



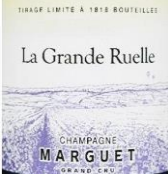
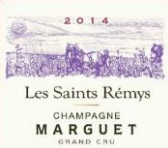


ナポレオン時代から別格と評価されたアンボネの区画「ラ・グランド・リュエル」などの他、5つのグランクリュの村に畑を所有し、長年クリュッグにもブドウを販売していたメゾン。5代目となる当主ブノワ・マルゲは2009年からビオディナミを、2010年から馬による耕作を開始。土壌学者クロード・ブルギニヨンの助言も仰ぐが「自らの畑の観察と、畑、および自然との対話から導かれる自分の直感を最優先する」ゆえ、時にはブルギニヨンの助言と反対の行動もとりながらも、素晴らしい成果を残している。ある面で、人類文明化以前の自然人の感受性で推進される自然派シャンパーニュである。(実際、ブノワは「幼少時はよく家族の畑や森で、石や木の音が聞こえ、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ジュ・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。



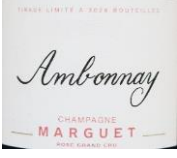

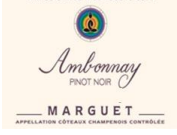

全てのリュエーディで、クロード・ブルギニヨンの協力を得て仕事をしている。ビオディナミ農法で育てられたセレクトマサルの苗木を使用。一次発酵は小樽、中樽、フーデルを使用して100%自然酵母による発酵、全ての醸造段階でSO<sub>2</sub>の添加はしない。ブリュット・ナチュラルと書いてあるのは、自然酵母で醗酵を行い、温度コントロールなども行わないため、年によっては残糖が高くなるかもしれないため、2018年現在、そう言う年は訪れていない。

		<b>◎ Brut Nature - Yuman Premier Cru</b> ブリュット・ナチュラル ユーマン・ブルミエ・クリュ		備考
畑	品種：シャルドネ100% 位置：標高150m 土壌：粘土石灰質	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か月間熟成 ティラージュ〜デゴルジュマンの期間は通常2年間	
		<b>◎ Brut Nature - Shaman Grand Cru</b> ブリュット・ナチュラル シャーマン・グラン・クリュ		備考
畑	品種：ピノ・ノワール主体、シャルドネ 植樹：1970年代 位置：標高120〜180m、南東向き 土壌：白亜・粘土質、シルト粘土質、白亜質、白亜上のトゥーフオ	醸造	樽で発酵 樽(225L)で9か月間熟成 ティラージュ〜デゴルジュマンの期間は通常2年間 リザーヴワインは、バリックもしくはフーデルで熟成されていて、通常15〜30%ブレンドされる 一部2013年からのソレラシステムを採用している	
		<b>◎ Brut Nature - Trépail Premier Cru</b> ブリュット・ナチュラル トレパリュ・ブルミエ・クリュ		備考
畑	品種：シャルドネ	醸造	樽で発酵 樽(225L)で9か月間熟成 ティラージュ〜デゴルジュマンの期間は通常4年間	
		<b>◎ Brut Nature - Cramant Grand Cru</b> ブリュット・ナチュラル クラマン・グラン・クリュ		備考
畑	品種：シャルドネ	醸造	樽で発酵 樽(225L)で9か月間熟成 ティラージュ〜デゴルジュマンの期間は通常4年間	
		<b>◎ Brut Nature - Ambonnay Grand Cru</b> ブリュット・ナチュラル アンボネ・グラン・クリュ		備考
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	醸造	樽で発酵 樽(225L)で9か月間熟成 ティラージュ〜デゴルジュマンの期間は通常4年間	

