


モン・ブノワ地区に多い、泥を豊富に含む粘土石灰質の2.5haの畑を1997年に家族から譲り受け、現当主エマニュエル・ブロシェが自社瓶詰めを開始。往時は慣行農法だったが、徐々にビオロジックに移行し、2011年に認証を取得。現在、一部の区画でビオディナミも行う。シャルドネ100%の「エクストラ・ブリュットレ・オー・シャルドネ」、ピノ・ムニエ100%の「エクストラ・ブリュットレ・オー・ムニエ」は共に1962年植樹の古木から。全てのキュヴェは一次発酵を野生酵母のみで行い、11か月間澱と共に、228Lまたは600L樽で熟成。二次発酵はシャンパーニュ酵母「クォーツ」を用いるが、2014年ヴィンテッジからは自社畑から選別・培養した独自の酵母での二次発酵も成功させ、成果が目される。ドザージュは0~4g/Lで、キュヴェによらず作柄によりドザージュの有無と量を決めている。エマニュエルのシャンパーニュには華のある官能的なミネラル感と、陰影ある立体的な余韻が共通して備わっている。

	◎ Extra Brut - Le Mont Benoît - 1er Cru エクストラ・ブリュット ル・モン・ブノワ プルミエ・クリュ			備考	エマニュエル・ブロシェの畑は全てモン・ブノワの丘にあり、ほぼ1枚畑に3品種が植わっている。非常に表土が薄く、丘の上部では20cmほどの表土だけで、その下には真っ白な石灰質土壌。リザーヴワインの比率は20%ほどで、新鮮な果実や鮮烈なミネラルが特徴的。
	畑	品種：ピノ・ムニエ、ピノ・ノワール、シャルドネ 植樹：1960年代~2000年代 位置：標高100m、南東 土壌：泥の多い粘土石灰質	醸造		
	◎ Extra Brut - Les Hauts Chardonnays Blanc de Blancs エクストラ・ブリュット レ・オー・シャルドネブラン・ド・ブラン			備考	モン・ブノワの畑の上部に位置する古木区画のシャルドネのみを使った、ブラン・ド・ブラン。レ・オート・ヴィーニュの生産に切り替えたため、2016年ベースのものがラスト・ヴィンテッジ
	畑	品種：シャルドネ100% 植樹：1962年 位置：標高120m、南東 土壌：泥の多い粘土石灰質	醸造		
	◎ Extra Brut - Les Hauts Meuniers エクストラ・ブリュット レ・オー・ムニエ			備考	モン・ブノワの畑の上部に位置する古木区画のピノ・ムニエのみを使った、ブラン・ド・ノワール。レ・オート・ヴィーニュの生産に切り替えたため、2016年ベースのものがラスト・ヴィンテッジ
	畑	品種：ピノ・ムニエ100% 植樹：1962年 位置：標高120m、南東 土壌：泥の多い粘土石灰質	醸造		
	◎ Extra Brut - Les Hautes Vignes エクストラ・ブリュット レ・オート・ヴィーニュ			備考	モン・ブノワの畑の上部に植わる、ピノ・ムニエとシャルドネ古木の区画。もともとそれぞれ別々に醸造していたが、2017VTからはブレンドすることにした。より複雑味がまし、生産量の安定にもつながるとエマニュエルは考えている。
	畑	品種：ピノ・ムニエ、シャルドネ 植樹：1962年 位置：標高120m、南東 土壌：泥の多い粘土石灰質	醸造		

	<p style="text-align: center;">◎Extra Brut - Rosé de Saignée エクストラ・ブリュット ロゼ・ド・セニエ</p>		備考	友人のバイオロジックの栽培家からブドウを購入。エマニュエルがワイナリを構えるヴィレール＝オー＝ヌー村のリュージェイ：ラ・モテル(La Motelle)のブドウ。
<p>畑</p> <p>品種：ピノ・ムニエ主体、ピノ・ノワール 植樹：1965年 位置：南西向き 土壌：泥の多い粘土石灰質</p>	醸造	24時間マセレーション 11か月間樽熟成		
	<p style="text-align: center;">◎Extra Brut - Rosé d'assemblage エクストラ・ブリュット ロゼ・ダッサンブラージュ</p>		備考	友人のバイオロジックの栽培家からブドウを購入。エマニュエルがワイナリを構えるヴィレール＝オー＝ヌー村のリュージェイ：ラ・モテル(La Motelle)のブドウ。 セニエで仕上げるよりもアッサンブラージュの方がフレッシュに仕上がるだろうと考えアッサンブラージュの手法を採用。
<p>畑</p> <p>品種：ピノ・ムニエ主体、ピノ・ノワール 植樹：1965年 位置：南西向き 土壌：泥の多い粘土石灰質</p>	醸造	ピノ・ムニエは白ワインとして、ピノ・ノワールは赤ワインとして醸造。ティラージュ前にアッサンブラージュ。		
	<p style="text-align: center;">○Ratafia ラタフィア</p>		備考	造り始めた2009年以降、澱引きを行っておらず、熟成中のラタフィアの30%を瓶詰めしては、新しいVTのラタフィアを継ぎ足す、ペルペチュアルと呼ばれる熟成方法を採用している。樽底には数年分の澱が溜まっており、古いVTの熟成感と、新しいVTの清涼感が共存する。
<p>畑</p> <p>品種：ピノ・ムニエ、ピノ・ノワール 植樹：1985年 位置：標高約80m、南東 土壌：粘土石灰質</p>	醸造	収穫したブドウの果汁3に対して、自社製のフィーヌを1の割合でブレンドし、バリックにて熟成		