

# Brun Servenay

ブリュン・セルヴェネイ 

樹齢50年を超えるアヴィーズ、クラマン、オジェの古樹を所有。太く切れ込む酸と強いミネラルを備えた骨太でエレガントなブラン・ド・ブランを造る。コート・ド・ブランのフィネス、そして気品を表現。



『白い丘』を意味するその名の通り、精緻なミネラル感を備えたシャンパーニュ随一のシャルドネを育むコート・デ・ブラン地区。北はクラマン、南はオジェに境界を接するアヴィーズは、名実ともにこの地を代表するグランクリュだ。アグラパールやジャック・セロス等、数多くの優れた造り手を擁し、ペレムナイトの化石が堆積した白亜の土壌により、太く切れ込む酸と強いミネラルを備えた骨太なエレガンスが特徴のワインが生まれる。



ブリュン・セルヴェネイは、この村で4世代に渡ってブドウ栽培を行ってきた。1933年にレコルタン・マニピュランとしてシャンパーニュ造りを開始。現当主のパトリック・ル・ブリュンは周囲の生産者からの信頼が厚い醸造家で、加盟者の投票によって選出されるシャンパーニュ生産者組合の代表を務めた経験も持つ。

畑はアヴィーズを中心に、クラマン、オジェ、マンシーに広がっており、シャルドネ主体にピノ系品種も栽培されている。栽培家としての歴史があるだけに、樹齢50年を超える古樹の区画を多数所有しており、最も古いブドウだと植樹年は1910年までさかのぼる。ワインに複雑さを与える古樹ならではのエネルギーに恵まれているというのは、優れたテロワールの特性を深く映した偉大なシャンパーニュを生むための非常に重要な要素である。

「コート・デ・ブランの真髄であるミネラル感、フィネスそして気品をワインに表現する」ことを哲学に、人の手を加えるのは最小限に止めたワイン造りを行っている。ブドウ栽培は特にピオロジックを目指しているわけではないが、畑を耕し、畝と畝の間は緑で覆うなど、ブドウが深く根を伸ばし、土地のミネラルを吸い上げられるよう環境を整えている。ステンレスタンクを用いたアルコール発酵やベースワインの保存、マロラクティック発酵は避けるなど、堅牢でミネラリーなアヴィーズのありのままの個性を引きだすことに専念しており、2010年にセラーを新設したおかげで、その信念をより深く追求することが可能となった。

個人客や地元のレストランにのみ販売していた時期が長かったため、同コミュニティの他の生産者に比べれば知名度は低いですが、クラシックなアヴィーズの魅力溢れるシャンパーニュを生むお手本ともいえる造り手である。ワイン・アドヴォケイトにて初掲載で「非常に感銘を受けた」と賞賛を受け、翌年には「コート・デ・ブランだということを物語るミネラルがある」と評されたことに、その実力が示されている。



## メロディ・アン・セー

N.V. Melodie en C

**定番** 希望小売価格 ¥6,100

- 産地: Champagne Grand Cru
- 品種: シャルドネ100%
- 熟成: 36ヶ月
- 評価: ー
- アルコール度数: 12% ●ドサージュ: 7g/L

アヴィーズの堅牢な骨格に、クラマンのきめ細かくピュアなキャラクターとオジェのふくよかさが溶け込んだ、コート・デ・ブランの魅力あふれるブラン・ド・ブラン。洗練されたシャープなスタイルの中にはスケールの大きさも感じられ、余韻も非常に長い。



## キュヴェ・シャルドネ ヴィエイユ・ヴィーニュ

2008 Cuvee Chardonnay Vieilles Vignes

**限定** 希望小売価格 ¥8,400

- 産地: Champagne
- 品種: シャルドネ100%
- 熟成: 120ヶ月以上
- 評価: ギド・アシェット1ツ星
- アルコール度数: 12% ●ドサージュ: 4.5g/L

グランクリュ、アヴィーズの古樹の区画のブドウのみを使用。古樹ならではのブドウのエキスをしっかりと感じる果実に、びっしりと敷き詰められたシャープな酸とミネラル。アヴィーズの骨太なエレガンスがよく表現されている。



## キュヴェ・エグズイラント

2009 Cuvee Exhilarante

**限定** 希望小売価格 ¥8,600

- 産地: Champagne
- 品種: シャルドネ80%、ピノ・ノワール10%、ピノ・ムニエ10%
- 熟成: 108ヶ月
- 評価: ー
- アルコール度数: 12% ●ドサージュ: 4g/L

納得のいくクオリティのブドウが収穫できたときにのみ造られる特別キュヴェ。アヴィーズ、クラマン、オジェのグランクリュの畑で育つ樹齢60年の古樹のシャルドネからは滑らかさと複雑さが、マンシーの畑のピノ・ノワールからはストラクチャーが、ピノ・ムニエからはフルーティな香りが備わる。ふくよかなボディと堅牢なミネラル、キレのある余韻のバランスが素晴らしい。

