

# Domaine Serafin Pere et Fils

ドメーヌ セラファン ペール・エ・フィス 



ジュヴレ屈指のスター・ドメーヌにして、パーカー5ツ星生産者。  
凝縮した果実味としっかりしたストラクチャーを兼ね備えた堅牢なワインが特長で、  
熟成を経ることでその真価が発揮される。

ドメーヌ セラファンはジュヴレ・シャンベルタンに位置しており、その歴史は1947年に初代スタニスラス・セラファン設立まで遡る。1960年代からは息子クリスチャンが参画したことによってワインの品質が向上し、その後1988年に父からドメーヌを引き継ぐ。二代目となったクリスチャンは徐々に畑を買い足し、シャルム・シャンベルタンを筆頭にカズティエ、モレ・サン・ドニのブルミエレ・ミランドやヴォグユエのボンヌ・マールに隣接するシャンポール・ブルミエのボードといった優良畑を含む合計約5.3haを所有している。

畑では冬から春にかけて厳しい選定と芽かきを行い、さらに夏にグリーンハーヴェストを行うことで徹底的に収量を抑える。クリスチャン曰く「1990年から化学肥料、除草剤、殺虫剤の使用をやめたことで父の代よりもより力強く凝縮したブドウがとれるようになった」。手摘みで収穫されたブドウは100%除梗され、発酵前にコールド・マセレーションを行うことで色素とアロマを抽出した後、ステンレスタンクで発酵。その後樽に移される。フランソワ・フレール、タランソーをはじめとする一流メーカーから樽を仕入れ、経験則からヴォージュ産よりもアリエ産を好む。ACブルゴーニュで50%、ヴィラー・ジュクラスで70%、ブルミエと特級では80~100%という高い新樽率での熟成は、澱引きが一切行われないためワインは瓶詰め直前まで旨みを蓄えることができ、そのまま無濾過・無清澄でボトリングされる。

通常のブドウではここまでの樽熟成に耐えるだけの力強さがなく、樽に負けてしまうが、セラファンでは畑での厳格な作業から力強く凝縮したブドウが生まれるため、樽との素晴らしい調和を見せることができる。その結果、ストラクチャーのしっかりした、力強いタンニンと酸を兼ね備える堅牢なワインが生まれる。これらは熟成を経ることで果実の甘みとともにテロワールの個性が顔を出し、その真価が発揮される。

セラファンはクリスチャンの功績によってパーカー5ツ星の生産者、ジュヴレ屈指のスター・ドメーヌとなるが、現在彼は高齢のため引退している。三代目として彼の後を引き継いだのは、マーケティング担当の娘カリーヌと栽培・醸造担当の姪フレデリック。フレデリックは1998年からドメーヌで働きはじめ、2003年からはクリスチャンと共にワインを造り続けてきた長い経験を持つ。先代のやり方を踏襲することに重きを置く彼女は、自身のファーストヴィンテージである2012年よりティム・アトキン、アラシメーをはじめとするブルゴーニュのプロフェッショナル達から先代と変わらぬ高い評価を受けており、素晴らしいワインを生み出し続けている。女性当主二人での運営となっても品質向上に一切余念のないセラファンは、今後もジュヴレの第一線を走り続けていく。



## ジュヴレ・シャンベルタン 2010 Gevrey Chambertin

限定 オープン価格

- 産地: Gevrey Chambertin
- 品種: ピノ・ノワール100%
- 熟成: バリック12ヶ月(新樽30%)
- 評価: AM87-90
- アルコール度数: 13%



燻製肉や完熟した赤系・黒系果実、下草などのアロマ。控えめだが奥深さのあるブラックベリーフレーバー、そこにミネラルが加わることで、非常に複雑で長い余韻につながる。熟成したジュヴレの魅力を十分に楽しめる今まさに飲み頃のワイン。



## ジュヴレ・シャンベルタン プルミエ・クリュ レ・コルボー 2010 Gevrey Chambertin 1er Cru Les Corbeaux

限定 オープン価格

- 産地: Gevrey Chambertin 1er Cru
- 品種: ピノ・ノワール100%
- 熟成: バリック14ヶ月(新樽35%)
- 評価: Vinou91+ AM90 WA88-90
- アルコール度数: 13.5%



完熟した赤系・黒系果実やスパイスなどのアロマに優しいオークのニュアンス。熟成を経てもなお、素晴らしい果実の凝縮感を感じ、完熟したタンニンに由来するヴェルヴェットの口当たりが魅力的。フレーバーはクラシカルでジュヴレらしい堅牢な骨格とはっきりとしたストラクチャーを持ち、ほろ苦さを伴う大変長い余韻が楽しめる。



## モレ・サン・ドニ プルミエクリュ レ・ミランド 2009 Morey St. Denis 1er Cru Les Millandes

限定 オープン価格

- 産地: Morey St. Denis 1er Cru
- 品種: ピノ・ノワール100%
- 熟成: バリック12ヶ月(新樽25%)
- 評価: WA93 Vinous93 AM92
- アルコール度数: 13.5%



ブラックチェリー、メンソール、ナツメグ、香辛料などが混ざり合う複雑なアロマ。口の中ではこれらの要素に加えて燻製肉の油やリコリスを感じる。旨みあふれるフレーバーにはこねたタンニンが溶け込み、滋味深い余韻につながっていく。