

Emmanuel Brochet

エマニュエル・ブロシェ



モン・ブノワ地区に多い、泥を豊富に含む粘土石灰質の2.5haの畑を1997年に家族から譲り受け、現当主エマニュエル・ブロシェが自社瓶詰めを開始。往時は慣行農法だったが、徐々にビオロジックに移行し、2011年に認証を取得。現在、一部の区画でビオディナミも行う。シャルドネ100%の「エクストラ・ブリュット オー・シャルドネ ミレジメ」、ピノ・ムニエ100%の「エクストラ・ブリュット レ・オー・ムニエ」は共に1962年植樹の古木から。全てのキュヴェは一次発酵を野生酵母のみで行い、11ヶ月間澱と共に、228Lまたは600L樽で熟成。二次発酵はシャンパーニュ酵母「クオーツ」を用いるが、2014年ヴィンテージからは自社畑から選別・培養した独自の酵母での二次発酵も成功させ、成果が目される。ノンドセ以外のキュヴェも、ドザージュは通常2〜4g/Lに抑制し、官能的なミネラル感と、陰影ある余韻を立体的に表現する。

	◎ Extra Brut - Le Mont Benoît ノン・ドゼ ブルミエ・クリュ ル・モン・ブノワ			備考 エマニュエル・ブロシェの畑は全てモン・ブノワの丘にあり、ほぼ1枚畑に3品種が植わっている。非常に表土が薄く、丘の上部では20cmほどの表土だけで、その下には真っ白な石灰質土壌。リザーヴワインの比率は20%ほどで、新鮮な果実や鮮烈なミネラルが特徴的。
	畑	品種：ピノ・ムニエ、ピノ・ノワール シャルドネ 植樹：1960年代〜2000年代 位置：標高100m、南東 土壌：泥の多い粘土石灰質	醸造 樽で醗酵 11ヶ月樽熟成 2年間瓶内シュール・リー熟成	
	◎ Extra Brut - Haut Chardonnay エクストラ・ブリュット オー・シャルドネ			備考 モン・ブノワの畑の上部に位置する古木区画のシャルドネのみを使った、ブラン・ド・ブラン。
	畑	品種：シャルドネ100% 植樹：1962年 位置：標高120m、南東 土壌：泥の多い粘土石灰質	醸造 樽で醗酵 11ヶ月樽熟成 5年間瓶内シュール・リー熟成	
	◎ Extra Brut - Les Hauts Meuniers エクストラ・ブリュット レ・オー・ムニエ			備考 モン・ブノワの畑の上部に位置する古木区画のピノ・ムニエのみを使った、ブラン・ド・ノワール。
	畑	品種：ピノ・ムニエ100% 植樹：1962年 位置：標高120m、南東 土壌：泥の多い粘土石灰質	醸造 樽で醗酵 11ヶ月樽熟成 5年間瓶内シュール・リー熟成	
	◎ Extra Brut - Rosé de Saignée エクストラ・ブリュット ロゼ・ド・セニエ			備考 リューディ：ラ・モテル(La Motelle) 生産本数3400本 友人のビオのブドウ栽培家から購入。
	畑	品種：ピノ・ムニエ100% 植樹：1965年 位置：南西向き 土壌：泥の多い粘土石灰質	醸造 24時間マセレーション。 11ヶ月樽熟成	
	○ Ratafia ラタフィア			備考 造り始めた2009年以降、澱引きを行っておらず、熟成中のラタフィアの30%を瓶詰めしては、新しいVTのラタフィアを継ぎ足す、ペレペチュアルと呼ばれる熟成方法を採用している。樽底には数年分の澱が溜まっており、古いVTの熟成感と、新しいVTの清涼感が共存する。
	畑	品種：ピノ・ムニエ、ピノ・ノワール 植樹：1985年 位置：標高約80m、南東 土壌：粘土石灰質	醸造 収穫したブドウの果汁3に対して、自社製のフィースを1の割合でブレンドし、バリックにて熟成。	