

Domaine Serafin Pere & Fils

ドメーヌ・セラファン・ペール・エ・フィス
Gevrey-Chambertin



ブルゴーニュ

ジュヴレ・シャンベルタンを代表する造り手「ドメーヌ・セラファン」。
彼らのワインは常に世界のブルゴーニュ愛好家の垂涎的のです。
醸造は新世代へ引き継がれましたが、家族で伝統の味わいを守り続けています。

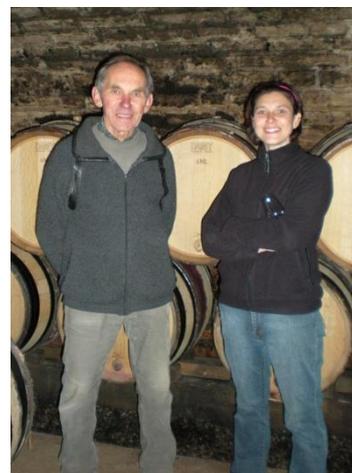


叔父から姪へと引き継がれたバトン

“ドメーヌ・セラファン・ペール・エ・フィス”は、ジュヴレ・シャンベルタンのみならず、ブルゴーニュを代表する造り手のひとりです。

ドメーヌ・セラファンを現在の銘醸ワインの地位にまで押し上げたのはドメーヌ2代目のクリスチャン・セラファン (Christian Serafin) 氏です。ポーランド系移民だった彼の父親は1947年にジュヴレ・シャンベルタンで畑を買いブドウ栽培をスタート。クリスチャンは1962年から父を手伝い始め、1988年、父の死去に伴いワイナリーを相続しました。

現在、ドメーヌの3代目として栽培・醸造を担当するのはクリスチャンの姪フレデリック・グーレイ (Frederique Goulley) です。彼女は急逝したクリスチャンの息子に代わり、2002年からクリスチャンの傍らでワイン造りを学び始めました。「突然の出来事だったけれど、祖父がシャルム・シャンベルタンで私の洗礼の儀式をしてくれた時から、私はワインを造る運命だったのかもしれない」と、フレデリックは振り返ります。クリスチャンが引退した2012年以降は、彼女が全てのワインの醸造を行っています。「昔からのセラファンのワインを愛する人達を失望させる事が無い様に、大きなプレッシャーを感じながら日々努力しています」。一方で、経営・営業面はクリスチャンの娘カリーヌ・セラファン (Karine Serafin) が担当。従姉妹にあたるフレデリックとカリーヌの女性二人で、ドメーヌを切り盛りしています。



クリスチャン (左) とフレデリック



■春先の自社畑の様子
耕作回数を減らし、表土に雑草を残し、畑のバランスを整えている。

耕作回数を減らし雑草を畑に残す

ドメーヌ・セラファンの名声がとどろきはじめたのは90年代です。クリスチャンの職人のような緻密なワイン造りが高く評価されました。当時から収穫量は低く抑え、剪定はシングル・ギョー式。春には厳しく芽を摘み取り、ブドウ樹1本あたりの収量を減らしています。夏の間は下部の葉はすべてカットします。これは風通しを良くし、湿気やカビを防ぐとともに、収穫をしやすくするためです。

フレデリックの代になり、新しい手法も取り入れ始めました。クリスチャンは畑を耕して雑草を1本残らず抜いていましたが、フレデリックは耕作回数を減らし雑草を残しています。雑草が自然環境のバランスを保つ事で、ブドウ樹はより健全に成長します。(このやり方を導入するにあたり、当初はクリスチャンを説得するのが難しかったそうです。) また天然ハーブの煎じ茶を畑に散布する等、より自然環境や畑で働く人達に影響の少ない栽培方法の導入をすすめています。

区画毎に“樽の産地”を選んで熟成

一方でワイン醸造に関しては、クリスチャンの造り方と全く変えていません。収穫後は厳格に選果を行い (2回)、100%除梗。1週間ほどの低温マセラシオン後に、ステンレスタンクでおよそ3週間かけて発酵します。熟成はブルゴーニュ・ルーージュを除き100%新樽を使用。約18ヶ月間の長期熟成を行います。木樽はフランソワ・フレール、タランソー、セガン・モロー、シャッサンなど複数の樽会社の樽を、畑毎に使い分けています。例えばエレガントな味わいのFontenyは柔らかい味わいに仕上がるアリエ産の樽を使います。より力強い味わいのCharmesやCazetiersは、その味わいを支える強さを持つトロンセ産の樽を使用します。近年フレデリックは樽の焼き具合にも大きな拘りを持ち、毎年試行錯誤を重ねています。また1990年以降は壺詰前のフィルター処理も卵白清澄処理も行っていない。



