CHAMPAGNE
MONTAGNE DE REIMS

Jean Servagnat
ジャン・セルヴァーニャ

" Un vin vivant, reflet de l'énergie de mon terroir "
「生きたワイン、それはテロワールのエネルギーを反映するものである」

ランス市より南西に8km、「プティット・モンターニュ・ド・ランス」のクロム・ラ・モンターニュ村に4ヘクタールの畑を所有するぶどう栽培家で、2015年に2代目ジャン・セルヴァーニャが継承してRMを設立し、翌2016年に自社ビン詰めを開始しました。2017年より所有畑の全面積でビオロジック栽培を開始し、2023年に「ECOCERT」の認証を取得しています。

「私は畑仕事が大好きで、生まれ変わっても畑仕事をしたいです。わずか4ヘクタールの小さなRMですので、畑もセラーも細部まで私の目が行き届きます。数百に及ぶ工程のひとつひとつに心を込めて、極力手作業で行っています」。

「この地プティット・モンターニュ・ド・ランスにはたくさんのプルミエ・クリュがあり、クロム・ラ・モンターニュもそのひとつです。200～400メートルに及ぶ白亜（石灰）質の基盤層が横たわっていることはグラン・クリュと同じですが、こちらの方が表土が厚いため、多くのグラン・クリュのように特定の一品種の個性が際立つことはなく、ピノ・ムニエ、ピノ・ノワール、シャルドネそれぞれの個性が高い次元で併存できることが自慢のテロワールです。そしてその3品種のバランスの最適解を見つけることが、私の仕事の核心となります」。

彼の作品は、一口飲めばたちどころに分かる衝撃的な完成度の高さを誇ります。とりわけきめの細かい泡が織りなす長い余韻は、きらめきながら長い尾を引く美しい彗星を想起させます。シャンパーニュ第四世代の新星として現地で非常に注目を集めており、「ル・シュヴァル・ブラン」や「ラシエット・シャンプノワーズ」といったフランス・ミシュラン3つ星のトップレストランも続々と採用を決めています。

所在村	Coulommes-la-Montagne
所有畑面積	4ha
醸造家	Jean Servagnat
趣味	ガーデニング、薪割り、日曜大工、アルペンスキー、モノスキー、ハイキング、サーフィン
継承年	2015年
栽培	2017年よりビオロジック栽培（2023年に「ECOCERT」の認証取得）。畑で羊を放牧
醸造	除梗しない。天然酵母のみで発酵。一部228リットルの樽で醸造。動瓶はすべて手作業。SO2の使用は極少量
販売先	フランス国内50%（仏ミシュラン3つ星「ル・シュヴァル・ブラン」「ラシエット・シャンプノワーズ」等レストランが多い。ワインショップ、個人のシャンパン愛好家）、輸出50%（EU各国）
掲載実績	「Gault & Millau」等
Web	https://www.champagneservagnat.com/

Les Galipes de Coulommes
レ・ガリープ・ド・クロム

ピノ・ムニエ68%、シャルドネ22%、ピノ・ノワール10%。クロム・ラ・モンターニュ村の2haの区画より。200～400メートルに及ぶ白亜（石灰）質基盤の粘土石灰質土壌。樹齢約30年。収量は50hl/ha。2016年産からのソレラ式ヴァン・ド・レゼルヴが30%。95%をステンレスタンクで、5%を228リットルの樽で醸造。3年間以上ビン熟成。ドザージュは1.3 g/l。SO2の使用は極少量。作品名の「レ・ガリープ・ド・クロム」は「クロム（・ラ・モンターニュ）村のぶどうの蔓」の意味です。

Mont Miré
モン・ミレ

シャルドネ50%、ピノ・ノワール25%、ピノ・ムニエ25%。クロム・ラ・モンターニュ村のリウ・ディ「モン・ミレ」より。1.13ha。200～400メートルに及ぶ白亜（石灰）質基盤の粘土石灰質土壌。平均樹齢35年。収量は50hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、8ヶ月間熟成。8年間以上ビン熟成。ドザージュはゼロ。SO2の使用は極少量。