

Champagne Pascal Mazet

シャンパーニュ パスカル・マゼ

地域: Champagne

地区、村: Chigny-les-Roses シニー＝レ＝ローズ村

造り手: Pascal Mazet パスカル・マゼ

HomePage: <http://www.champagne-mazet.com/index.php>



出会い・ドメーヌ紹介:

シニー＝レ＝ローズ村にあるパスカル・マゼは、熟成したシャンパーニュを手がけている小さな造り手です。本当に思いがけない掘り出し物で、昨今のアンボネ界隈の恐ろしいまでの価格の値上がりに反し、クオリティは高く熟成した味わいながら、つましやかな価格で驚きました。目立たない小さな看板、野の花に囲まれた質素な構えで、うっかり見過ごしてしまいそうなセラー、壊れかかった倉庫の裏に、宝物を隠しているかのように、古くて深く、大変冷たい洞窟のようなカーヴがあります。

畑はアンボネ(グラン・クリュ)、Ludes(リュード: 94%)、Chigny-Les-Roses(シニー＝レ＝ローズ: 94%)にあり、5ヶ所の小さなパーセルをあわせても2haのみ。エコセールの認証取得は2009年と最近のことですが、長年有機農法で栽培を続けてきました。総生産量は16000本前後。樹齢は高く、リザーヴワインは、50hlのフールドで熟成させています。リリースは遅く、時間をかけて熟成された味わいは、極小のRMながら優良メゾンのスタイルを思わせます。グラン・クリュの畑で有機栽培を実践する造り手は、わずかです。ひっそりとシャンパーニュを造ってきた真面目なドメーヌは、長年のファンに支えられ、フランス国内の消費がほとんどです。時間がつむぐ複雑で澄んだ味わいです。

創業年: 1976年

概要:

栽培品種: ピノ・ムニエ、ピノ・ノワール、シャルドネ

ピノ・ムニエ 樹齢 25年 1/3 ホウロウタンクで発酵 ステンレスタンクで熟成

ピノ・ノワール 樹齢 40年 1/3 樽発酵 樽熟成

シャルドネ 樹齢 50年 1/3 樽発酵 樽熟成

発酵は、フルーリー社のセクション酵母「クォーツ」を使用

マロラクティックは自然にまかせる

搾汁は、プスマティックを使用 (Monbouanne 2000kg)

1976年に協同組合から独立

フランス国内の個人客が主で、ベルギー、イタリア、イギリスに僅か輸出

畑面積: 2ha

年間平均生産量: 16000本前後

モンターニュ・ド・ランスの中心にある小さな村、シニー＝レ＝ローズに私達のドメーヌはあります。格付けはグランクリュ、プルミエクリュのテロワールで、高質なシャンパーニュが生まれます。シャルドネ、ピノ・ノワール、ピノ・ムニエの3品種のブドウがもつ高いクオリティを損なわないように独自の方法で、細心の注意を注いでブドウを育てています。醸造は、何年もの異なる年のワインをアッサンブラージュし、樽で熟成させます。

真面目な仕事への期待、入念な醸造、伝統的な方法を重んじることは、私たちのドメーヌの大事なルールです。

《生産者 HP より》

自社畑面積: 2ha

栽培: ビオロジック(2009年にエコセール認証取得)

栽培品種: シャルドネ、ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ

年間平均生産高: 13000～16000本前後