#UNKNOWN!	<p align="center"><b>◎ Brut Nature - Ambonnay Freedom Grand Cru</b> ブリュット・ナチュラル アンボネ・フリーダム・グラン・クリュ</p>			<p>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>
畑	<p>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>	醸造	<p>樽で発酵 樽(225L)で9か月間熟成</p>	備考
	<p align="center"><b>◎ Brut Nature - Aÿ Grand Cru</b> ブリュット・ナチュラル アイ・グラン・クリュ</p>			<p>コート・デ・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>
畑	<p>品種：ピノ・ノワール、シャルドネ 植樹：1970年 位置：南西向き 土壌：粘土石灰質</p>	醸造	<p>樽で発酵 樽(225L)で9か月間熟成 ティラージュ〜デゴルジュマンの期間は通常4年間</p>	備考
	<p align="center"><b>◎ Brut Nature - Bouzy Grand Cru</b> ブリュット・ナチュラル ブージー・グラン・クリュ</p>			<p>一口でシャンパーニュ・マルグラシイ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>
畑	<p>品種：ピノ・ノワール 植樹：1962年(3分の2)、2004年(3分の1) 位置：南向き 土壌：粘土石灰質</p>	醸造	<p>樽で発酵 樽(225L)で9か月間熟成 ティラージュ〜デゴルジュマンの期間は通常4年間</p>	備考
	<p align="center"><b>◎ Brut Nature - Chouilly Grand Cru</b> ブリュット・ナチュラル シュイイー・グラン・クリュ</p>			<p>コート・デ・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>
畑	<p>品種：シャルドネ100% 植樹：1965年 位置：東向き 土壌：石灰粘土質</p>	醸造	<p>樽で発酵 樽(225L)で9か月間熟成 ティラージュ〜デゴルジュマンの期間は通常4年間</p>	備考
#UNKNOWN!	<p align="center"><b>◎ Brut Nature - Avize Grand Cru</b> ブリュット・ナチュラル アヴィズ・グラン・クリュ</p>			<p>コート・デ・ブランに拠点をもつ生産者、ローラン・ヴォーヴェルサンからブドウを購入。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。</p>
畑	<p>品種：シャルドネ100%</p>	醸造	<p>樽で発酵 樽(225L)で9か月間熟成 ティラージュ〜デゴルジュマンの期間は通常4年間</p>	備考
	<p align="center"><b>◎ Brut Nature - Avize et Cramant Grand Cru</b> 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>コート・デ・ブランに拠点をもつ生産者、フィリップ・ランスロからブドウを購入。もちろんフィリップもエルヴェ・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。</p>
畑	<p>品種：シャルドネ100% 植樹：1971年、1982年 位置：南向き、東向き</p>	醸造	<p>樽で発酵 樽(225L)で9か月間熟成 ティラージュ〜デゴルジュマンの期間は通常4年間</p>	備考

	<p align="center"><b>◎ Brut Nature - Oiry Grand Cru</b> ブリュット・ナチュラル オワリィ・グラン・クリュ</p>			<p>コート・デ・ブランに拠点をもつ生産者、フィリップ・ランスロからブドウを購入。もちろんフィリップもエルヴェ・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>備考 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。</p>
	<p align="center"><b>◎ Brut Nature - Verzenay Grand Cru</b> ブリュット・ナチュラル ヴェルズネイ・グラン・クリュ</p>			<p>モンターニュ・ド・ランスの北側に位置する、ヴェルズネイ村に拠点を持つ、ユーク・ゴドメからの買いブドウ。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・マルゲ本人も注目する区画。</p> <p>備考</p>
	<p align="center"><b>◎ Brut Nature - Oger Grand Cru</b> ブリュット・ナチュラル オジェ・グラン・クリュ</p>			<p>コート・デ・ブランの中でも、果実の成熟度が高く、豊かな果実味を備えるとされるオジェ村。</p> <p>備考 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。</p>
	<p align="center"><b>◎ Brut Nature - Les Crayères Grand Cru</b> 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>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。1975年より前に植樹された畑で、単一クローンが多い。時にフローラ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ピュアな味わい。</p> <p>備考</p>
	<p align="center"><b>◎ Extra Brut - La Grande Ruelle Grand Cru</b> エクストラ・ブリュット ラ・グランド・リュエル・グラン・クリュ</p>			<p>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。1975年より前に植樹された畑で、単一クローンが多い。沖積層の素晴らしいテロワール。しっかりとした骨格をもち、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>備考</p>
	<p align="center"><b>◎ Brut Nature - Les Saints Rémys Grand Cru</b> ブリュット・ナチュラル レ・サン・レミ・グラン・クリュ</p>			<p>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。1975年より前に植樹された畑で、単一クローンが多い。レ・サン・レミ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>備考</p>

