

Château de Cérons Graves

シャトー・ド・セロンス グラーヴ



グラヴ地方のセロン村の中心部に位置し、大きな石垣に囲まれたシャトー・ド・セロンスは17世紀末に建てられた文化財として登録されている名城です。また土地の名『セロンス』がシャトー名となっている事でも最古で由緒ある生産者であることが窺い知ることが出来ます。1958年、現当主グザヴィエ・ペロマ氏の両親がここを取得して以降、改革に乗り出しました。代表的な事柄としてその後多くの生産者が入り入れた『重力を利用した醸造所』を1960年に導入。葡萄の繊細な個性を損なわずにエレガントで特色のあるワイン造りを可能にしました。そして80年にグザヴィエ氏が合流。ワインラバーからの支持が厚いパサック・レオニャンの格付けシャトー・オーバイのウィルマーズ氏とサンダース氏の下でワイン造りを15年間経験した妻のカロリーヌ氏が加わった事により更に品質が向上しました。30ヘクタールの畑は海洋石灰岩が含まれた下層土の上に沖積砂利で覆われた台地である事、またボトリティス・シネレア(貴腐菌)の影響がある事、この2つの条件が美しいミネラル感と優れたアロマとなり味わいに深く関わっています。またシャトー・オーバイがそうであるように区画ごとに管理する事によりワイン個性を与える素晴らしいフィネスの葡萄を作ることが出来るのです。環境問題はすべて人間の責任と問題であり、部分的ではなく総合的に取り組む必要性を感じHVE認証(環境価値重視) レベル3とISO14001の認証を2019年に取得。テロワールを尊重し本物を作り続ける姿勢が美味しさに繋がっていることは言うまでもありません。



La Quille de Cérons Blanc ラ・キユ・ド・セロンス・ブラン2022

AOC	グラヴ
セパージュ	セミヨン80%、ソーヴィニヨン・ブラン20%
容量・入数	750ml/12
バーコード	3560042021229

『La Quille』はボウリングに似た九柱戯(きゅうちゅうぎ)のピンの意の他に、c'est La quilleで『これで自由』、週末仕事が終わったときに使うようです。1週間、お疲れ様の1本にどうぞ！粘土石灰岩と砂質粘土土壌。平均樹齢10年と比較的若樹より。優しく搾汁され約1週間冷蔵保存し落ち着かせる。温度管理の出来るステンレス・タンクで発酵。その後数回に分けてバトナージュを行う。ステンレス・タンクで熟成。22年は暑く乾燥した気候が続いた為、華やかで表情豊かなアロマと完熟した柑橘系の果実味を感じさせてくれます。



Château de Cérons Blanc シャトー・ド・セロンス・ブラン2022

AOC	グラヴ
セパージュ	セミヨン70%、ソーヴィニヨン・ブラン25% ソーヴィニヨン・グリ5%
容量・入数	750ml/12
バーコード	3560040321222

海洋石灰岩が含まれた下層土の上に沖積砂利で覆われた畑で造られる『ファースト・ラベル』のグラヴ・ブラン。クロで囲まれた区画の中でも最も優良な平均樹齢30年の葡萄がセレクトされる。今年でピオロジックに転換して3年目を迎える。22年初頭は穏やかな乾燥した気候で早く芽吹きその後は暑く乾燥した日が続いたが、土壌が上手く水分調整をしフレッシュな状態を保つ。醸造所に運ばれた葡萄は段階的に優しく搾汁され約1週間冷蔵保存し落ち着かせる。温度管理の出来るステンレス・タンクで発酵・6ヶ月の熟成。シュールリーにより複雑さが増し、ストラクチャーを柔らかくします。豊かな果実味のセミヨンと爽やかなソーヴィニヨン・ブラン、グリによるエキゾチックさがアクセントとなり多重構造の複雑な味わいとなります。



Château de Cérons Rouge シャトー・ド・セロンス・ルージュ2020

AOC	グラヴ
セパージュ	メルロー80%、カベルネ・ソーヴィニヨン20%
容量・入数	750ml/12
バーコード	3560040311209

海洋石灰岩の下層土の上に砂や小石が残る混合砂利土壌。クロにある優良な区画の平均樹齢22年の葡萄がセレクトされる。20年は温暖な気候で気温が高かったので芽吹きも早く活発な成長となりました。夏は非常に暑い日が続き乾燥したため葡萄の成熟が遅くなったが8月中旬以降、雨が続いた為ブドウの成熟が促進され健康的で豊潤な葡萄が収穫されました。発酵前に2〜3日間低温マセラシオン。温度調節されたコンクリート・タンク醗酵。連続的なポンピングによる穏やかな抽出作業。その後、コンクリートタンクでマロラクティック発酵を行う。40%フレンチオーク(新樽比率60%)と60%コンクリート・タンク12ヶ月熟成。ミネラルと奥行きのあるジューシーな果実と程よい酸味が上質のグラヴらしく、エレガンスで複雑さも兼ね備える。