

Champagne Marguet

シャンパーニュ・マルゲ

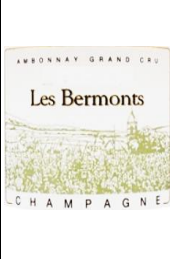


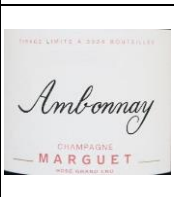


ナポレオン時代から別格と評価されたアンボネの区画「ラ・グランド・リュエル」などの他、5つのグランクリュの村に畑を所有し、長年クリュッグにもブドウを販売していたメゾン。5代目となる当主ブノワ・マルゲは2009年からビオディナミを、2010年から馬による耕作を開始。土壌学者クロード・ブルギニヨンの助言も仰ぐが「自らの畑の観察と、畑、および自然との対話から導かれる自分の直感を最優先する」ゆえ、時にはブルギニヨンの助言と反対の行動もとりながらも、素晴らしい成果を残している。ある面で、人類文明化以前の自然人の感受性で推進される自然派シャンパーニュである。（実際、ブノワは「幼少時はよく家族の畑や森で、石や木の音が聞こえ、その感受性は今もそう変わらない」と語る）。全てのキュヴェでドザーシュ・ゼロ。亜硫酸添加量も裏ラベルに明記し、無添加～30mg/lにとどめる。トップキュヴェの一つ「サビエンス」の評価も、世界中で急速に高まっている。

全てのリュエディで、クロード・ブルギニヨンの協力を得て仕事をしている。ビオディナミ農法で育てられたセクションマサルの苗木を使用。一次発酵は小樽、中樽、フールドルを使用して100%自然酵母による発酵、全ての醸造段階でSO2の添加はしない。エクストラ・ブリュットと書いてあるのは、自然酵母で醗酵を行い、温度コントロールなども行わないため、年によっては残糖が高くなるかもしれないため、2018年現在、そう言う年は訪れていない。

	<p>◎Extra Brut - Yuman Premier Cru エクストラ・ブリュット ユーマン プルミエ・クリュ</p>		<p>複数のブルミエ・クリュからのブレンドのブラン・ド・ブランで、シャーマンとは弟分のような、メゾンの入り口となるシャンパーニュ。</p> <p>備考 2015年VTが初ヴィンテージで、ステンレスタックでの醸造が大部分。ブノワによれば、ステンレスタック醸造のものは、総じて、ガス圧が同じでも、味わいとして泡の印象が弱くなるそうだが、彼の言う通り。</p>
	<p>畑 品種：シャルドネ100% 位置：標高150m 土壌：粘土石灰質</p>	<p>醸造 ステンレスタックと樽で発酵 ステンレスタックと樽で9ヶ月間熟成</p>	<p>備考 ブドウはアンボネ村とプージー村の自社畑のみ。ヴァン・クレールでの熟成の段階で、より熟成が進んでいるものを選びます。ただし、その他の単一クリュのヴァン・クレールをブレンドすることもあります。例えば、ビュリー、サン・レミー、クレイエル、ヘルモン、グランド・リュエルなどの、単一クローンが多く植えられた1975年より前に植樹された畑などです。</p> <p>リザーヴワインは、バリックもしくはフールドルで熟成されていて、ブレンド比率は通常15～30%。一部2013年からのソレラシステムを採用している。</p> <p>ノン・ヴィンテージワインとしてリリースしているが、メインラベル上の数字は収穫年のブドウが、キュヴェ・シャーマンの約80%を占める原料となっていることを、消費者に伝えるために表記している。これは、原材料の不透明なシャンパーニュ業界へ向けた、その年の個性や、畑の周りの環境を大切にしたい、ブノワなりのメッセージ。</p>
	<p>◎Extra Brut - Trépail Premier Cru エクストラ・ブリュット トレパイル プルミエ・クリュ</p>		<p>備考 サビエンス用としてもブドウを提供しているダヴィッド・レクラバルからの買ひブドウ。</p> <p>畑を選ぶ基準は、畑の品種構成なども重要だが、一番大事なものは、樹齢の高さ。樹齢が高く、すなわち根を深く下した畑を持つ栽培家と契約している。</p>
	<p>畑 品種：シャルドネ</p>	<p>醸造 樽で発酵 樽(225L)で9ヶ月間熟成</p>	<p>備考 コート・ド・ブランに拠点をもつ、造り手からブドウを購入しており、その造り手もまた、エルヴェ・ジェスタンの考えに影響を受け、ビオディナミ農法でブドウを栽培をしている。</p> <p>畑を選ぶ基準は、畑の品種構成なども重要だが、一番大事なものは、樹齢の高さ。樹齢が高く、すなわち根を深く下した畑を持つ栽培家と契約している。</p>
	<p>◎Extra Brut - Ambonnay Grand Cru エクストラ・ブリュット アンボネ グラン・クリュ</p>		<p>備考 アンボネ村にある複数の、土壌の違う畑のブレンド。アンボネ村のテロワールを可能な限り、忠実に表現しようとした作品。また、それを可能にするのは1975年より前に植えられた古樹だから出来ることもある。同じ村の畑でも、大きく異なるテロワールのハーモニーが、感じられるキュヴェ。</p>
	<p>畑 品種：ピノ・ノワール、シャルドネ 植樹：1975年以前 位置：標高130m, 南東向き 土壌：粘土質</p>	<p>醸造 樽で発酵 樽(225L)で9ヶ月間熟成</p>	<p>備考 コート・ド・ブランに拠点をもつ、造り手からブドウを購入しており、その造り手もまた、エルヴェ・ジェスタンの考えに影響を受け、ビオディナミ農法でブドウを栽培をしている。</p> <p>畑を選ぶ基準は、畑の品種構成なども重要だが、一番大事なものは、樹齢の高さ。樹齢が高く、すなわち根を深く下した畑を持つ栽培家と契約している。</p>
	<p>◎Brut Nature - Aÿ Grand Cru ブリュット・ナチュラル アイ グラン・クリュ</p>		<p>備考 コート・ド・ブランに拠点をもつ、造り手からブドウを購入しており、その造り手もまた、エルヴェ・ジェスタンの考えに影響を受け、ビオディナミ農法でブドウを栽培をしている。</p> <p>畑を選ぶ基準は、畑の品種構成なども重要だが、一番大事なものは、樹齢の高さ。樹齢が高く、すなわち根を深く下した畑を持つ栽培家と契約している。</p>

