




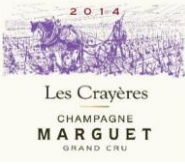

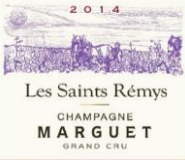
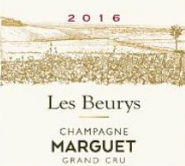

ナポレオン時代から別格と評価されたアンボネの区画「ラ・グランド・リュエル」などの他、5つのグランクリュの村に畑を所有し、長年クリュッグにもブドウを販売していたメゾン。5代目となる当主ブノワ・マルゲは2009年からビオディナミを、2010年から馬による耕作を開始。土壌学者クロード・ブルギニヨンの助言も仰ぐが「自らの畑の観察と、畑、および自然との対話から導かれる自分の直感を最優先する」ゆえ、時にはブルギニヨンの助言と反対の行動もとりながらも、素晴らしい成果を残している。ある面で、人類文明化以前の自然人の感受性で推進される自然派シャンパーニュである。（実際、ブノワは「幼少時はよく家族の畑や森で、石や木の音が聞こえ、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「サピエンス」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レクションマサルの苗木を使用。一次発酵は小樽、中樽、フードルを使用して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。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。

		◎ Brut Nature - Yuman Premier Cru ブリュット・ナチュラル ユマン・ブルミエ・クリュ			
	畑	品種：シャルドネ100% 位置：標高150m 土壌：粘土石灰質	醸造	ステンレスタンクと樽で発酵 ステンレスタンクと樽で9か月間熟成 ティラーージュ～デゴルジュマンの期間 は通常2年間	備考 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。 2015VTが初ヴィンテッジで、ステンレスタンクでの醸造が大部分。ブノワによれば、ステンレスタンク醸造のものは、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、確かにその傾向にあるようだ。
	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ド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	備考 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樽を選び出しブレンドする。単一クリュやリュエディーがブレンドされることもしばしばある。畑はブージィとアンボネの自社畑のみ。 NVシャンパーニュ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。
	畑	品種：シャルドネ	醸造	樽で発酵 樽(225L)で9か月間熟成 ティラーージュ～デゴルジュマンの期間 は通常4年間	備考 サピエンス用としてもブドウを提供しているダヴィッド・レクラパールからの買いブドウ。 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。

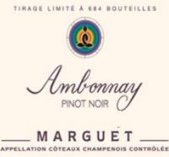

	<p align="center"><b>◎ Brut Nature - Cramant Grand Cru</b> ブリュット・ナチュラル クラマン・グラン・クリュ</p>			<p>コート・デ・ブランに拠点をもつ生産者、フィリップ・ランスロットからブドウを購入。もちろんフィリップもエルヴェ・ジェスタンの考えに影響を受け、ビオディナミ農法でブドウを栽培をしている。</p> <p>備考 畑を選ぶ基準は、畑の品種構成なども重要だが、一番大事なのは、樹齢の高さ。樹齢が高く、すなわち根を深く下した畑を持つ栽培家と契約している。区画の中心部のみからブドウを選び、他の畑と隣接している部分のブドウは使わない。</p>
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	
	<p align="center"><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</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> <p>備考</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	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	
	<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> <p>備考</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	醸造	樽で発酵 樽(225L)で9か月間熟成	
	<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。</p>
畑	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	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	
	<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>備考</p>
畑	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	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	
	<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。</p>
畑	品種：シャルドネ100% 植樹：1965年 位置：東向き 土壌：石灰粘土質	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	