醸造所の地下にある樽熟庫



ジュヴレ・シャンベルタン・ブルミエ・クリュ・レ・カズティエ

■ Gevrey Chambertin 1er Cru Les Cazetiers

ドメヌの裏側に広がる1級畑。全ての要素が複雑味に富み、力強いタンニンと酸が特徴的。熟成によってその真価を発揮するワインです。
※最近ドメヌの裏庭続きの畑にブドウを植樹しました。将来的には、そのブドウもカズティエとしてワインに加えられるようになります。

品種：Pinot Noir 100%
タイプ：赤
ケース入数：750ml×12

※取り扱いヴィンテージ・価格は営業担当者へお問い合わせくださいませ。



ジュヴレ・シャンベルタン・ブルミエ・クリュ・ル・フォントニ

■ Gevrey Chambertin 1er Cru Le Fonteny

マジ・シャンベルタンの上部に位置する1級畑。コンブ（溪谷）の斜面で北向きのため、ジュヴレ・シャンベルタンの中では非常に冷涼な区画です。表土が浅く、ブドウ樹は直接母岩に根を下ろし地中の要素を吸収します。黒系果実の風味と柔らかいタンニン、引き締まったボディが特徴的です。

品種：Pinot Noir 100%
タイプ：赤
ケース入数：750ml×12

※取り扱いヴィンテージ・価格は営業担当者へお問い合わせくださいませ。



ジュヴレ・シャンベルタン・ブルミエ・クリュ・レ・コルボー

■ Gevrey Chambertin 1er Cru Les Corbeaux

マジ・シャンベルタンに隣接する、クロ（壁）に囲まれた区画。1973年に植樹した区画ですが、最近ブドウの樹齢が高くなり、摘果無しでも小粒で凝縮したブドウが得られます。良く熟したタンニンと凝縮した果実味が特徴的なワインです。

品種：Pinot Noir 100%
タイプ：赤
ケース入数：750ml×12

※取り扱いヴィンテージ・価格は営業担当者へお問い合わせくださいませ。



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

所有する村名区画の中からクリスチャンが選んだ、特に優れた区画のブドウのみをブレンドしています。グリヨット・シャンベルタンに隣接した区画、プティ・シャベルの隣の区画等、いずれも1級畑にも引けをとらない古樹の優良区画です。※ドメヌ・セラファンでヴィエイ・ヴィーニュと呼んでいるのは、最も若い樹で樹齢55年、古いもので樹齢100年程（自根かどうかは不明）。

品種：Pinot Noir 100%
タイプ：赤
ケース入数：750ml×12

※取り扱いヴィンテージ・価格は営業担当者へお問い合わせくださいませ。



ジュヴレ・シャンベルタン

■ Gevrey Chambertin

AOCジュヴレ・シャンベルタンの複数区画のブレンドです。LesCras, Vignes Belles, Le Fourneau等、国道74号線を挟んで広がる区画が中心です。

品種：Pinot Noir 100%
タイプ：赤
ケース入数：750ml×12

※取り扱いヴィンテージ・価格は営業担当者へお問い合わせくださいませ。



シャンボール・ミュジニー・ブルミエ・クリュ・レ・ボード

■ Chambolle Musigny 1er Cru Les Baudes

特級畑ボンヌ・マルの直ぐ下に位置する一級畑。シャンボール・ミュジニーらしく、同ドメヌのモレ・サン・ドニと比較してもより女性的な味わいです。

品種：Pinot Noir 100%
タイプ：赤
ケース入数：750ml×12

※取り扱いヴィンテージ・価格は営業担当者へお問い合わせくださいませ。



モレ・サン・ドニ・ブルミエ・クリュ・レ・ミランド

■ Morey St Denis 1er Cru Les Millandes

モレ・サン・ドニ村の東側、グラン・クリュ街道と国道74号線の間に位置する一級畑。クリスチャン・セラファンが1996年に購入した畑。セラファンが所有する畑の中では若い樹だが、詳細な樹齢は実は不明。

品種：Pinot Noir 100%
タイプ：赤
ケース入数：750ml×12

※取り扱いヴィンテージ・価格は営業担当者へお問い合わせくださいませ。



ブルゴーニュ・ルージュ

■ Bourgogne Rouge

ジュヴレ・シャンベルタン村の複数のAOCブルゴーニュ区画（Au Premier等、モレ・サン・ドニ村寄りの区画）のブドウを使用。新樽は50%、残りは1年使用の古樽で熟成しています。

品種：Pinot Noir 100%
タイプ：赤
ケース入数：750ml×12

※在庫ヴィンテージ・価格は営業担当者へお問い合わせくださいませ。