	<p align="center">◎ Brut Nature - Bouzy Grand Cru ブリュット・ナチュラル ブージー グラン・クリュ</p>		<p>備考 一口でシャンパーニュ・マルゲらしいと思わせる造り手の個性はありつつも、彼の造るシャンパーニュの中では、ピノ・ノワールの果実味が特徴的</p>
	<p align="center">◎ Brut Nature - Chouilly Grand Cru ブリュット・ナチュラル シュイイー グラン・クリュ</p>		<p>備考 コート・ド・ブランに拠点をもつ、造り手からブドウを購入しており、その造り手もまた、エルヴェ・ジェスタンの考えに影響を受け、バイオダイナミ農法でブドウを栽培をしている。畑を選ぶ基準は、畑の品種構成なども重要だが、一番大事なのは、樹齢の高さ。樹齢が高く、すなわち根を深く下した畑を持つ栽培家と契約している。</p>
	<p align="center">◎ Brut Nature - Avez et Cramant Grand Cru ブリュット・ナチュラル アヴィズ・エ・クラマン グラン・クリュ</p>		<p>備考 コート・ド・ブランに拠点をもつ、造り手からブドウを購入しており、その造り手もまた、エルヴェ・ジェスタンの考えに影響を受け、バイオダイナミ農法でブドウを栽培をしている。畑を選ぶ基準は、畑の品種構成なども重要だが、一番大事なのは、樹齢の高さ。樹齢が高く、すなわち根を深く下した畑を持つ栽培家と契約している。区画の中心部のみからブドウを選び、他の畑と隣接している部分のブドウは使わない。 Les Chantereines (アヴィズ村)・・・南向き 1971年植樹 Les Fourches du Levant(クラマン村)・・・東向き 1982年植樹</p>
	<p align="center">◎ Brut Nature - Verzenay Grand Cru ブリュット・ナチュラル ヴェルズネイ グラン・クリュ</p>		<p>備考 モンターニュ・ド・ランスの北側に位置する、ヴェルズネイ村。分厚い白亜層、北向きのなだらかな斜面で果実はゆっくりと熟し、酸の高いブドウが取れるとされるが、近年の気候温暖化により、今までにないヴェルズネイのワインが出来るのでは、とブノワ・マルゲも興味津々の区画。</p>
	<p align="center">◎ Brut Nature - Les Crayères Grand Cru ブリュット・ナチュラル レ・クレイエール グラン・クリュ</p>		<p>備考 リユー・ディシリーズは、シャンパーニュ・マルゲの本拠地であるアンボネの丘にある単一畑で、樹齢も古く、ブノワ・マルゲにとっても特に重要な、畑ばかり。 時にフロワールでいてフルーティー、ミネラル感があり非常に繊細で澄んだビュアな味わい。</p>
	<p align="center">◎ Brut Nature - La Grande Ruelle Grand Cru ブリュット・ナチュラル ラ・グランド・リュエル グラン・クリュ</p>		<p>備考 リユー・ディシリーズは、シャンパーニュ・マルゲの本拠地であるアンボネの丘にある単一畑で、樹齢も古く、ブノワ・マルゲにとっても特に重要な、畑ばかり。 沖積層の素晴らしいテロワール。しっかりと骨格をもち、果汁の味わいの深みを感じられ、アンボネの優雅さを全て兼ね備えている。</p>
	<p align="center">◎ Extra Brut - Les Saints Rémys Grand Cru エクストラ・ブリュット レ・サン・レミ グラン・クリュ</p>		<p>備考 リユー・ディシリーズは、シャンパーニュ・マルゲの本拠地であるアンボネの丘にある単一畑で、樹齢も古く、ブノワ・マルゲにとっても特に重要な、畑ばかり。 レ・サン・レミーはアンボネの丘の中腹に位置する。アンボネは、シャルドネに適した土壌が多いが、表土が厚く粘土質の強い、赤品種の果実味を引き出せる土壌。</p>
	<p align="center">◎ Brut Nature - Le Parc Grand Cru ブリュット・ナチュラル ル・パルク グラン・クリュ</p>		<p>備考 リユー・ディシリーズは、シャンパーニュ・マルゲの本拠地であるアンボネの丘にある単一畑で、樹齢も古く、ブノワ・マルゲにとっても特に重要な、畑ばかり。 凝灰岩や石灰華(トゥーフオ)のみの、村の中でも特異で意外性のあるテロワール。畑は風が良く吹き、霜に弱く、草が生い茂っていて、シャルドネにはうってつけの環境。 クロ・ダンボネとも隣接するル・パルクの畑は、メゾンの中でも特に重要な畑であり、トゥーフオとチョークにより構成された強い石灰質土壌は、ピノ・ノワールではなく、まさにシャルドネにうってつけの土壌だとブノワは豪語する。</p>

