

## 2 moizelles (by Daniel Seguinot et Filles)

ドゥーモワゼル (by ダニエル・セギノ・エ・フィーユ)



「2 moizelles」は、シャブリの実力派ドメヌ「Daniel Seguinot」の新ブランドです。

シャブリ村から8km北のマリーヌ村に長く続くセギノ家は、1971年に畑を継承した7代目ダニエル（写真中央）によって自社ビン詰めを開始して以来、今日まで順調に発展を遂げてきました。彼にとって最大の喜びは、2人の娘が嬉々として後を継いでくれたことで、2003年から長女エミリー（写真左。1980年7月25日生）が、2008年から次女ローレンス（同右。1982年11月6日生）がドメヌに参画し、今日、栽培は父ダニエルとエミリーの手で、醸造は姉妹の手によって行われています。

「ミネラルの官能に溢れた、ピュアなシャブリを造りたいです」という姉妹の作品は、ガラス細工のように繊細なスタイルで、フランス本国では2000人を超えるシャブリ・ラヴァーのリピーターを持ち、また、モダン・ビストロを中心とした新世代系のレストランのソムリエに選好されています。

まだまだ超少数派の女性醸造家、しかも姉妹ということもあって、国内外のワインメディアからも注目されています。

「特に女性のお客様の中に、強すぎる酸が苦手という方が多く、ぶどうを完熟させて酸が高くなり過ぎないようにしています。また、シャブリには樽の風味はそぐわないと考えており、使用していません」。

尚、「2 moizelles」は言葉遊びで、「demoizelles」（ドゥモワゼル＝娘さんたち）を2人の姉妹にかけてもじったものです。（正しくは「demoiselles」ですが、フランスの現代っ子は好んで「demoizelles」と「s」を「z」に変えて表記します）。

所在村	Maligny
所有畑面積	23ha
醸造家	Emillie & Laurence Seguinot
趣味	エミリー：シャンソンなどの音楽鑑賞　ローレンス：サッカー、友人たちとの楽しい時間
継承年	2003年
栽培	厳格なリュット・レゾネ栽培（化学肥料、除草剤、殺虫剤、防腐剤は一切使用しない）。2021年に「HVE (Haute Valeur Environnementale)」の最高段階「レベル3」の認証取得
醸造	天然酵母のみで発酵。ステンレスタンクによる清潔な醸造。樽は一切使用しない
販売先	フランス国内80%（2000人以上の個人のワイン愛好家、モダンビストロを中心としたレストラン、ワインショップ）、輸出20%（イギリス、ベルギー、ノルウェー、デンマーク、ニュージーランド等）
掲載実績	「Guide Hachette」、「Gault & Millau」、「Decanter」、「Bourgogne Aujourd'hui」等
Web	<a href="#">Domaine Séguinot &amp; Filles - Vins de Chablis</a>

### Chablis

シャブリ

マリーヌ村のLes GarennesやLes Chaumes等12区画合計で20ha。小石が多い粘土石灰質の表土の下に、分厚いキンメリッジアの基盤土壌。平均樹齢25年。ステンレスタンクで12ヶ月間の熟成。酸が絶妙に心地よく、様々なお料理に合わせやすいシャブリです。



### Chablis Vieilles Vignes

シャブリ ヴィエイユ・ヴィーニュ

マリーヌ村のLes Chaumesの樹齢45年以上の古樹区画（0.6ha相当）より。小石が多い粘土石灰質の表土の下に、分厚いキンメリッジアの基盤土壌。ステンレスタンクで12ヶ月間の熟成。塩辛く感じるほどのミネラル感が心に残る、飲みごたえのあるシャブリです。



### Chablis 1er Cru Fourchaume

シャブリ プルミエ・クリュ フルショーム

マリーヌ村のFourchaumeに3.5ha。小石が多い粘土石灰質の表土の下に、分厚いキンメリッジアの基盤土壌。樹齢25～30年。ステンレスタンクで12ヶ月間の熟成。「私たちのフルショームの区画はミネラルが比較的穏やかで、通常はミネラルに覆い隠されてしまいがちな、シャルドネ本来の多彩な風味をお楽しみいただけます」。





## Chablis 1er Cru l'Homme Mort

シャブリ プルミエ・クリュ ロム・モール

「l'Homme Mort」はマリニー村のFourchaumeの中にある斜面畑です。0.5ha。樹齢25～30年。「ロム・モール」（死した男）という名前は、この畑が、17世紀にシャンパーニュとブルゴーニュとの間に起こった、俗に言う「ワイン戦争」の戦場となったことに由来するそうです。ステンレスタンクで12ヶ月間の熟成。「ロム・モールは、極めてミネラリーで力強いワインを生むテロワールです」。

---