



Champagne Parmantier Frère & Sœur





シャンパーニュ パルマンティエ フレール・エ・スール

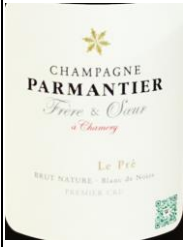



パルマンティエは1683年創業のシャンパーニュ・メゾンで、モンターニュ・ド・ランスのメルフィーと1級畑のシャムリーに畑を所有。その年ごとに時間が奏でるメロディーとそれぞれのテロワールの個性を尊重するため、2019年よりデメター認証を取得。認証を得ることは“ブドウ樹が野性に戻るための最初の一步”と考え、“できるだけ自然に介入しない”ブドウ栽培を目指す。エチケットに描かれている“雪の結晶”は、いふなれば自然によってつくられる唯一の“建築物”であり、人間が触れれば簡単に壊れてしまうものの象徴。このロゴには彼らの造るシャンパーニュやワインが、この雪の結晶のように“自然から生まれたものである”という想いが込められている。

畑には果樹を中心とした樹を植樹し、13種類の植物の種を混ぜたものを“天然の肥料”として畑に播き、秋から春にかけて雌鶏と羊を放ち、植物相と動物相の相互作用を土壌によみがえらせることで継続可能なエコサイクルの確立を目指している。夏季選定は行わず、ブドウのツタ同士を編むように絡める。ツタを切り落とさなければ、ブドウは自分を守る必要もないので、実をみのらせることのみ集中できるからだという。レ・デュレ・ル・ムティエのような一部の区画では、銅や硫黄は一切使用せず、植物とはちみつ、乳清のみで畑を管理している。

セラーでは亜硫酸をはじめとする醸造学的な添加物は添加せず、フィルターの使用はなし。ワインの最も繊細な“アロマ”を最大限保つためには、ワインには重力以外の力をかけるべきではないという考えに基づき、ポンプは使用しないために醸造所の設計も、重力の働きを最大限に取り入れられるように3階建てに設計されている。

		◎ Brut Nature - Blanc de Blancs - Les Orisieux ブリュット・ナチュラル ブラン・ド・ブラン レ・ゾリゾ		備考
畑	品種：シャルドネ100% 植樹：1989年、セレクション・マサル 位置：南向き 土壌：粘土・砂質の表土、砂質の下層土	醸造	野生酵母による醗酵、オーク樽での熟成。フィルタリングせず瓶詰。ドザージュはしない。全ての工程において亜硫酸添加なし。	
		◎ Brut Nature - Blanc de Noirs - Les Orisieux ブリュット・ナチュラル ブラン・ド・ノワール レ・ゾリゾ		備考
畑	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1966年、セレクション・マサル 位置：南向き 土壌：粘板岩・砂質土壌、粘板岩・粘土質、砂質土壌の混在する下層土	醸造	野生酵母による醗酵、オーク樽での熟成。フィルタリングせず瓶詰。ドザージュはしない。全ての工程において亜硫酸添加なし。	
		◎ Brut Nature - Blanc de Noirs - Les Couarres ブリュット・ナチュラル ブラン・ド・ノワール レ・クアール		備考
畑	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1993年、セレクション・マサル 位置：南向き 土壌：泥灰土を含む砂質の表土、泥灰土の下層土	醸造	野生酵母による醗酵、オーク樽での熟成。フィルタリングせず瓶詰。ドザージュはしない。全ての工程において亜硫酸添加なし。	
		◎ Extra Brut - Blanc de Blancs Premier Cru - Le Caqueray エクストラ・ブリュット ブラン・ド・ブラン プルミエ・クリュ ル・カクレ		備考
畑	品種：シャルドネ100% 植樹：1988年 位置：丘の中腹、南東向き 土壌：粘板岩、粘土質の下層土	醸造	野生酵母による醗酵、オーク樽での熟成。フィルタリングせず瓶詰。ドザージュはしない。全ての工程において亜硫酸添加なし。	

	<p align="center">◎ Brut Nature - Blanc de Noirs Premier Cru - Le Pré ブリュット・ナチュラル ブラン・ド・ノワール プルミエ・クリュル・プレ</p>		<p align="center">備考</p> <p>モンターニュ・ド・ランスの1級畑 シャムリーに所有する区画のブドウを 使用。</p>
<p align="center">畑</p>	<p>品種：ピノ・ムニエ100% 植樹：2002年、セレクション・マサ ル 位置：東向き 土壌：粘土・砂質土壌、粘土質の下層 土</p>	<p align="center">醸造</p> <p>野生酵母による醗酵、オーク樽での熟成。 フィルタリングせず瓶詰。ドザージュはし ない。全ての工程において亜硫酸添加な し。</p>	
	<p align="center">● Côteaux Champenois - Chamery Rouge - Le Drès-Le-Moutier コトー・シャンブノワ シャムリー・ルージュ ル・ドレ・ル・ムティエ</p>		<p align="center">備考</p> <p>Le Drès-Le-Moutierは区画名。この 区画には銅や硫黄は使用せず、実験的 に植物（トクサ）とはちみつ、乳清を 使った農薬で管理している。 抽出は淡く、骨格やミネラル感より も、柔らかく繊細な味筋が持ち味。</p>
<p align="center">畑</p>	<p>品種：ピノ・ムニエ100%</p>	<p align="center">醸造</p> <p>一切の科学合成物質及び亜硫酸の使用な し。 400Lのオーク樽で穏やかにマセレーショ ン。 澱と共に12か月木樽で熟成。</p>	