








Pascal Mazet  
パスカル・マゼ



アンボネ地区のグランクリュと、シニ＝レ・ローズ地区のブルミエ・クリュなど、計わずか2haのみの自社畑で徹底したビオロジック栽培を敢行する生産者。2013年にビオ認証を得たが、実質的なビオロジック栽培の実施は、そのはるか以前に遡る。栽培農家から自社瓶詰めへの転向は1976年。ピノ・ノワール（樹齢40年以上）、シャルドネ（樹齢50年以上）は、ともに樽発酵、樽熟成。更に、大量のリザーヴワインを、地下セラーの大樽（50hl）に保存しており、複数のヴィンテッジのブレンドによる奥行きと高貴な余韻の妙にも、天賦のアッサンブラージュ・センスが感じられる。二次発酵にはフルーリーが選別したシャンパーニュ酵母「クオート」を使用。右顧左眄せずに独自の深みをそなえるシャンパーニュは、現代に生きる伝統ともいうべきもの。

		◎Tradition Premier Cru トラディション・ブルミエ・クリュ		
	畑	品種：ピノ・ムニエ、シャルドネ、ピノ・ノワール 植樹：1960年代～1980年代	醸造 ブナマティックでプレス、キュヴェの果汁のみを使う 珪瑯タンクとステンレスタンクで醸造、マロラクティック醗酵を行う シャルドネはオーク樽で澱とともに熟成	備考 バランスの取れた味わいは長く続く。薄赤色の色調。リンゴや赤い果実のフルーティーな香りが際立つ。花やハチミツのようなアロマも感じる。アペリティフ、白身の肉、クリーミーな柔らかいチーズ、赤い果実に合わせて。
		◎Nature Premier Cru ナチュラル・ブルミエ・クリュ		
	畑	品種：ピノ・ムニエ、シャルドネ、ピノ・ノワール 植樹：1970年代	醸造 マロラクティック醗酵を行う ドザージュはゼロ カーヴで7年間熟成させる	備考 1981年よりソレラシステムにより、毎年継ぎ足しを行うリザーヴワインを使用するエントリーレベルのシャンパーニュ。リザーヴワイン比率は20-30%ほど。“ナチュラル”はよりハーブの清涼感がありミネラリー、スリムなスタイルでドザージュはなしか少ない。
		◎Unique Premier Cru (旧 Tradition) ユニーク・ブルミエ・クリュ		
	畑	品種：ピノ・ムニエ、シャルドネ、ピノ・ノワール 植樹：1980年ごろ	醸造 ブナマティックでプレス、キュヴェの果汁のみを使う 珪瑯タンクとステンレスタンクで醸造、マロラクティック醗酵を行う シャルドネはオーク樽で澱とともに熟成	備考 1981年よりソレラシステムにより、毎年継ぎ足しを行うリザーヴワインを使用するエントリーレベルのシャンパーニュ。リザーヴワイン比率は20-30%ほど。“ユニーク”とは風変わりなという意味ではなく、唯一という意味が込められている。豊かな果実味のあるスタイルで毎度ドザージュあり。
		◎Original Premier Cru (旧 Carte d'Or) オリジナル・ブルミエ・クリュ		
	畑	品種：ピノ・ブラン、シャルドネ、ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ 植樹：1970年代	醸造 ブナマティックでプレス後、珪瑯のタンクとステンレスタンクで発酵、マロラクティック醗酵を行う オーク樽で澱とともに熟成	備考 口当たりふくよかで飲みごたえのあるスタイルを目指すと同時に、ピノ・ブランというシャンパーニュの隠れた名品種の個性を飲み手に知ってもらいたいという意図がある。必ずしもピノ・ブランのブレンド比率が一番高いわけではないが、ピノ・ブランが1/3ほど入っているため、酸の印象は強い。 2024年以降リリース分はExtra Brut。

	<p align="center">◎ Empreinte Premier Cru (旧 Grande Reserve) アンプラント・ブルミエ・クリュ</p>		<p>備考</p> <p>色調は透明感のある黄金色。白い果実、ドライフルーツの深い香り。クリーミーでミネラルが感じられる。ふくよかでいてフレッシュな味わい。クリーミーなテクスチャー。生産者としては一番興味深いキュヴェ。</p>
	<p align="center">◎ Millésime Premier Cru ミレジム・ブルミエ・クリュ</p>		<p>備考</p> <p>色調は黄金色。偉大なフィネスを兼ね備えた細やかな泡立ち。フローラルでバラ香を感じ、ミネラルもある。 2014VT Extra Brut 2015VT Brut Nature</p>
	<p align="center">◎ Blanc de Noirs - Exception Premier Cru ブラン・ド・ノワール エクセプション・ブルミエ・クリュ</p>		<p>備考</p> <p>ピノ・ムニエとピノ・ノワールのモノアネ、Blanc de Noirs。しっかりとした骨格と強い酒質で、外交的。シニ=レ・ローズ地区のピノ・ムニエとアンボネ地区のピノ・ノワールをアッサンブラージュしたキュヴェ。</p>
	<p align="center">◎ Evanescente Premier Cru エヴァネサント・ブルミエ・クリュ</p>		<p>備考</p> <p>シャルドネ、ピノ・ブランのモノアネ、Blanc de Blancs。酸の高いピノ・ブラン、成熟度高くリッチなシャルドネのコンビネーション。エレガントなスリムな骨格のスタイル。</p>
	<p align="center">◎ L'éclat - Rosé d'assemblage Premier Cru レクラ ロゼ・ダッサンブラージュ・ブルミエ・クリュ</p>		<p>備考</p> <p>複数区画のブレンドで、品種の主体はピノ・ムニエ主体。 赤ワインの比率20% リザーヴ・ワイン10%</p>
<p>畑</p>	<p>品種：ピノ・ムニエ、シャルドネ、ピノ・ノワール、ピノ・ブラン</p>	<p>醸造</p>	<p>マロラクティック醗酵 ヴァンレゼルヴはフードル熟成</p>
<p>畑</p>	<p>品種：ピノ・ムニエ、シャルドネ、ピノ・ブラン、ピノ・ノワールなど ※セバージュ比率はVTにより異なる</p>	<p>醸造</p>	<p>ブマティックでプレス、キュヴェの果汁のみを使う マロラクティック醗酵を行う オーク樽で澱とともに熟成 瓶詰め後セラーにて熟成</p>
<p>畑</p>	<p>品種：ピノ・ムニエ、ピノ・ノワール</p>	<p>醸造</p>	<p>ブマティックでプレス、キュヴェの果汁のみを使う マロラクティック醗酵してオーク樽で澱とともに1年間熟成 瓶詰め後セラーにて熟成</p>
<p>畑</p>	<p>品種：ピノ・ブラン、シャルドネ</p>	<p>醸造</p>	<p>ブマティックでプレス、キュヴェの果汁のみを使う マロラクティック醗酵してオーク樽で澱とともに1年間熟成 瓶詰め後セラーにて熟成</p>
<p>畑</p>	<p>品種：ピノ・ムニエ主体、シャルドネ、ピノ・ノワール 品種：複数区画のアッサンブラージュ 植樹：1974~2008年 位置：標高125~150m、主に東向き 土壌：粘土石灰質</p>	<p>醸造</p>	<p>赤ワインはムニエを3週間マセレーション ステンレスタンクで醗酵 ステンレスタンクで1年間熟成 3年間瓶内シュール・リー熟成</p>