

Emmanuel Brochet エマニュエル・ブロシェ

地域: Champagne

地区、村: Villers-aux-Noeuds ヴィレール=オー=ヌー

醸造・栽培責任者: Emmanuel Brochet エマニュエル・ブロシェ

コンサルタント名: なし

HomePage: なし



エマニュエル・ブロシェは自分自身のワインを造るため、1997年にモンターニュ・ド・ランスの西、ヴィレール=オー=ヌーに居を構えました。2002年に醸造を開始し、以来ブドウ畑における仕事とワイン造りに熱中したこの若きヴィニュロンは、ドメーヌを継ぐとすぐに環境に配慮した実用的な栽培への転換を行い、限られた人向けのワイン造りに取り組んでいます。母から相続した 2.5ha の単一区画“ル・モン・ブノワ プルミエール・クリュ”のみを所有。畑は南東向き、泥の多い粘土・石灰質土壌はワインにフィネスとミネラル分をもたらします。最も古いブドウ樹は 1962 年植樹のもので、シャルドネ、ピノ・ムニエ、ピノ・ノワールを栽培しています。

より良いワイン造りに必ずしもオーガニックな栽培が必要だと考えているのではなく、土やブドウを思った結果にこの栽培があると考えています。

(ブロシェ生年月日 1972 年 5 月 25 日)

ドメーヌ創業年: 1997 年

栽培面積: 2.53ha (シャルドネ 0.78ha、ピノ・ノワール 0.75ha、ピノ・ムニエ 1ha 樹齢: 平均 35 年)

生産量: 7000~11000 本(年により異なる)

醸造: 伝統的な压榨機を使用。澱と併に樽熟成。

植樹本数: 7140~8300 株/ha

歴史: 母方から畑を相続し 1997 年より栽培開始、2002 年に醸造を開始。両親ともに醸造栽培とは縁がなく初代。一番重要なのは土、その次に樹だと考えている。



ドメーヌ:

シャンパーニュ造りの哲学とは、自然と適合させシャンパーニュの仕上げの段階で調和をとることです。畑では除草をやめ、化学肥料と殺虫剤は使用しない、そのため植物にバランスを生み出します。土壌の仕事は、モン・ブノワの泥の多い粘土石灰質土壌における全てのフィネスを、ブドウの樹へもたらします。手作業による収穫の後、シャンパーニュ地方の伝統的な压榨機で優しくプレスします。続いて出来る限り人間の干渉を避け、ワイン全体を発酵、ナチュラルな澱の上で 11 ヶ月の間樽熟成させます。ビン詰め後、穏やかに泡が生成されます。この泡立ちは見事な柔らかい調和と官能的なミネラルの控えめなメッセージとなります。



【畑について】

栽培方法:ビオロジック

認証機関:エコセール認証

2005年に化学薬剤を取り止め2008年にビオロジック開始、2011年に認証取得。

その栽培方法を適用している畑名: 全て

栽培方法の将来的な展望: 現状継続

土壌:粘土石灰質

自社ブドウ畑面積: 2.53ha

契約ブドウ畑面積: 0、**自社ブドウ畑の数:** 1

栽培品種:シャルドネ、ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ

ブドウ以外の自社農作物:なし

主な仕立て方法:歴史的にシャンパーニュのシャルドネはシャブリ仕立てなので古木区画のシャルドネはシャブリ。他はほぼコルドン・ロワイヤ。

仕立ての支柱の素材:木製と鉄製

添え木の素材:木製と鉄製

堆肥:2008年から家畜の糞をベースに自作。撒いてみて年一回は多過ぎると判断したため、3年に一度くらいを目安に行っていきたいとのこと。

母親から相続した2.53haの単一区画“Le Mont Benoît 1er Cru”のみを所有。ロゼは止め、現在生産しているのはLe Mont BenoîtとHaut Chardonnayの2種のみ。2015年から“Haut Meunier”の名前でピノ・ムニエ100%のキュヴェも売り出すかもしれない。2008年ヴィンテージより造っていてリリース時期、名称ともに未定。売り出すとしたら2008か2009のいずれかになる予定。

畑は南東を向いた緩やかな斜面になっており、1985年と2003年に植樹されたゾーンが下部、1962年植樹の古木ゾーンが上部に位置している。“Haut”の意味は文字通り区画内でも奥の高い位置にある古木区画のぶどうを使用したことによる。下部の若木区画は霜害や湿度からくる病害への耐性と表土の多さを考慮して、一番下からピノ・ムニエ、ピノ・ノワール、シャルドネの順に植えられている。



【醸造について】

酵母のタイプ:一次発酵は野生酵母、二次発酵はクオーツを使っていたが自社培養酵母も試しているらしく、2014年ヴィンテージからは自社培養酵母(培養した自然酵母)を使えそうとのこと。

圧搾方式:2000Lの古典的な垂直式、1ère cuvée, 2ème cuvée, 1ère taille, 2ème tailleに分けている

醗酵容器:228L小樽か600L樽

熟成容器:228L小樽か600L樽。

228Lは毎年5%新樽。Vin de Réserveや試作用は小さなステンレスタンクを使用。ラタフィアも小樽。そのほ

かダブルバージュ用の小さなステンレスタンク、プレス後果汁を樽に詰める前の作業効率的な一時的逃げ道として珙瑯タンクも数台所有。ダブルバージュにかける時間は6～10時間と短め、垂直式プレス機は非常に綺麗な果汁が絞れるためあまり時間をかけない。珙瑯タンクに入っている時間はせいぜい1時間程度。

セラ環境:畑までは蔵から800mほど。

醸造・熟成用施設は全て地階にあり住居に併設されている。(住居ごと醸造施設になっている。)

年間生産ボトル本数:およそ8000本/年