



Pascal Mazet

パスカル・マゼ



シャンパーニュ・パスカル・マゼは、所有畑わずか2.2ha、生産量も年間1万数千本にとどまる小規模なレコルタン・マニピュランである。しかし、その規模からは想像できないほど豊富なリザーヴワインと長期熟成のストックを擁し、ほとんどのキュヴェは収穫から5年以上、ミレジムに至っては10年もの歳月を経て、ようやく世に送り出されるのだ。こうした時間の積み重ねを可能にしているのは、十分な広さと冷涼な環境を備えた地下セラーにある。一方で、創業当初からパスカルが掲げてきた「優れたシャンパーニュは、まず畑から生まれる」という信念は、2019年に参画したオリヴィエにも確かに受け継がれており、AB認証の取得は2012年。セラーでは、樽、ステンレスタンク、琺瑯タンクを使い分け、ペルペチュエル方式によるリザーヴワインも活用しながら、時間によって育まれる複雑さと落ち着きを備えたシャンパーニュを追求している。右顧左眊することなく、独自の深みを湛えたそのシャンパーニュは、まさに現代に息づく伝統と呼ぶにふさわしい。

© Tradition Premier Cru トラディション・ブルミエ・クリュ				備考	
	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 ブスマティックでプレス、キュヴェの果汁のみを使う 琺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		
© Empreinte Premier Cru (18 Grande Reserve) アンブラント・ブルミエ・クリュ				備考	
	畑	品種：ピノ・ムニエ、シャルドネ、ピノ・ノワール、ピノ・ブラン	醸造 マロラクティック醗酵 ヴァンレゼルヴはフールドル熟成		
© Nature Premier Cru ナチュール・ブルミエ・クリュ				備考	
	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		

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を感じる。アペリティブ、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。

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。

1981年よりペルペチュエルシステムにより、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。"ナチュール"はよりハーブの清涼感がありミネラリー。ナチュールとユニークはいわば兄弟のようなパスカル・マゼのNVシャンパーニュで、構成の内の2/3を占めるベースの年の正確に合わせ、ドザージュを行わない場合ナチュール、行う場合はユニークとなる。

		◎Unique Premier Cru (旧 Tradition) ユニーク・ブルミエ・クリュ		備考	1981年よりペルベチュエルシステムにより、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。 ユニークとナチュラルはいわば兄弟のようなパスカル・マゼのNVシャンパーニュで、構成の内の2/3を占めるベースの年の正確に合わせ、ドザーージュを行う場合ユニーク、行わない場合はナチュラルとなる。
	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 珪瑯タンクとステンレスタンクで醸造、マロラクティック酸酵を行う シャルドネはオーク樽で澱とともに熟成		
		◎Original Premier Cru (旧 Carte d'Or) オリジナル・ブルミエ・クリュ		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。
	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 樽酸酵 1年間樽熟成		
		◎Blanc de Blancs - Evanescente Premier Cru エヴァネサント・ブルミエ・クリュ		備考	シャルドネ、ピノ・ブラン2つの白品種によるモノアネ、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。
	畑	品種：ピノ・ブラン、シャルドネ	醸造 樽酸酵 1年間樽熟成		
		◎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		備考	ピノ・ムニエとピノ・ノワール2つの赤品種によるモノアネ、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。
	畑	品種：ピノ・ムニエ、ピノ・ノワール	醸造 樽酸酵 1年間樽熟成		
		◎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		備考	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%
	畑	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	醸造 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酸酵 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		
		◎Millésime Premier Cru ミレジム・ブルミエ・クリュ		備考	生産年より10年経ってリリースされる。色調は黄金色。偉大なフィネスを備えた細やかな泡立ち。 2014VT Extra Brut 2015VT Brut Nature
	畑	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 ※セパージュ比率はVTにより異なる	醸造 樽酸酵 1年間樽熟成		