

Richard Seguin

リチャール・スガン



"La simplicité, c'est le meilleur."
「シンプル・イズ・ベスト」

スガン家は、ジュヴレ・シャンベルタン村に1900年から続くぶどう栽培家の家系で、ネゴシアンへのぶどう販売を主業としてきました。1970年に「ドメヌ・スガン」を興した3代目ジルのもとに、アンヌ・デュガ（「デュガ・ピィ」前当主ベルナル・デュガの姉）が嫁いだことでデュガ家からの畑が加わり、現在の業容となりました。

夫妻の息子リチャールは、2001年から2007年まで同村の「ジャン・フィリップ・マルシャン」の醸造長を務めた後、2008年に創業した「オリヴィエ・バーンスタイン」の醸造家に着任。また同時に、同メゾンへのバルクワインの販売を主目的とした自家醸造を開始しました。以降、バーンスタイン氏監修のもとでリチャールが手がけた数々のワインは、世界的な名声を獲得することになりました。（同メゾンの一部のワインの醸造も、「ドメヌ・スガン」の醸造所で行われています）。

2012年の父ジルの他界を経て、2018年、母アンヌの引退とともに正式にドメヌを継承したリチャールは、「オリヴィエ・バーンスタイン」を卒業し、それまでは趣味程度に行っていた自身のワイン造りに専心することを決断。ここに、ジュヴレ・シャンベルタンの超新星「リチャール・スガン」が誕生しました。（尚、バーンスタイン氏からの要請を受けて、2021年ヴィンテージまでは同メゾンの醸造家を兼任します）。

「オリヴィエ・バーンスタイン」での10年間で究めたもの。長年にわたり、畑という教室で叔父ベルナル・デュガから教わった技の数々。そのすべてを糧として、私自身が納得できるワイン造りを目指します。

スガン家は長きにわたって厳格なリュット・レゾネ（減農薬）栽培を実践してきましたが、2018年には完全ビオロジック栽培に移行しました。また醸造においては、「全房：除梗=8：2」を「黄金比」とする、高い比率での全房発酵を極意とします。

この鬼才が生み出す作品の芳烈さやスケール感、艶麗さは、ブルゴーニュワインの「新しい表現世界」すら想起させるほどに、飲み手の魂を揺さぶります。新時代を切り拓いたあらゆるジャンルの芸術家たちの傑作が、常にそうであったように。

2022年には、母アンヌが「デュガ・ピィ」にフェルマーージュ賃貸し続けてきた、「シャルム・シャンベルタン」をはじめとする複数の畑の返却も予定されています。

所在村	Gevrey-Chambertin
所有畑面積	3.4ha
醸造家	Richard Seguin
趣味	家族団らん
継承年	2018年
栽培	ビオロジック栽培
醸造	天然酵母のみで発酵。「全房：除梗=8：2」を黄金比とする高い比率での全房発酵。無清澄、ノンフィルターでビン詰め
販売先	販売を開始したばかりです
掲載実績	これからです

Gevrey-Chambertin

ジュヴレ・シャンベルタン

9リウ・ディ13区画合計で3.09ha。平均樹齢60年のVV。ステンレスタンクでアルコール発酵後、シャサン社製およびフェイー社製228リットルと350リットルの新樽100%でマロラクティック発酵&14ヶ月間熟成。



Gevrey-Chambertin 1er Cru Craipillot

ジュヴレ・シャンベルタン プルミエ・クリュクレピヨ

0.25ha。平均樹齢55年のVV。ステンレスタンクでアルコール発酵後、シャサン社製およびフェイー社製228リットルと350リットルの新樽100%でマロラクティック発酵&14ヶ月間熟成。

