









Champagne Benoît Lahaye

ブノワ・ライエ



◎ Brut – Nature Grand Cru ブリュット ナチュラル グラン・クリュ				備考
	畑	品種：ピノ・ノワール、シャルドネ 植樹：1980年 位置：南向き 土壌：茶色い石灰質土壌	醸造 樽発酵 樽で30ヶ月熟成	丸く、調和がとれ、赤い果実味がある。余韻はとても長く、テクスチャが大変滑らかである。
◎ Extra Brut - Blanc de Noirs エクストラ・ブリュット ブラン・ド・ノワール				備考
	畑	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1970年代 位置：標高140m、南向き 土壌：茶色い石灰質土壌、レンズィム土壌 (Rendzime)；茶褐色土壌に比べよりやせた石灰質土壌	醸造 樽発酵 樽で24か月熟成	
◎ Millésimé Grand Cru ミレジメ グラン・クリュ				備考
	畑	品種：ピノ・ノワール、シャルドネ 植樹年：1960年(CH)、1966年(PN) 位置：南向き 土壌：茶色い石灰質土壌(PN)、レンズィム土壌(CH)	醸造 樽発酵 4~9年漉上熟成	畑：ブージ 区画：モワン・ド・トクシエール 凝縮した味わいで、ドライなエキスがごもり、アフターに塩味を感じる。
◎ Violaine sans soufre ajoutée ヴィオレーヌ サン・スーフル・アジュテ				備考
	畑	品種：ピノ・ノワール、シャルドネ 植樹：1989~1990年 位置：500m 土壌：粘土石灰質	醸造 樽発酵 樽で3~4年漉上熟成	畑：ブージ(PN)/トクシエール(CH) 区画：レ・モワン・ド・トール(PN)/レ・ザルジェンティエール(CH) 滓引きはせず、パトナーシュを1~2回行う。 仕立て：コルドン・ロワイヤ、シャブリ
◎ Le Jardin de la Grosse Pierre Bouzy Grand Cru ル・ジャルダン・ド・ラ・グロス・ピエール				備考
	畑	品種：ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ、ピノ・ブラン、シャルドネ、アルパナム、プティ・メリエ他 植樹：1923年~(1952年以降混植を開始) 土壌：茶色い石灰質土壌	醸造 樽発酵 樽で約9ヶ月間熟成、瓶詰め後、約42ヶ月漉上熟成	ブノワの祖父の慈しんだ庭 (le Jardin) のように、手入れの行き届いた畑。ピノ・ノワールを主体として、様々な品種が混植されている。
◎ Blanc de Blancs ブラン・ド・ブラン				備考
	畑	品種：シャルドネ100% 植樹：1950年代 土壌：石灰質土壌	醸造 樽発酵 樽熟成	ヴェルチュ村近くの、ヴォワブルの村にある20アールほどのモン・フレの区画のシャルドネを100%使っているが、リユー・ディーは名乗っていない。ブノワ・ライエの祖父が1982年に購入したもので、長らく Natureissance というキュヴェに使われていた (同キュヴェは現在は生産中止)。 2018年12月デゴルジュマン：2014年、2015年に収穫した有機ブドウを使用し、木樽にてそれぞれ1年間と2年間熟成させ、2016年に瓶詰した。
◎ Rose de Maceration ロゼ・ド・マセラシオン				備考
	畑	品種：ピノ・ノワール100%(Les Julienne) 植樹：1973年 土壌：浅い茶色い石灰質土壌	醸造 18~60時間全房マセラシオン ステンレスタンクで発酵 木樽で20ヶ月間熟成	2014、2015VTは木樽とアンフォラでアルコール発酵
● Côteaux Champenois - Bouzy Rouge コトー・シャンブノワ ブージ・ルージュ				備考
	畑	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1950年代 位置：南向き 土壌：浅い茶色い石灰質土壌	醸造 アンフォラと一部ステンレスタンクで 約2週間マセラシオン 樽とアンフォラで12~18ヶ月熟成	半分は破砕、半分は除梗しないで、野生酵母で発酵 ヴィンテージにより亜硫酸無添加で瓶詰め。