

## Champagne Parmentier Frère & Sœur

シャンパーニュ・パルマンティエ ペール・エ・スール

地域：Champagne シャンパーニュ

地区、村：Chamery シャムリー

醸造・栽培責任者：Célia & Stéphane Parmentier

セリア&ステファン・パルマンティエ

HP：<https://www.champagneparmantierfreretsoeur.com/>



### 【ワイナリーと造り手について】

シャンパーニュ・パルマンティエは 1683 年から続くブドウ農家で、代々ブドウ栽培農家を生業としてきました。瓶詰をしていた時期もあるようですが、転機は 2016 年に訪れます。ステファンと 2 歳年のはなれたセリアがワイナリーの運営を任せられ、栽培から瓶詰までを始めたのです。2021 年に彼らのシャンパーニュを始めて試飲したときの驚きは、シャンパーニュの次世代を大きく期待させるものでした。

「生物は人に属すのではなく、生物をコントロールしたり、搾取したりしません。私たちは庭師であり、つまり、(積極的に関わるのではなく) 自然を手助けする存在であり、私たちは自然が与えてくれる恩恵を享受するだけです。持続可能なエコシステムの確立と植物相と動物相の忘れ去られた相互作用を農業に取り入れることに情熱を注いでいます。それは農法にとどまらず、生きるうえでの哲学でもあります。」と HP でも自身とワイナリーのことを紹介する通り、栽培面でも醸造面でも新たな取り組みを行っています。

エチケットに描かれている“雪の結晶”は、いかなれば自然によってつくられる唯一の“建築物”であり、人間が触れば簡単に壊れてしまうものの象徴です。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ます。



### 【畑と栽培について】

森林農業とも呼ばれるアグロフォレストリーという考えがブドウ栽培の根底にあります。モノカルチャーに対するポリカルチャーと言い換えても良いのかもしれませんが、ブドウ以外の果樹や樹木（アプリコット、桃、プルーン、リンゴ、洋ナシ、カリン、マルメロ、チェリー、クマシデ、カエデ、菩提樹など）をブドウ畑内に植え付け、秋から春の間には鶏や羊を畑内に放し、植物相と動物相の相互作用により畑の継続的なエコサイクルの確立を目指しています。



夏季選定は行わず、ブドウのツタ同士を編むように絡めます。刃物でツタを切り落としなければ、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してファンはいます。

またレ・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、植物の煎じ薬とハチミツ、乳清のみでの畑の管理を行っており、将来的にすべての区画で可能なことなのかどうか、思案中だそうです。



畑はモンターニュ・ド・ランスのメルフィー村とシャムリーの 1 級畑を所有しており、2019 年よりデメター認証を取得。ビオディナミ農法を行うことは、各ヴィンテッジや各テロワールを尊重する手段であるとともに、“ブドウ樹が野性に戻るための最初の一步”と考えています。

#### 【セラーと醸造について】



セラーでは亜硫酸をはじめとする化学的な添加物は使用せず、フィルターもおこないません。ワインの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、ポンプも使用せず、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ます。

#### ◆リキュール・ド・ティラージュについて

シャンパーニュ・パルマンティエではティラージュも自家製のブドウ果汁で行っています。伝統的にティラージュの際に用いる“選別酵母”と砂糖と水を用いれば、失敗なく“計画的に”瓶内二次発酵により、シャンパーニュの泡を造り出すことはできます。しかし彼らは自分たちの畑で採れた翌年のブドウの果汁を用い、野生酵母の力によってシャンパーニュの泡を造り出すことを 2019VT から選択しました。

生産初年度の 2016VT から 2018VT は“伝統的な”ティラージュ。しかし 2019VT からは一部のシャンパーニュで実験的に、2020VT からは生産する全てのシャンパーニュにおいて、自分たちのブドウ果汁を用いてティラージュを行っています。

例えば 2022VT の収穫は 2 週間ほどでしたが、収穫期の最後の一番成熟したブドウを、ティラージュ用の果汁として収穫します。そしてそのブドウ果汁の発酵が始まる前に、2021VT の醗酵の終わったワインとブレンドして瓶詰めし、瓶内二次発酵を行います。その際の 2021VT と 2022VT (ティラージュ用果汁) の割合は 5 : 1 ほど。つまり収穫量が果汁換算で 2021VT が 10hl あったとすると、2022VT は 2hl 必要になります。そして問題はティラージュ用果汁によって増えた 2hl 分のワインは蒸留所で蒸留しないといけません。なぜならシャンパーニュ地方では収穫量と販売量の管理が厳しく行われており、2021VT の収穫時の申請が 10hl であった場合、それ以上の量のシャンパーニュを 2021VT としてリリースしてはいけませんからです。

法的制約もあり、醸造的にも非常にリスクの高い手法ではありますが、ステファンは以下のように考えています。

「市販のリキュール・ド・ティラージュを使う方が、安全に瓶内二次発酵が進むことは分かっている。しかしティラージュを自分たちの果汁で行った挙句、蒸留所へ送ることがあったとしても、僕は自分のブドウの果汁でティラージュを行うことを選択したい。けれど僕にはこの“自然な”製法をしているということが必要で、ティラージュ用の砂糖や水をスーパーマーケットで購入したり、スペインやイタリアで製造されるリキュール・ド・ティラージュを使いたくない。使いたくないんだ。」