樹齢)		品種	ガメイ・サン・ロマン (樹齢)	
土壌	風化花崗岩土壌		土壌	砂質土壌		土壌	風化花崗岩土壌				
タイプ	ロゼ・辛口		タイプ	ロゼ・泡		タイプ	赤・ミディアム				
アペラシオン	VDF		アペラシオン	VDT		アペラシオン	コート・ロアネーズ				
規格	750ml		規格	750ml		規格	750ml				
酵母	野生酵母		酵母	野生酵母		酵母	野生酵母				
SO2添加	あり	SO2添加	あり	SO2添加	あり						
コメント		参考小売	¥2,700	コメント		参考小売	¥3,200	コメント		参考小売	¥3,800
<p>2021年は4月の霜害で壊滅的な打撃を受けたため友人のオーガニックのガメイを使っています。手摘みで収穫しダイレクト・プレス。自然酵母で発酵。マロラクティック発酵あり。セメントタンクで3ヶ月熟成し、軽くフィルターをかけ瓶詰め。</p>				<p>手摘みで収穫後、直接圧搾。自然酵母を使いタンクでアルコール度数7%になるまで発酵。瓶詰めし、アルコール度数8%、5気圧になるまで二次発酵を行い、デゴルジュマン。</p>				<p>手摘みで収穫後、振動式選果台で厳しく選果。40%を全房のまま、15日間の低温浸漬。野生酵母を使い6000Lの木製タンクで発酵。6000Lの木製タンクで11ヶ月熟成し、軽くフィルターをかけ瓶詰め。Stéphane Sérol が最初に開墾し植樹した区画。</p>			

シャントワゼ 2020 Champtoisé			ウーダン・ド・ブット・アン・ブラン 2020 残り僅か Oudan - de Butte en Blanc			シェ・ムロン 2019 Chez Muron		
品種	シュナン・ブラン(若木)		品種	ヴィオニエ(樹齢20年)		品種	ガメイ・サン・ロマン(樹齢50年)	
土壌	風化花崗岩土壌		土壌	風化花崗岩土壌		土壌	風化花崗岩土壌	
タイプ	白・ミディアム		タイプ	白・ミディアム		タイプ	赤・ミディアム	
アベラシオン	IGP		アベラシオン	IGP		アベラシオン	コート・ロアネーズ	
規格	750ml		規格	750ml		規格	750ml	
酵母	野生酵母	酵母	野生酵母	酵母	野生酵母			
SO2添加	あり	SO2添加	あり	SO2添加	あり			
コメント		参考小売 ¥3,800	コメント		参考小売 ¥3,800	コメント		参考小売 ¥6,000
手摘みで収穫後、直接圧搾。自然酵母を使い500L樽で発酵。樽で澱とともに6ヶ月熟成し、軽くフィルターをかけ瓶詰め。洋ナシ、フンタン、火打石の香りがありしっかりとしたミネラル感がスモーキーでエレガントな余韻へと導きます。			手摘みで収穫後、直接圧搾。自然酵母を使い500L樽で発酵。マロラクティックなし。樽で澱とともに6ヶ月熟成し、軽くフィルターをかけ瓶詰め。ヴィオニエの豊かな味わいがたっぷりと表現され、すぐにも楽しめるワインです。			Les Millerandsに位置する小区画「Chez Muron」から。手摘みで収穫。100%除梗し、SO2を使用せずアンフォラ(素焼きの壺)で発酵。15日間の低温浸漬。自然酵母を使い6ヶ月かけて発酵し、手で圧搾。アンフォラでSO2を使用せず6ヶ月熟成。澱引き後、瓶詰め後のワインの品質保持のために25mg/LのSO2を添加し瓶詰め。素晴らしい静寂を感じられる味わい深いワインです。		
エクラ・ド・グラニット 2020 Eclat de granite			レ・ミラン 2019 Les Millerands			ペルドリジエール 2019 Perdrizière		
品種	ガメイ・サン・ロマン(樹齢30~70年)		品種	ガメイ・サン・ロマン(樹齢50~95年)		品種	ガメイ・サン・ロマン(樹齢30年)	
土壌	風化花崗岩土壌		土壌	風化花崗岩土壌		土壌	風化花崗岩土壌	
タイプ	赤・ミディアム		タイプ	赤・ミディアム		タイプ	赤・ミディアム	
アベラシオン	コート・ロアネーズ		アベラシオン	コート・ロアネーズ		アベラシオン	コート・ロアネーズ	
規格	750ml		規格	750ml		規格	750ml	
酵母	野生酵母	酵母	野生酵母	酵母	野生酵母			
SO2添加	あり	SO2添加	あり	SO2添加	あり			
コメント		参考小売 ¥2,800	コメント		参考小売 ¥3,600	コメント		参考小売 ¥4,000
手摘みで収穫後、振動式選果台で厳しく選果。50%を全房のまま、9~12日間の低温浸漬。自然酵母を使いセメントタンクで発酵。セメントタンクで7~10ヶ月熟成し、軽くフィルターをかけ瓶詰め。澱引きあり。			手摘みで収穫後、振動式選果台で厳しく選果。30%を全房のまま、15日間の低温浸漬。自然酵母を使いセメントタンクで発酵。セメントタンクで11ヶ月熟成し、軽くフィルターをかけ瓶詰め。澱引きあり。			手摘みで収穫後、振動式選果台で厳しく選果。50%を全房のまま、15日間の低温浸漬。自然酵母を使い6000Lの木製タンクで発酵。6000Lの木製タンクで11ヶ月熟成し、軽くフィルターをかけ瓶詰め。澱引きあり。		
弾けるような赤果味に美しい酸があり、素晴らしい滑らかさと飲みやすさでガメイ・サン・ロマンを表現しています。			花崗岩土壌の深いスモーキーなニュアンスが完璧に表現され、美味しく濃厚な味わいになっています。			複雑性、フィネス、ストラクチャーを兼ね備えた高貴なワインです。		

\*参考小売価格は税別表記です。