	<p align="center">◎ Brut Nature - Les Bermonts Grand Cru ブリュット・ナチュラル レ・ベルモン グラン・クリュ</p>		<p>アンボネの村近々の、このレ・ベルモンのテロワールの真価を知っているヴィニキュロンは少なく、評価もされていない。しかしながら誰の手も加えられてこなかったこの土壌、は卓越している。一方にはローム、もう一方には粘土、そして深さ75cmにはチョークが層を重ねている。明るい色の土壌で、シャルドネの栽培地として最適だ。この1952年に植えられたブドウ樹のセレクトションは素晴らしい。</p> <p>備考</p> <p>ブノワ自身、このワインに秘められた若さゆえのエネルギーと抑制された力のみならず「精度の高さ」が好きだという。ブノワにとって一目ぼれ（大変お気に入り）のワイン。穏やかにみせてエネルギーに満ちた非常に繊密な仕上がり。</p>
	<p align="center">◎ Brut Nature - Sapience Premier Cru ブリュット・ナチュラル サピエンス プルミエ・クリュ</p>		<p>ブノワ「キュヴェ・サピエンスを造るにあたり、例えば、コートー・シャンブノワであっても良かったのかもしれない。けれども、シャンパーニュであるということで、前に進む 事柄もあるはずだ。自然のエネルギー、大地からのメッセージがシャンパーニュという形を取っているのであって、大事なことはメッセージだ。サピエンスが泡を持っている、シャンパーニュであるということの意味も、そこにある。」</p> <p>ブドウは、ダヴィッド・レクラパール、ヴァンサン・ラヴァール、ブノワ・ライエのセロスに続きRMの存在感を世界に知らしめた、実力派3生産者からの買いブドウ。このサピエンスという特別なワインを造るうえで、あえて買いブドウで造ることにしたのは、サピエンスのテーマの1つでもある“調和”、多くの人をあえて</p> <p>備考</p> <p>ロゼ・ド・アセンブラージュ。品種：ピノ・ノワール、シャルドネ</p>
	<p align="center">◎ Extra Brut - Shaman Rosé Grand Cru エクストラ・ブリュット シャーマン ロゼ グラン・クリュ</p>		<p>樹高：1970年代 位置：標高120~180m, 南東向き</p> <p>備考</p> <p>シャーマン・ブランとロゼ、それぞれのベースの白ワインは同じではありません。どちらも非常に異なったスタイルを持っています。</p> <p>樽で発酵 樽(225L)で9ヶ月間熟成</p> <p>シャーマン・ブランの前にシャーマン・ロゼを飲むことをおすすめします。なぜならシャーマン・ロゼはシャルドネの比率が高いのに対し、ブランの方はピノ・ノワールの比率が高いからです。</p>
	<p align="center">◎ Extra Brut - Ambonnay Rosé Grand Cru エクストラ・ブリュット アンボネ・ロゼ グラン・クリュ</p>		<p>ロゼ・ド・アセンブラージュ。アンボネ村にある複数の、土壌の違う畑のブレンド。アンボネ村のテロワールを可能な限り、忠実に表現しようとした作品。また、それを可能にするのは1975年より前に植えられた古樹だから出来ることでもある。同じ村の畑でも、大きく異なるテロワールのハーモニーが、感じられるキュヴェ。</p> <p>備考</p>