

Secondé-Simon

スゴンデ・シモン



" il est urgent d'attendre "
「待つことこそが急務である」

モンターニュ・ド・ランスのアンボネイ村に1866年に設立された名門で、1983年に4代目ジャン・リュック・スゴンデ（写真中央）が継承しました。所有する6ヘクタールの畑はすべてアンボネイ・グランクリュです。

年間60000本の生産キャパシティがありますが、長年にわたって、「栽培と醸造のあらゆる細部まで、私の目が十分に行き届く限界である」21000本に生産量を限定して「量より質」を貫き、残りは「クリュッグ」や「ルイ・ロデレール」などに販売してきました。「特にクリュッグとは19世紀からの付き合いで、ずいぶん前から、私たちが最大の供給元になっています」。

やがて2011年、娘婿のジェローム・ポール（写真右）が参画したことで、転機が訪れました。一貫して工学系の道を歩んできた彼は、その高い知性と熱き志をもって義父の心技を継承。彼の献身によって、自家醸造作品への使用にふさわしい最高品質のぶどうの収穫量を大きく増やすことができるようになりました。翌2012年にはラベルデザインも一新。世界を顧客対象とするグランクリュRMの運営を行うための必要十分条件はここにすべて満たされ、「スゴンデ・シモン」の新たな歴史が始まりました。

尚、ジャン・リュックの息子ニコラ（ジェローム・ポールの奥さんの兄）は、1993年にプロのエノローグ（醸造コンサルタント）となり、以来数多くのRMの指導を行ってきました。現在はさらなる研鑽を兼ねてアルザスの大手ワイナリーの醸造長の要職にありますが、栽培・醸造両面における最新理論および無数の実践経験より極めた有形無形のノウハウのすべてが、実家「スゴンデ・シモン」のシャンパン造りに投影されています。

※ このメゾンは長い間、広大な醸造所に所有する多種多様なプレス機を近隣の生産者に使わせてあげてきましたが、使用を希望する生産者が後を絶たないため、2021年3月に正式にサービスとして登記することになりました。これに伴い、業態をNM（ネゴシアン・マニピュラン）に登録変更いたしました。すべてのシャンパンは引き続き自社畑・自家栽培・自家醸造によって造られております。

所在村	Ambonnay
所有畑面積	6ha
醸造家	Jérôme Bôle
趣味	読書、食事とワインのペアリング、音楽
継承年	1983年
栽培	1996年、シャンパーニュ地方のリュット・レゾネ実践団体「Magister」に、アンボネイ村で初めて加盟。以降、実質ビオロジックの極めて厳格なリュット・レゾネ栽培を実践（化学肥料、除草剤、殺虫剤は一切使用しない）。2018年に「HVE（Haute Valeur Environnementale）」の最高段階「レベル3」の認証取得
醸造	小型のタンクで区画ごとに醸造。マロラクティック発酵を行う。動瓶はすべて手作業。ドザージュはMCR（濃縮ぶどう果汁）を使用
販売先	フランス国内70%（個人のシャンパン愛好家、ワインショップ、レストラン）、輸出30%（ドイツ、イタリア、ルクセンブルグ、ベルギー、イギリス等）
掲載実績	「Guide Hachette」
Web	http://www.champagne-seconde-simon.fr/site/



Cuvée N Grand Cru

キュヴェ N グラン・クリュ

すべてアンボネイ産で、ピノ・ノワール3分の2、シャルドネ3分の1。樹齢約35年のVV。ヴァン・ド・レゼルヴ（1983年産から毎年注ぎ足しているもの）が40%で3年間ピン熟成。「N」はジャン・リュックの息子さんの名前「Nicolas」（ニコラ）の頭文字です。ドザージュは「ブリュット」が10g/l、「ドミ・セック」が42g/l、ドゥーが54g/l。



Cuvée V Grand Cru Brut Rosé

キュヴェ V グラン・クリュブリュット ロゼ

「キュヴェN」に、自家醸造したアンボネイ・ルージュ（ピノ・ノワール100%）をアサンブラージュしたロゼ。ドザージュは10g/l。「V」はジャン・リュックの娘さんの名前「Valérie」（ヴァレリー）の頭文字です。「ロゼ・シャンパンは、フランスではとりわけ女性に人気があるので、このロゼのアサンブラージュに際しては、ヴァレリーを中心として家族の女性達で試飲して決定しています」。



