

Champagne La Parcelle

シャンパーニュ・ラ・パルセル



ピオロジック、およびピオディナミによる畑の栽培管理会社を営んでいたステファニーとジュリアンが、2012年にスタートしたメゾン。畑はマルヌ渓谷西部に特有の、斜度40度にも達する真南向き急斜面。わずか0.4haで、1983年植樹のピノ・ムニエ100%。ジュリアンはかつて、フランスの剪定技術コンクールで金賞を獲得した腕前も誇る。畑はピオディナミ栽培（2015年に認証取得）で、ブレバートも畑の周囲に生える草花を収穫し自家製。肥料も、自ら飼育する山羊の排せつ物から自家製する。2015年には古代品種アルバンヌとプティ・メリエも、ピノ・グリと共に栽培開始し、その成果も期待されている。自社生産の歴史は浅いが、栽培管理会社時代に20年以上、ピオロジック生産者との交流を重ねた知見が映る、真っ直ぐで、エレガント、ミネラル豊かなシャンパーニュは、初ヴィンテージから本国で高く評価された。2016年、新たにコジニ村に0.3haを購入した。

		○La Parcelle Millésime ラ・パルセル ミレジム			
	畑	品種：ピノ・ムニエ100% 植樹：1983年 位置：62~180m、南、南西向き 急勾配 土壌：粘土石灰質	醸造	バリックで醗酵 バリックで11か月熟成	備考 80cmの石灰質土壌の上に、10~20cmの薄い表土。40aほどの小さな畑の高低差は120m近くあり、傾斜は高い。 マロラクティック醗酵、補糖、ろ過清澄はしない。 月の満ち欠けをみながらバトナーージュを行う。 初VTは2012年
		○La Capella ラ・カペラ			
	畑	品種：ピノ・ムニエ100% 植樹：1983年 位置：62~180m、南、南西向き 急勾配 土壌：粘土石灰質	醸造	バリックで醗酵 バリックで8か月熟成	備考 Capellaは星の名前であるとともに、ラテン語では子ヤギを意味する。ポリカルチャーを実践しており、多くのヤギを飼っており、La Parcelleのシンボルにもなっている。 80cmの石灰質土壌の上に、10~20cmの薄い表土。40aほどの小さな畑の高低差は120m近くあり、傾斜は高い。 最初の、バイオダイナミック認証キュヴェ。
		○Connigis コジジ			
	畑	品種：ピノ・ムニエ100% 位置：62~180m、急勾配 土壌：粘土石灰質	醸造	バリックで醗酵 バリックで10か月熟成	備考 濾過清澄なし。月の満ち欠けをみながらバトナーージュを行う。 彼らの本拠地でもある、コジニ村に2016年に購入した30アールの畑。急勾配の畑に様々なハーブや、野菜を植えながらの栽培をしている。
		○Zéro dosé - La Parcelle ゼロ・ドゼ ラ・パルセル			
	畑	品種：ピノ・ムニエ、シャルドネ 畑：ConnigisとBarzy sur Marneの畑	醸造	バリックで醗酵 バリックで9か月熟成	備考 例年はConnigisのピノ・ムニエ単体で瓶詰めしているが、2019VTはBarzyのシャルドネをアッサンブラージュした。

	<p align="center">○Zéro dosé - Le Bouc ゼロ・ドゼ ル・ブーク</p>			備考	2016年産のConnigisのワインと2018年産のBarzy sur MarneとConnigisの parcels のブドウをアッサンブラージュ。
畑	品種：ピノ・ムニエ100% 畑：ConnigisとBarzy sur Marne畑から	醸造	バリックで醗酵 バリックで10か月熟成		
	<p align="center">○Coteaux Champenois 7 cépages コトー・シャンブノワ セット・セバージュ</p>			備考	Vincent Charlotからの買いブドウと、Connigisにある自社畑産ピノ・ムニエをアッサンブラージュしている。
畑	品種：シャルドネ、ピノ・ムニエ、ピノ・ブラン、プティ・メリエ、ピノ・ノワール、ピノ・グリ、アルバンヌ	醸造	バリックで醗酵 20か月間熟成		
	<p align="center">○Zéro dosé - Cuvée 4 Juillet ゼロ・ドゼ キュヴェ・キャトル・ジュイエ</p>			備考	ワイナリー創立10周年を記念して造られたキュヴェ。遅摘みしたBarzy sur Marneのシャルドネと、Connigisのピノ・ムニエをアッサンブラージュ。
畑	品種：ピノ・ムニエ、シャルドネ 畑：ConnigisとBarzy sur Marneの畑	醸造	何週間もの間、開放型木桶で1日2回のルモンターージュを行なう。 バリックで9か月熟成		
	<p align="center">Ratafia ラタフィア</p>			備考	
畑	品種：ピノ・ムニエ100%	醸造	シュール・リーで4年以上バリック熟成。		