

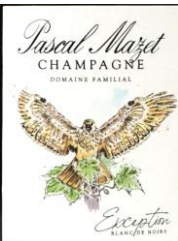
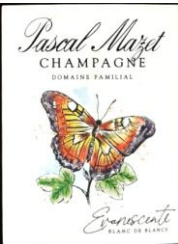


Pascal Mazet パスカル・マゼ



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ピオロジック栽培を敢行する生産者。2013年にピオ認証を得たが、実質的なピ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、複数のヴィンテー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「クォーツ」を使用。右顧左眈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べきもの。価格高騰中のアンボネのブドウによるシャンパーニュとしては、例外的に値ましい価格を維持。グランクリュの畑で真摯にピオロジック栽培を行う数少ない生産者としても、貴重な存在である。

	◎ Tradition Premier Cru トラディション・ブルミエ・クリュ			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。
	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 ブヌ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		
	◎ Nature Premier Cru ナチュール・ブルミエ・クリュ			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。“ナチュール”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。
	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		
	◎ Unique Premier Cru (旧 Tradition) ユニーク・ブルミエ・クリュ			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。
	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 ブヌ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		
	◎ Originel Premier Cru (旧 Carte d'Or) オリジネル・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 ブヌ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		
	◎ Empreinte Premier Cru (旧 Grande Reserve) アンプラント・ブルミエ・クリュ			備考	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。
	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ドル熟成		

	◎Millésime Premier Cru ミレジム・ブルミエ・クリュ			備考	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。フローラルでバナナ香を感じ、ミネラルもある。 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	ブヌ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		
	◎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。
畑	品種：ピノ・ムニエ、ピノ・ノワール	醸造	ブヌ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		
	◎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。
畑	品種：ピノ・ブラン、シャルドネ	醸造	ブヌ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		