Cuvée M Grand Cru Brut

キュヴェ M グラン・クリュブリュット

「アンボネイ最良のリウ・ディのひとつ」、「レ・ゴワス」産のぶどう100%で、ピノ・ノワール95%、シャルドネ5%。1978年植樹のVV。ヴァン・ド・レゼルヴ（1983年産から毎年注ぎ足しているもの）が40%で4年間ビン熟成。ドザージュは8g/l。「M」は「Mélodie」（メロディー）の頭文字です。「愛する音楽を聴きながら、このシャンパンとともに極上のひとときを、という思いを込めて命名しました」（ジャン・リュック・スゴンデ）。



Euphonie Grand Cru Brut

ユーフォニー グラン・クリュブリュット

すべてグラン・クリュ・アンボネイ産で、シャルドネ90%、ピノ・ノワール10%。平均樹齢40年のVV。「ぶどうは、アンボネイの平地部、斜面裾部（白亜質が特に多い）、斜面中腹部から、3分の1ずつ使用します。前者から順に、コク、フレッシュさ、ミネラルに富むテロワールで、これらをバランスよくブレンドすることにより、さらなる長期熟成が可能になります」。収量は60hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、12ヶ月間熟成。MCRによるドザージュは5g/l。キュヴェ名の「ユーフォニー」は「耳に心地よいハーモニー、調和」の意味で、アンボネイ産のシャルドネ主体のこの作品の味わいを表しています。



Arabesque Grand Cru Brut

アラベスク グラン・クリュブリュット

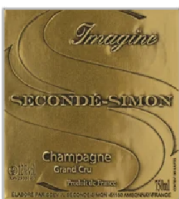
すべてグラン・クリュ・アンボネイ産のピノ・ノワール100%によるブラン・ド・ノワール。平均樹齢50年のVV。収量は60hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、12ヶ月間熟成。MCRによるドザージュは2g/l。キュヴェ名の「アラベスク」はフランスが生んだ偉大な作曲家クロード・ドビュッシーの楽曲名に由来するもので、この作品の緻密な構造と繊細で豊かな表現力を表しています。



Cuvée Le Village Grand Cru Brut

キュヴェ・ル・ヴィラージュ グラン・クリュブリュット

アンボネイの0.089haのモノポール畑「ル・ヴィラージュ」に植えられた樹齢約50年のピノ・ノワールから、傑出した年に限り年間300本のみ限定生産される特別作品です。ドザージュは6g/l。「これぞアンボネイという、重厚で濃密なブラン・ド・ノワールです」（ニコラ・スゴンデ）。



Imagine

イマジン

アンボネイの秀逸なりウ・ディ「オート・ピエール」からのピノ・ノワール（樹齢約70年）3分の2、同「レ・ザギュソン」からのシャルドネ（樹齢約65年）3分の1。シャンパーニュ製205リットルの樽で発酵後、12ヶ月間熟成。36ヶ月間以上ビン熟成。ドザージュはゼロ。作品名「イマジン」は、「このシャンパンを誰と飲もうか、とか、どんな美味しい料理と合わせようか、とか、明るくポジティブなことをいろいろ想像していただきたい」という想いで命名されました。



André Julien Cuvée C17

アンドレ・ジュリアン キュヴェC17

シャンパーニュ全17グラン・クリュすべてのぶどうを使用した史上初のシャンパーニュで、マグナムボトル1600本のみ限定生産作品です。15社のグラン・クリュ生産者が加盟する「グラン・クリュ・デクセプション・ド・シャンパーニュ」が長年温めていたプロジェクトで、20「17」年に満を持して始動しました。1クリュ1セバージュで、ピノ・ノワール65%、シャルドネ35%のブレンド。各生産者が最良区画のぶどうを235kgずつ使用。「スゴンデ・シモン」は、アンボネイのぶどうを供給しています。総平均樹齢は約30年。1000リットルのフードル1基、600リットルのdemi-muid1樽、225リットルの樽5樽で一次・二次発酵後、ステンレスタンクで半年間熟成。2018年3月24日にビン詰め。4年後の2022年5月13日にデゴルジュマン。MCRによるドザージュ2g/lのExtraBrut。この作品の業態は「MA」（マルク・ダシュトゥール）で、ブランド名に冠した「アンドレ・ジュリアン」は1816年にグラン・クリュの格付けを作成した人物です。