

CHAMPAGNES JACQUESSON ET JACQUES SELOSSE

『La Revue du Vin de France』誌
2018年2月号

Deux signatures de la Champagne évaluées à l'aune de leurs bruts sans année

À ceux qui pensaient que seuls les champagnes millésimés ou les grandes cuvées pouvaient vieillir, ces deux célèbres domaines prouvent avec panache que le temps peut sublimer certains bruts sans année.



“時間と共に見事に熟成してゆく「ノン・ヴィンテージ・シャンパーニュ」を生み出せることを華麗に証明した、誉れ高き2つのメゾン”

シャンパーニュ・ジャクソン & ジャック・セロス特集



ANSELME ET GUILLAUME SELOSSE

Anselme Selosse peut s'enorgueillir d'avoir révolutionné le vin de Champagne par son approche renouvelée de la vigne et ses élevages qui valorisent une belle oxydation ménagée. Ce vigneron qui a une idée à la seconde a été rejoint en 2011 par son fils Guillaume. Depuis son arrivée, celui-ci a apporté des changements par petites touches dont une nouvelle taille de la vigne. Il souhaite également faire évoluer le parc à barriques sans trahir l'identité du domaine. Une transition tout en douceur d'un domaine où l'ADN est une chaîne de remises en question évolutives.

JEAN-HERVÉ ET LAURENT CHIQUET

La famille Chiquet achète le domaine Jacquesson en 1974. Jean-Hervé, l'aîné des deux frères (assis), arrive au domaine dès 1978. Laurent, le rejoint en 1986. Les deux frères partagent la même philosophie : faire moins, mais mieux. La production est donc passée de 450 000 à 270 000 bouteilles. À la vigne, le travail est méticuleux, la baisse des rendements est enclenchée, la recherche d'une maturité optimale privilégiée. En cave, ils ne gardent que les premiers jus, ils éliminent systématiquement la dernière pressée afin de préserver cette grande pureté du fruit que l'on retrouve dans toutes leurs cuvées.

(左)
ジャック・セロス当主
アンセルム・セロス氏と
息子のギヨーム

(右)
ジャクソン当主
ジャン・エルヴェ氏と
ローラン・シク氏兄弟

Douze bruts non millésimés pour une expérience champenoise inédite

シャンパーニュでは前代未聞 <ノン・ヴィンテージ(熟成物)12種類飲み比べ！>



CHAMPAGNE JACQUESSON

シャンパーニュ・ジャクソン

Cuvée n° 737 (2009 ベース)

プリオツシュを想わせる綺麗な香り。滑らかで繊細な味わい。シャンパーニュらしいチョークのミネラルの美しい輝き。暖かだった 2009 年を想わせる豊かさと共にある洗練、そして躍動感のある軽快な味わい。まだ「人生の始まり」とも言える若々しさ。

Cuvée n° 736 (2008 ベース)

洗練の極み。フレッシュ感がありデリケート、美しきクラシックスタイル。2013 年にデゴルジュされたが、未だ澆刺とし、伸びやかで、同時に綺麗な濃密感もある。今飲んでも良いが、まだ 10 年は寝かせておいても良いだろう。

Cuvée n° 735 (2007 ベース)

スパイスの香りと鮮度感が高いのが 2007 年の特徴。熟成と共に蜂蜜のニュアンスも感じられ、味わいによりヴォリューム感が増した。しかし軽やかさも依然あり、濃密さと繊細さを併せ持つ。

Cuvée n° 733 (2005 ベース)

リッチな味わいの背後にある洗練。アロマチックだが、次第に八角のような香りも。味わいには豊かなチョークのミネラル。滑らかで軽やかさもあがるが、よく熟した果実のヴォリューム感もある。リッチな年でまだまだ熟成が必要。

Cuvée n° 730 (2002 ベース)

まさに熟成中の過程にあるワイン。冷たい鋼の香りが特徴的。まるで土の中に閉じ込められていたワインが、光を纏いペールを脱ぎ、果実の支配から解放され、強烈なミネラルのセンセーションを放つかのよう。厚みもあるが、バランスを保ち、直線的に伸びてゆく味わい。

Cuvée n° 728 (2000 ベース)

700 番シリーズの始まりを飾ったファーストキュヴェ。果実とチョークの入り混じった複雑な香り。熟成による第三アロマも感じさせる。飲み頃の絶頂期を迎えたワイン。



CHAMPAGNE JACQUES SELOSSE

シャンパーニュ・ジャック・セロス

Initial (2009 ベース)

樽熟成による酸化熟成スタイルで、且つ、格調高きスタイルが特徴のセロス。厚みと肉付きの良い、力強い味わい。豊かな味わいの背後には、澆刺もあり、アウイズらしい塩っぽいミネラルのニュアンスと共に全体的な調和を成す。ジャクソン同様、こちらはまだ若い。

Initial (2008 ベース)

デニッシュのような香りだが、軽やかさもあり、熟成と共に現れる花の香りもある。鮮度も高く、同時に深遠で、濃密、余韻には、チョークのミネラル。2008 年はクラシックな年なので、これから一層偉大なワインに進化してゆくだろう。

Initial (2007 ベース)

パン屑の香り。飲み進めるにつれ、第三アロマを放つ熟成の世界に引き込まれる。ダイナミックで、未だ大人しくなることのない、元気な果実味。しかし、決して強さの中ではなく、精妙さの中にこのワインがあることを知った。

Initial (2005&2004 ベース)

熟成香も現れ、コーヒー豆やスパイス、ヨード香も。まるで肉体から解放されたかの如き、落ち着いたさま。全体の 25% が 2005 年のため、すでに絶頂期を迎えている。熟成によって感じる“美しき錆”のようなものもまた魅力的、と言うギヨーム。

Initial (2002 ベース)

2002 年に 2001 年、2000 年がブレンドされたことで、愛想が良く、晴れやかな印象に。果実の強烈な濃密感があり、ゴージャスな味わいだが、熟成と共に香りも質感もより気高い印象に。NV でも、優雅さをもって熟成してゆけることを証明した 1 本。

Initial (2000 ベース)

アンセルムが So2 を添加せずに造っていた時代のワイン。熟成が進んだ黄金色を呈している。蜜蝋のような香りに、モリーユ草や肉汁のようなニュアンス。果実の厚みや、肉感さ、共にあまり感じられず、アンセルムは「捕らえどころのない人」と形容した。