

たくさん飲める！お宝シャンパン製造者「ジャック・セロス」家を訪問



フランスを代表する、シュワシュワの美しい飲み物と言えば、そう、**Champagne (シャンパン)**！スパークリングワインはフランス中、いや世界中で造られています。ですがシャンパンと名乗れるのは、シャンパーニュ地方で生産され、Appellation d'Origine Contrôléeというフランスの品質保証制度をクリアしたもののだけです。

ジャックセロス家のツアーに参加

今日は特別に、世界でもっとも評価の高いお宝シャンパンの製造者、「**ジャックセロス (Domaine Jacques-Selosse)**」家を訪ねました。セロス家のシャンパンの凄さ！これは彼のワインのこだわりと愛情！

最高の3つ星生産者

現当主アンセルム・セロス氏は「良いシャンパーニュは良いワインからしか生まれない」「また良いワインは土地と気候と優れた栽培家に恵まれた葡萄でしか造れない」と語り、自らの手で葡

葡萄畑の土造り

から出荷までを実践する。レ・メイユール・ヴァン・ド・フランスで最高の3つ星生産者です。

当主自身がお出迎え



予約もなかなか

取れず、一般にあまり公開して

いないセロス家のツアー。現当主**アンセルム・セロス氏**

自身がお出迎えしてくれます。お決まりのワインツアーではなく、オーナーのセロス氏が自分の哲学とこだわりをとことんと話し、自分のワインとワイン造りについて語ります。

そして一本2万円以上もする秘蔵のワインを山ほど飲ませてくれます。



この日は彼の気分がとっても良かったのでしょうか、熟成中のシャンパンを樽からスポイトで吸って、味見を超えて？ジャンジャンのませてくださいました。

「これが〇〇年に仕込んだもの、こっちが〇〇年。どうだ！うまいだろう。この香り、この味わい！違うのがわかるかい?!」

味見を超えて（笑）沢山飲んだら、あ...睡魔にだんだん襲われます...。でも大丈夫。

セロス家併設のホテルでゆっくりと



ジャックセロスのカーブにはホテル、[Hôtel restaurant les Avisés \(ホテルアヴィゼ\)](#)もあるんです。

シャンパーニュ地方を旅するなら、美味しいシャンパンを味わって、ゆっくり旅行することをオススメします！

次回はセロス家のランチです！

Domaine Jacques Selosse **詳細**



Domaine Jacques Selosse
Hôtel Restaurant Les Avisés
59 rue de Cramant - 51190 Avize

Tél (33) 326 577 006
Fax (33) 326 577 007
Email : hotel@selosse-lesavises.com

Fermeture de l'hôtel : nuits du mardi et du mercredi
Fermeture du restaurant : mardi et mercredi



執筆 Mayu

Mayu'sの美味しいフランス :

パリでフランス料理教室「[Mayu's Kitchen in Paris](http://mayu-kitchen.com/)

」を主催する料理研究家、野菜ソムリエ、フードアナリスト、出張料理人。料理教室では旬のBIO野菜を使ったオシャレでライトなフレンチ、ヘルシー和モダンを中心に教える。京都月桂冠フランス特派員。日本やフランスのメディアでも活躍中。

Mayu's Kitchen in Paris: <http://mayu-kitchen.com/>

Facebook: <https://www.facebook.com/MayusKitcheninPais>

オンラインフランス語学校

ENSEMBLE EN FRANÇAIS

アンサンブルアンフランセ

オンラインフランス語学校アンサンブルアンフランセは、プロの講師によるマンツーマンのスカイプレッスンが1回1500円～受講できます。

いつでもどこでも手軽に受講できる利便性と生徒一人一人にカスタマイズされた質の高いレッスンが好評です。