 <p>CHAMPAGNE MARGUET GRAND CRU</p>	<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>			備考	<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。</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>2014 CHAMPAGNE MARGUET GRAND CRU</p>	<p>畑 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>2016 CHAMPAGNE MARGUET GRAND CRU</p>	<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>			備考	<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>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>CHAMPAGNE MARGUET GRAND CRU</p>	<p>畑 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>2017 CHAMPAGNE MARGUET GRAND CRU</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>			備考	<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>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>CHAMPAGNE MARGUET GRAND CRU</p>	<p>畑 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>2014 Les Crayères CHAMPAGNE MARGUET GRAND CRU</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>			備考	<p>リュウ・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>
畑	<p>品種：シャルドネまたはピノ・ノワール (VTによる) 植樹年：1965年、1970年 位置：標高125m、北西 土壌：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>		
 <p>La Grande Ruelle CHAMPAGNE MARGUET GRAND CRU</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>			備考	<p>リュウ・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>
畑	<p>品種：ピノ・ノワール 植樹年：1967年 位置：標高125m、南東向き 土壌：粘土石灰質、チョーク、褐色粘土</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>		
 <p>2014 Les Saints Rémys CHAMPAGNE MARGUET GRAND CRU</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>			備考	<p>リュウ・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>
畑	<p>品種：ピノ・ノワール 植樹年：1960年代 位置：標高125m 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>		
 <p>2016 Les Beurys CHAMPAGNE MARGUET GRAND CRU</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>			備考	<p>リュウ・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>
畑	<p>品種：シャルドネ 植樹年：1980年、1981年 位置：東、西向き、0.39ha 土壌：粘土質、シルト、その下にチョーク</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>		
 <p>2019 Le Parc CHAMPAGNE MARGUET GRAND CRU</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>			備考	<p>リュウ・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>
畑	<p>品種：シャルドネ 植樹年：1982年(セレクション・マサル) 位置：標高125m、南東向き 土壌：深さ2mまでトゥーフオ、その下は堅いチョーク</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>		

 <p>2018 Les Bermonts CHAMPAGNE MARGUET GRAND CRU</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>SAPIENCE 2014 CHAMPAGNE</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>SAPIENCE CHAMPAGNE 2010</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・プルミエ・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>SHAMAN CHAMPAGNE MARGUET ROSÉ GRAND CRU</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">◎ Brut Nature - Ambonnay Rosé Grand Cru ブリュット・ナチュラル アンボネ・ロゼ・グラン・クリュ</p>		備考	<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>
畑	<p>品種：シャルドネ、ピノ・ノワール 位置：標高130m、南東 土壌：粘土質</p>	醸造 樽で全房発酵を行い、ピジャージュしながら3週間マセレーション樽で9か月間熟成		
	<p align="center">◎ Brut Nature - Bouzy Rosé Grand Cru ブリュット・ナチュラル ブージ・ロゼ・グラン・クリュ</p>		備考	<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>
畑	<p>品種：ピノ・ノワール 植樹：1962年,2004年 位置：南向き 土壌：粘土石灰質</p>	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		
	<p align="center">○ Côteaux Champenois - Cumières Blanc コトー・シャンブノワ キュミエール・ブラン</p>		備考	<p>キュミエール村にワイナリーを構えるヴァンサン・ラヴァルからの買いブドウ。シャンパーニュ・マルゲのサビエンス用のブドウを2006年から行うなど、ブノワ・マルゲとの付き合いも長い。</p>
畑	<p>品種：ピノ・ムニエ100% 植樹： 位置： 土壌：地下は白亜質の土壌、表土は泥土、砂利で覆われている</p>	醸造 樽で発酵樽で19か月間熟成		
	<p align="center">○ Côteaux Champenois - Oger Chardonnay コトー・シャンブノワ オジェ・シャルドネ</p>		備考	<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。 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 樽で発酵樽で19か月間熟成		
	<p align="center">○ Côteaux Champenois - Ambonnay Chardonnay コトー・シャンブノワ アンボネ・シャルドネ</p>		備考	<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。 2021VTはピノ・ノワールとブレンドし、「アンボネ・ブラン」としてリリース。</p>
畑	<p>品種：シャルドネ100% 植樹：複数の樹 位置：標高130m、東 土壌：白亜質を含んだ粘土質土壌</p>	醸造 樽で発酵樽で19か月間熟成		

	<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>			備考 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。
畑	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1979年 位置：標高150m、東 土壌：粘土質	醸造 珪瑯タンクで12日間マセレーション後 発酵 樽で19か月間熟成		
	<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>			備考 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。
畑	品種：ピノ・ノワール100% 位置：南向き 土壌：粘土石灰質	醸造 2週間マセレーション後、樽発酵 樽で19か月間熟成		