

# Jérôme Prévost

## ジェローム・プレヴォー



アンセロム・セロスに師事した後、1998年に自社瓶詰めを開始。畑は3haのピノ・ムニエの一枚畑を管理している。ランス近郊、グー村の畑は太古は海岸で、潮の満ち引きによる石灰岩、珪藻土、砂質、つまり海と山の土が複雑に層を成し、数メートルおきに地質が変わる。表土から約80cm下には貝類の化石層も現れる。この地では、他のエリアよりブドウは早く成熟し、収穫をギリギリまで遅らせて、よりミネラル豊富なブドウを得ることが造り手の信条。ピュアで繊細な味わいと、男性的な骨格とボディを併せ持つシャンパーニュゆえ、ジェロームはグラスはフルート型でも、白ワイン用の小型グラス（酸が立ちすぎ）でもなく、ブルゴーニュ用の広口・丸底グラスを推奨する。また、デゴルジュマンから約2年後に、卓越した調和とまとまりが生まれるため、入手後は「少し待つ」ことも肝要。年ごとに悠然と進化するそのシャンパーニュは、「画家や彫刻家が作品を発表するよう」とも評される。

ジェローム「ラ・クロズリーという名前は語源的には外界から隔離したい、そして自分たちの違いをはっきりさせたいという意味を表しています。それでもわたしたちも、取り巻かれているシャンパーニュの状況からまったく影響を受けないではいられないのです。」

◎Extra Brut - La Closerie & エクストラ・ブリュット ラ・クロズリー・エスペルリュエット						
	畑	品種：ピノ・ムニエ(その他複数の地品種を含む) ※2021年産の品種はシャルドネ 位置：標高120m、北・南 土壌：石灰砂質	醸造	木製の樽で醗酵 木製の樽で最低10か月間熟成 リザーヴワイン比率：10～20%	備考	プレヴォーがラ・クロズリーを構える、グー村の農家からの買いブドウをベースに醸造。 数年つづく収穫量不足から、2018VTから、買いブドウでのシャンパーニュづくりを決断した。
◎Extra Brut - La Closerie Les Béguines エクストラ・ブリュット ラ・クロズリー・レ・ベギーヌ						
	畑	品種：ピノ・ムニエ(その他複数の地品種を含む) 植樹：1960年代 位置：標高120m、北・南 土壌：石灰砂質	醸造	木製の樽で醗酵 木製の樽で最低10か月間熟成 リザーヴワイン比率：10～20%	備考	鮮やかな果実味がひしめくピノ・ムニエの堂々たる風格が現れるシャンパーニュです。偉大なセロスのスタイルに通じるピュアで繊細な味わいと男性的なボディと骨格をあわせ持つ。
◎Extra Brut - La Closerie Climax エクストラ・ブリュット ラ・クロズリー・クリマックス						
	畑	品種：ピノ・ムニエ(その他複数の地品種を含む) 植樹：1960年代 位置：標高120m、北・南 土壌：石灰砂質	醸造	木製の樽で醗酵 木製の樽で24か月間熟成 リザーヴワイン比率：10～20%	備考	Climaxは環境生態学では開花期の中でももっとも花盛りの期間のこと。15年という良年のブドウを長期熟成させ、600本生産した限定キュヴェ。 通常のキュヴェよりも1年長く熟成させ、1年長くデゴルジュマンまでの時間を取った。LC15とラベルには表記されているが、2012年収穫分がベースとなっている。
◎Extra Brut - La Closerie Grand Cru エクストラ・ブリュット ラ・クロズリー・グラン・クリュ						
	畑	品種：ピノ・ノワール50%、シャルドネ50% 土壌：石灰砂質	醸造	木製の樽で醗酵 木製の樽で24か月間熟成 リザーヴワイン比率：10～20%	備考	ピノ・ノワールはモンターニュ・ド・ランス北側のピュイジュー村、シャルドネはメニル村産のものを購入している。栽培は栽培家に任せているが、ジェロームと考えを共有できるよう、綿密に打ち合わせをしている。初VTは2019。
◎Extra Brut - Rose La Closerie fac-simile エクストラ・ブリュット ロゼ・ラ・クロズリー・ファク=シミレ						
	畑	品種：ピノ・ムニエ(その他複数の地品種を含む) 植樹：1960年代 位置：標高120m、北・南 土壌：石灰砂質	醸造	赤ワイン（除梗後キュヴェゾン）一部を白ワインにアッサンブラージュ後、瓶内二次発酵 木製の樽で11か月間熟成後、瓶内熟成 リザーヴワイン比率：10～20%	備考	ファク=シミレとは「同様にこなう」の意味。どのキュヴェに対しても同じ精神で「畑の仕事」を行っており、色の違いはあれど、ラ・クロズリーのその他のキュヴェと同様な精神で取り組んでいる。ロゼ・ド・アッサンブラージュ。