

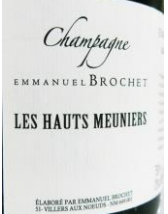




Emmanuel Brochet

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・ブリュットレ・オー・シャルドネ」、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か月間澱と共に、228Lまたは600L樽で熟成。二次発酵はシャンパーニュ酵母「クオート」を用いるが、2014年ヴィンテッ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、成果が注目される。ドザーージュは0~4g/Lで、キュヴェによらず作柄によりドザーージュの有無と量を決めているが、エマニュエルのシャンパーニュには華のある官能的なミネラル感と、陰影ある立体的な余韻が共通して備わっている。

	<p align="center">◎Extra Brut - Le Mont Benoît 1er Cru エクストラ・ブリュット ル・モン・ブノワ プルミエ・クリュ</p>		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	樽で醗酵 醸造 11か月間樽熟成 2年間瓶内シュール・リー熟成		
	<p align="center">◎Extra Brut - Les Hauts Chardonnays Blanc de Blancs エクストラ・ブリュット レ・オー・シャルドネ ブラン・ド・ブラン</p>		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	樽で醗酵 醸造 11か月間樽熟成 6年間瓶内シュール・リー熟成		
	<p align="center">◎Extra Brut - Les Hauts Meuniers エクストラ・ブリュット レ・オー・ムニエ</p>		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	樽で醗酵 醸造 11か月間樽熟成 5年間瓶内シュール・リー熟成		
	<p align="center">◎Extra Brut - Rosé de Saignée エクストラ・ブリュット ロゼ・ド・セニエ</p>		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か月間樽熟成		
	<p align="center">○Ratafia ラタフィア</p>		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、ベルベ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、自社製のフィーヌを1の割合でブレンドし、バリックにて熟成		