	<p align="center"><b>© Brut Nature - Les Beurys Grand Cru</b> ブリュット・ナチュラル レ・ブリー・グラン・クリュ</p>		<p>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。 1975年より前に植樹された畑で、単一クローンが多い。</p>
	<p align="center"><b>© Brut Nature - Le Parc Grand Cru</b> ブリュット・ナチュラル ル・パルク・グラン・クリュ</p>		<p>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岩質土壌は、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"><b>© Brut Nature - Les Bermonts Grand Cru</b> ブリュット・ナチュラル レ・ベルモン・グラン・クリュ</p>		<p>アンボネの村近くの、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ションは素晴らしい。 1975年より前に植樹された畑で、単一クローンが多い。 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もたらす「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緻密な仕上がり。</p>
	<p align="center"><b>© Brut Nature - Sapience Premier Cru</b> 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、大事なのはメッセージだ。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。」 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”、多くの人をあえて関わらせることでしかできないものを造り出したいという、思いから。</p>

	<p align="center"><b>◎ Brut Nature - Sapience Premier Cru - Oenoteque</b> ブリュット・ナチュラル サピエンス・ブルミエ・クリュ エノテーク</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、大事なのはメッセージだ。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。」 エノテークは通常のサピエンスよりも3年間瓶内の熟成期間が長い。サピエンスの可能性を引き出したブノワ・マルゲの自信作。</p>
	<p align="center"><b>◎ Brut Nature - Shaman Rosé Grand Cru</b> ブリュット・ナチュラル シャーマン ロゼ グラン・クリュ</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ない。どちらも非常に異なったスタイルを持っており、このロゼ・シャンパーニュはシャルドネの比率が高いので、石灰質のミネラルをしっかりと感じさせるスタイルの、ロゼ・ド・アッサンブラージュ。</p>
	<p align="center"><b>◎ Brut Nature - Ambonnay Rosé Grand Cru</b> ブリュット・ナチュラル アンボネ・ロゼ・グラン・クリュ</p>		<p>ロゼ・ド・アッサンブラージュ。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>#UNKNOWN!</p>	<p align="center"><b>◎ Brut Nature - Bouzy Rosé Grand Cru</b> ブリュット・ナチュラル ブージィ・ロゼ・グラン・クリュ</p>		<p>白ワインのように醸造したピノ・ノワールと全房比率60%で赤ワインのように醸造したピノ・ノワールをアッサンブラージュして造った。</p>
	<p align="center"><b>○ Coteaux Champenois - Ambonnay Chardonnay</b> コトー・シャンブノワ アンボネ・シャルドネ</p>		<p>非常に抑制的な果実味で、その垂直的なミネラルと酸の骨格だけでなく、その他要素が開くには時間が必要。</p>
	<p align="center"><b>● Coteaux Champenois - Ambonnay Pinot Noir</b> コトー・シャンブノワ アンボネ・ピノ・ノワール</p>		<p>全房比率は50-70%。ルモンタージュはせず、手で軽くピジャージュするのみ。他のシャンパーニュのキュヴェと同じように、ポンプは使用しない。重力を利用し、ワインを還元的に保つことで、保護している。</p>
	<p align="center"><b>● Coteaux Champenois - Bouzy Pinot Noir</b> コトー・シャンブノワ ブージィ・ピノ・ノワール</p>		<p>全房比率は50-70%。ルモンタージュはせず、手で軽くピジャージュするのみ。他のシャンパーニュのキュヴェと同じように、ポンプは使用しない。重力を利用し、ワインを還元的に保つことで、保護している。</p>