



Champagne Pascal Mazet

シャンパーニュ・パスカル・マゼ



国・地域 : France, Champagne フランス、シャンパーニュ
地区、村 : Chigny-les-Roses シニー＝レ＝ローズ
醸造・栽培責任者 : Pascal & Olivier Mazet パスカル & オリヴィエ・マゼ
HP / SNS : <https://www.champagne-mazet.com/>
<https://www.instagram.com/champagnepascalmazet/>

ワイナリーと造り手について

シャンパーニュ・パスカル・マゼは、モンターニュ・ド・ランスのシニー＝レ＝ローズ村で、1976年に設立された家

族経営のレコルタン・マニピュラン。同年に協同組合から独立し、自らの手によるシャンパーニュ造りを開始した。所有する畑はわずか 2.2ha、年間生産量も 13,000～

16,000 本ほどにとどまる小規模生産者でありながら、中規模から大規模のメゾンにも比肩するほど豊富なリザーヴワインを保管している。また、瓶詰めからデゴルジュ





マンまでの熟成期間も長く、ほとんどのキュヴェは、ベースワインの収穫年から5年以上を経てリリースされ、瓶内で澱とともに熟成中のワインは常時約100,000本にのぼる。年間生産本数を考えれば驚くべき量であり、こうした長い時間を経て生まれる、落ち着きと深みを備えた味わいこそが、パスカル・マゼの持ち味である。小規模生産者が長い年月をかけて仕立てるシャンパーニュという点に目を奪われがちだが、その前提にあるのは、「優れたシャンパーニュは、まず畑から生まれる」という考えである。創業当初からパスカルが貫いてきたこの哲学は、醸造学を修め、2019年にドメヌヘ参画したオリヴィエ・マゼにも受け継がれて、派手さを追うことなく、時間を味方につけて完成度を高めるそのスタイルは、小規模なレコルタン・マニピュランでありながら、優良メゾンを思わせる風格を備えている。

畑と栽培について

約2.2haの畑を所有し、本拠地であるシニー＝レ＝ローズ村と、隣接するリュード村のプルミエ・クリュを中心に、グラン・クリュのアンボネ村にもピノ・ノワールの区画を所有する。栽培品種は、シャルドネ、ピノ・ブラン、ピノ・ノワール、ピノ・ムニエの4品種。長年にわたり有機栽培を実践してきた生産者であり、2009年にEcocertによる認証取得への取り組みを開始し、2012年にAB（Agriculture Biologique）認証を取得。



セラーと醸造について

質素な佇まいのメゾンの地下には、古く、深く、冷涼なカーヴが広がっている。この広大な熟成空間が、彼らのシャンパーニュに長い時間を与え、複雑さと落ち着きを引き出しているのだ。ピノ・ノワールとシャルドネは、通常、樽で発酵と熟成が行われ、一方のピノ・ムニエとピノ・ブランの発酵には、ステンレスタンクや琺瑯タンクが用いられる。迷路のように広がる地下セラーには、リザーヴワインを収めたバリック、トノー、フードルそして熟成中のボトルが整然と並ぶ。なかでもひととき目を引く象徴的な50hlのフードルでは、リザーヴワインがペルペチュエル方式によって継ぎ足されながら熟成されている。



生産するシャンパーニュは以下の 7 種類を手がけ、ロゼを除くすべてのシャンパーニュに、収穫年から 5 年以上の歳月を与えてからリリースしている。流行に左右されることなく、独自の深みを追求するそのシャンパーニュは、現代に息づく伝統と呼ぶにふさわしい。

ナチュール：NV シャンパーニュ、ドザージュなし、リザーヴワイン比率 1/3 ほど

ユニーク：NV シャンパーニュ、ドザージュあり、リザーヴワイン比率 1/3 ほど

オリジネル：NV シャンパーニュ、樽醗酵樽熟成、リザーヴワイン比率 10% ほど、7-8 年瓶内シュール・リー熟成

エクセプション：ブラン・ド・ブラン、モノ・アネ、樽醗酵樽熟成

エヴァネサント：ブラン・ド・ノワール、モノ・アネ、樽醗酵樽熟成

ミレジム：樽醗酵樽熟成、生産年より 10 年経ってリリースされる。

レクラ：NV シャンパーニュ、2022 年より生産されているロゼ・ダッサンブラージュ