






Pascal Mazet

パスカル・マゼ

| ○Brut - Tradition Premier Cru ブリュット トラディション プルミエ・クリュ | | | | |
|--|---|---|--|--|
|  | 畑 | 品種：ピノ・ムニエ、シャルドネ、ピノ・ノワール 植樹：1960年代～1980年代 | 醸造 醗酵：エナメル加工タンクとステンレスタンクで醸造。マロラクティック醗酵 熟成：シャルドネはオーク樽で澱とともに熟成 | 備考 |
| ○Brut - Unique Premier Cru (旧Brut - Tradition) ブリュット ユニーク プルミエ・クリュ | | | | |
|  | 畑 | 品種：ピノ・ムニエ、シャルドネ、ピノ・ノワール 植樹：1980年ごろ | 醸造 ブヌマティックでプレス、キュヴェの果汁のみを使う。エナメル加工タンクとステンレスタンクで醸造。マロラクティック醗酵をする。シャルドネはオーク樽で澱とともに熟成。 | 備考 味わい：バランスの取れた味わいは長く続く。 |
| ○Brut - Nature Premier Cru (旧Extra Brut) ブリュット ナチュラル プルミエ・クリュ | | | | |
|  | 畑 | 品種：ピノ・ムニエ、シャルドネ、ピノ・ノワール 植樹：1970年ごろ | 醸造 マロラクティック醗酵を行なう。ドザージュはゼロ。カーヴで8年熟成させる。 | 備考 ドザージュ：ゼロ 味わい：アタックは軽く、生き生きとしている。柑橘類に加え余韻の長さがある。 天気の良い美しい午後、かなり冷やして（7-8℃で）サーヴィスすることをお勧めする。 |
| ○Brut - Originel Premier Cru (旧Brut - Carte d'Or) ブリュット オリジネル プルミエ・クリュ | | | | |
|  | 畑 | 品種：ピノ・ムニエ、シャルドネ、ピノ・ノワール 植樹：1970年ごろ | 醸造 ブヌマティックでプレス後、エナメル加工のタンクとステンレスタンクで醗酵。オーク樽で澱とともに熟成。 マロラクティック醗酵する。 | 備考 |
| ○Brut - Empreinte Premier Cru (旧Brut - Grande Reserve) ブリュット アンプラント プルミエ・クリュ | | | | |
|  | 畑 | 品種：ピノ・ムニエ、シャルドネ、ピノ・ノワール 平均樹齢：37年 位置：シニー、リュード、アンボネの畑 | 醸造 マロラクティック醗酵。ヴァンゼレブはフードル熟成。 | 備考 色調は透明感のある黄金色。白い果実、ドライフルーツの深い香り。クリーミーでミネラルが感じられる。ふくよかであるフレッシュな味わい。クリーミーなテクスチャー。生産者としては一番興味深いキュヴェ。 |
| ○Brut - Premier Cru Millesime ブリュット プルミエ・クリュ ミレジメ | | | | |
| | 畑 | 品種：ピノ・ムニエ、シャルドネ、ピノ・ノワール | 醸造 ブヌマティックでプレス、キュヴェの果汁のみを使う。マロラクティック醗酵をし、オーク樽で澱とともに熟成。ビン詰め後セラーにて熟成。 | 備考 |