

Serge Mathieu

セルジュ・マチュー



"Confiance en Pinot Noir"
「ピノ・ノワールを信じる」

オーブ最高の造り手にして、シャンパーニュの全生産者の中でも最も高く評価されているRMのひとつ、セルジュ・マチュー。

当主ミッシェル・ジャコブは実質ビオロジックの極めて厳格なリュット・レゾネ栽培に精魂込め、オーブならではのリッチで贅沢感のあるピノ・ノワールとシャルドネをつくっています。

マチューのシャンパンはとりわけフランスのガストロノミー界で絶大な人気を博しており、“肉料理の名人”と言われるながら突然「野菜料理宣言」をしてパリにセンセーションを巻き起こした3つ星「アルページュ」の天才シェフ、アラン・パッサール、同じくパリの名店「アピシウス」のジャン・ピエール・ヴィガト、ランスの名門「ボワイエ・レ・クレイエール」のジェラルド・ボワイエといったフランスを代表するグランシェフ達が惜しめない賞賛の声を送っています。また、2004年度世界ソムリエ・コンクールで優勝したパリの3つ星「ル・サンク」のエンリコ・ベルナルドが仏「フィガロ」誌に発表したトップ10シャンパンの中にも、マチューのブリュット・プレスティージュが入っています（他はサロン'90など）。

しかしまずは、「オーブの魂」というべきピノ・ノワール100%のスタンダードキュヴェ「ブリュット・トラディション」をお勧めします。

🌿ラベルのタンポポについて

ラベルの右下にタンポポの浮き彫りが入っています。「私たちの畑では春になるとタンポポが咲きます。これは除草剤をまったく使わないからで、摘んだタンポポはサラダにして食べたりもします。私たちの健康な畑のイメージが少しでも伝えられればと思い、ラベルにタンポポを入れることにしました」（イザベル・マチュー&ミッシェル・ジャコブ）

所在村	Avirey-Lingey
所有畑面積	11ha
醸造家	Michel Jacob
趣味	スキー、冬山登山、ゴルフ
継承年	1999年
栽培	2018年よりビオロジック栽培（2023年に「ECOCERT」の認証取得）
醸造	5年分のヴァン・ド・レゼルヴを保有
販売先	輸出90%（35ヶ国）、フランス国内10%（高級レストラン、個人のシャンパン愛好家）
掲載実績	「Le Guide des Meilleurs Vins de France」、 「Guide Hachette」、 「Gault Millau」、 「Dussert-Gerb er」、 「La Revue du Vin de France」、 「Decanter」、 「Parker's Wine Buyer's Guide」、 「The World of Fine Wine」等多数
参照できる日本のメディア	「ワイナート」第21号P38、「ワイン王国」第43号P27
Web	https://www.champagne-serge-mathieu.fr/fr/accueil.php



Brut Tradition Pur Pinot

ブリュットトラディションピュール・ピノ

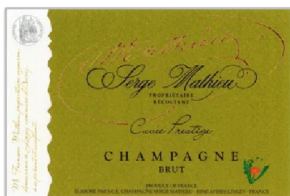
ピノ・ノワール100%のブラン・ド・ノワール。平均樹齢35年。現在販売中のものは、2010年産が85%、2009年産が15%のブレンド。ドザーージュは8.6〜9.5g/l。



Extra Brut Pur Pinot

エクストラ・ブリュットピュール・ピノ

ピノ・ノワール100%のブラン・ド・ノワール。平均樹齢35年。現在販売中のものは、2010年産が85%、2009年産が15%のブレンド。ドザーージュは5g/l。



Brut Prestige

ブリュット プレステイージュ

ピノ・ノワール70%、シャルドネ30%。平均樹齢35年。現在販売中のものは、2007年産が80%、2006年産が20%のブレンド。ドザージュは8.6~9.5g/l。



Brut Select Tête de Cuvée

ブリュット セレクト テット・ド・キュヴェ

シャルドネ80%、ピノ・ノワール20%。平均樹齢40年のVV。現在販売中のものは2006年産71%、2005年産29%。畑の最良区画のぶどうのみを使用し、テット・ド・キュベ（一番絞り果汁）のみからつくられるマチュアの最高キュヴェ。ドザージュは8.6~9.5g/l。



Brut Rosé

ブリュット ロゼ

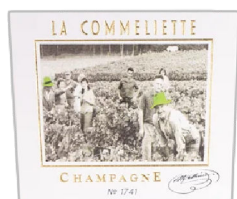
ピノ・ノワール90%、シャルドネ10%（2009年産100%）のシャンパン80%に、赤ワイン（2010年産のピノ・ノワール100%）を20%アサンブラージュ。平均樹齢は35年。ドザージュは9.5~10g/l。極めて美しいピンク色。ミシェル・ジャコブ会心のロゼ。



Brut Millésime

ブリュット ミレジム

ピノ・ノワール100%によるミレジメ。平均樹齢25~30年。ドザージュは7.8g/l。



La Commeliette

ラ・コムリエット

リウ・ディ「ラ・コムリエット」産のシャルドネ100%。植樹1952年の超VV。2012年産を醸造した際、著しく際立って素晴らしい出来となったタンクロットが示現したため、樽熟成させて特別に商品化したものです。総生産本数は約4100本で、メインラベルにシリアルナンバーが入っています。ドザージュは4g/l。