

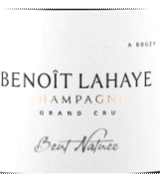
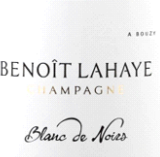
BENOÎT LAHAYE

Champagne Benoît Lahaye
シャンパーニュ・ブノワ・ライエ

Racines 

ブノワ・ライエは余念なく自然な醸造と栽培に情熱を傾け、黙々と純度の高いシャンパーニュを生み出し続ける、いわばワインメーカーが最良にするようなワインの造り手。1996年に自分の畑でシャンパーニュを造り始めた年に有機栽培に転換し、バイオダイナミック農法を取り入れた。すべての畝の間に草（カヴァー・クロップ）を生やし、植物同士の競争を促し表土の侵食から畑を護るとともに、生物多様性を促進している。

2010年からは馬とロバにより畑を耕作。「馬で大地を耕すと、一気に大地と生き物が繋がる。その際、馬を操る人間も、動物と畑に関係を生むことに意識を集中することが大切」と、ブノワは言う。セラーでの作業方針は「可能な限り最小限の介入」（ミニマル・インターヴェンション）。醸造は2010年以降100%小樽発酵で、最低4年の瓶熟を経てから出荷される。エネルギーを秘めながらも、静けさが心に沁みるような味わいのシャンパーニュだ。

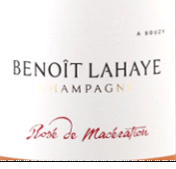
	◎Brut Nature - Grand Cru ブリュット・ナチュール グラン・クリュ				備考
	畑	品種：ピノ・ノワール、シャルドネ 植樹：1980年 位置：南向き 土壌：茶色い石灰質土壌	醸造	樽発酵 樽熟成	
	◎Extra Brut - Blanc de Noirs エクストラ・ブリュット ブラン・ド・ノワール				備考
	畑	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1970年代 位置：標高140m、南向き 土壌：茶色い石灰質土壌、レンズィム 土壌（Rendzime：茶褐色土壌に比べよりやせた石灰質土壌）	醸造	樽発酵 樽熟成	
	◎Extra Brut - Millésime - Grand Cru エクストラ・ブリュット ミレジム グラン・クリュ				備考
	畑	品種：ピノ・ノワール主体、シャルドネ 植樹年：1960年(CH)、1966年(PN) 位置：南向き 土壌：茶色い石灰質土壌(PN)、レンズィム土壌(CH)	醸造	樽発酵 樽熟成 4年間瓶内シュール・リー熟成	
	◎Brut Nature - Violaine - sans soufre ajouté ブリュット・ナチュール ヴィオレーヌ サン・スフル・アジュテ				備考
	畑	品種：ピノ・ノワール、シャルドネ 植樹：1989~1990年 位置：500m 土壌：粘土石灰質	醸造	樽発酵 樽で3~4年間澱上熟成	

ドメーヌで唯一のリザーヴ・ワインを使用するキュヴェ。ブジ村、アンボネ村2つのグラン・クリュの村のブドウを原料とし、リザーヴ・ワイン比率は30-40%ほど。

ブジ村のヴォー・ベタン村とレ・トルチュ村のピノ・ノワールを使用した、シャンパーニュ・モノ・アネ（単一年）。

ブジ村、モン・ド・トクシエール区画のピノ・ノワールとシャルドネを使用。

畑：ブージ(PN)/トクシエール(CH)
区画：レ・モワン・デ・トゥール(PN)/レ・ザルジェンティエール(CH)
ブノワ・ライエが造るトップキュヴェの一つ。毎VT亜硫酸無添加の唯一のキュヴェで、ドザージュも行わない。奥深い果実味を見せながらブドウのエネルギーをじわじわと感じさせる。グラスの中で空気に触れるとともに、刻々と表情の変化するワインのため、ゆっくり時間をかけて楽しみたい。

		◎Brut Nature - Blanc de Blancs ブリュット・ナチュール ブラン・ド・ブラン		備考	ヴェルチュ村近くの、ヴォワブル村にある20a ほどのモン・フレの区画のシャルドネを使用。 ブノワ・ライエの祖父が1982年に購入した畑 で、長らくNaturessanceというキュヴェに使わ れていた（同キュヴェは現在は生産中止）。 ごく少量の収穫量なので、2VTおきに、2VTを ブレンドして瓶詰を行う。
	畑	品種：シャルドネ100% 植樹：1950年代 土壌：石灰質土壌	醸造 樽醗酵 樽熟成		
		◎Extra Brut - Le Bois d'Ambonnay エクストラ・ナチュール ル・ボワ・ダンボネ		備考	1900年代からライエ家が所有するアンボネ村の 「Le Haut des Bouts Jean Rigot」のブドウから 造られる単一区画キュヴェ。畑は2002年に植 え替えられ、2018VT以前は収穫されたブドウ の一部が「ブリュット・ナチュール」のリザー ヴワインに使用されていた。彼らの本拠地ブ ジ村の所有畑が主に白亜質土壌であるのに対 し、この区画は粘土質土壌という明確な個性を 持つことから、区画全体の約20%を用いて単独 醸造している。
	畑	品種：ピノ・ノワール80%、シャル ドネ20% 樹齢：2002年 位置：標高248m、南向き 土壌：珪質岩を含む粘土層	醸造 11か月間樽熟成 72か月瓶内シュール・リー熟成		
		◎Brut Nature - Le Jardin de la Grosse Pierre - Grand Cru ブリュット・ナチュール ル・ジャルダン・ド・ラ・グロス・ピエール グラン・クリュ		備考	ブノワの祖父の慈しんだ庭（le Jardin）のよう に手入れの行き届いた畑。ピノ・ノワールを主 体として、シャンパーニュで古くから栽培され る7品種を原料とする。ブドウは全て同じ日に収 穫される。
	畑	品種：ピノ・ノワール50%、ピノ・ ムニエ、ピノ・ブラン、ピノ・グリ、 シャルドネ、アルバニス、プティ・メ リエ 植樹：1923年～(1952年以降混植を 開始) 土壌：茶色い石灰質土壌	醸造 樽発酵 樽で約9か月間熟成 瓶詰め後、約42か月間澱上熟成		
		◎Extra Brut - Rosé de Macération エクストラ・ブリュット ロゼ・ド・マセラシオン		備考	ブジ村、レ・ジュリエヌヌの区画のピノ・ノ ワールを、全房で数日間マセレーションした、 ロゼ・ド・マセラシオン。 2014、2015VTは木樽とアンフォラでアルコール 発酵。
	畑	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1973年 土壌：浅い茶色い石灰質土壌	醸造 18～60時間全房マセレーション ステンレスタンクで発酵 木樽とアンフォラで20か月間熟成		
		●Côteaux Champenois - Bouzy Rouge コトー・シャンブノワ ブージー・ルージュ		備考	ブジ村、クロシュ区画のブドウを使用。モン ターニュ・ド・ランスのエリア中でも最南、南 斜面の畑の多いブジ村は、ひそかにコトー・ シャンブノワ・ルージュの好適地とされ、伝統 的に赤ワインが生産されてきた。
	畑	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1950年代 位置：南向き 土壌：浅い茶色い石灰質土壌	醸造 卵型のアンフォラで約30日間、全房 マセレーション 樽とアンフォラで12～18か月間熟成		