

Champagne Benoît Lahaye

シャンパーニュ・ブノワ・ライエ



ベレッシュら4人の自然派シャンパーニュ生産者と共に始めた伝説的な試飲会「テール・エ・ヴァン（大地とワイン）」の中心メンバーの一人。有機栽培とビオディナミにとどまらず、2010年から自ら飼う馬とロバにより畑を耕作。当主は「植物は、動物と接することで有様を変える。馬で大地を耕すと、一気に大地と生き物が繋がる。その際、馬を操る人間も、動物と畑に関係を生むことに意識を集中することが大切」という感受性を持つ。主な畑は全てブジのセラーから半径2km以内。醸造は2010年以降、100%、小樽発酵。マロラクティック発酵（MLF）を行わないロットも造り、熟成後にMLFあり、なしの両ロットをブレンドし、バランスをとる。「ヴィオレーヌ サン・スフル・アジュテ」ほか、亜硫酸無添加キュヴェも生産。ドザージュも大半のキュヴェはゼロ。多くとも3g/Lまでに抑制し、エネルギーを秘めながらも、心を静けさで満たしてくれるようなフィネスを見事に生んでいる。

畑について：ロバ二頭と馬を一頭飼い、畑仕事を手伝わせている。

認証機関：エコセール

土壌：粘土質、泥、白亜質、鉄分を含む石灰質

堆肥：自作が主体、購入の際はミミズなどの微生物も入っているオーガニックのものを使用

酵母：基本的に野生酵母、培養酵母を使用することもある





圧搾：空気圧式プレス

醗酵容器：228Lブルゴーニュ産小樽、228Lポルドー産小樽、甕（2つのみ）

2010年時点で70%樽醸造だったのを現在は100%樽醸造に移行。

熟成容器：228Lブルゴーニュ産小樽、228Lポルドー産小樽、ステンレスタンク、琺瑯タンク、甕（2つのみ）

セラーの場所：大体の畑はBouzy周辺2km圏内にあり、一番遠い畑はVertusの隣にあるVoipreuxの小さな区画(Chardonnay 0,2ha)で、Bouzyから直線距離でおよそ20kmの場所にある。瓶熟成用のセラーは60年代からあるもので、それを掘り進めて拡大したもの。湿度が高い。樽熟成用のセラーは2014年地階に新設、煉瓦、石、コンクリート、木を使用。二階建てで、二階はテイティングルームになっている。

◎ Brut Nature - Grand Cru		ブリュット・ナチュラル グラン・クリュ		
	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ヵ月間熟成	備考 丸く、調和がとれ、赤い果実味がある。余韻はとて長く、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		
	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ヵ月間熟成	備考
◎ Extra Brut - Millésime - Grand Cru		エクストラ・ブリュット ミレジム グラン・クリュ		
	畑	品種：ピノ・ノワール主体、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年間澱上熟成	備考 畑：ブージ 区画：モワン・ド・トクシエール 凝縮した味わいで、ドライなエキスがこもり、アフターに塩味を感じる。
◎ Brut Nature - Violaïne - sans soufre ajoute		ブリュット・ナチュラル ヴィオレーヌ サン・スフル・アジュテ		
	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年間澱上熟成	備考 畑：ブージ(PN)/トクシエール(CH) 区画：レ・モワン・デ・トゥール(PN)/レ・ザルジェンティエール(CH) ブノワ・ライエが造るトップキュヴェの一つ。毎VT亜硫酸無添加の唯一のキュヴェで、ドザージュも行わない。奥深い果実味を見せながらブドウのエネルギーをじわじわと感じさせる。グラスの中で空気に触れるとともに、刻々と表情の変化するワインのため、ゆっくり時間をかけて楽しみたい。

	<p align="center">◎ Brut Nature - Blanc de Blancs ブリュット・ナチュラル ブラン・ド・ブラン</p>		備考	<p>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Naturessance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）。</p>
	<p align="center">◎ Brut Nature - Le Jardin de la Grosse Pierre - Grand Cru ブリュット・ナチュラル ル・ジャルダン・ド・ラ・グロス・ピエール グラン・クリュ</p>	備考		
	<p align="center">◎ Extra Brut - Rosé de Macération エクストラ・ブリュット ロゼ・ド・マセラシオン</p>		備考	<p>2014、2015VTは木樽とアンフォラでアルコール発酵。</p>
	<p align="center">● Côteaux Champenois - Bouzy Rouge コトー・シャンブワ ブージィ・ルージュ</p>	備考		
畑	<p>品種：シャルドネ100% 植樹：1950年代 土壌：石灰質土壌</p>		醸造	<p>樽発酵 樽熟成</p>
畑	<p>品種：ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ、ピノ・ブラン、シャルドネ、アルパンス、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</p>	醸造	<p>樽発酵 樽で約9か月間熟成 瓶詰め後、約42か月間澱上熟成</p>	
畑	<p>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</p>	醸造	<p>18～60時間全房マセラシオン ステンレスタングで発酵 木樽と甕で20か月間熟成</p>	
畑	<p>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</p>	醸造	<p>卵型のアンフォラで約30日間、全房マセラシオン 樽とアンフォラで12～18か月間熟成</p>	