



Champagne La Parcelle

シャンパーニュ・ラ・パルセル



手作業による畑の栽培管理会社を営んでいるステファニーとジュリアンが、2012年にスタートしたワイナリー。畑はマルヌ渓谷西部に特有の、斜度40度にも達する真南向き急斜面。わずか0.4haから1983年植樹のピノ・ムニエ100%の区画でのスタートだった。ジュリアンは2004年にフランスの剪定技術コンクールで金賞を獲得した腕前も誇る。畑はバイオダイナミック栽培（2015年に認証取得）で、調合剤は畑の周囲に生える草花を収穫し自家製。肥料も、自ら飼育する山羊の糞を利用するなど自分たちのいる環境で完結したシャンパーニュ造りを目指す。。古い畑はブドウ樹が無い部分も多くあるが、そこにはアルバンヌやブティ・メリエ、ピノ・グリをなども実験的に植樹しており、原則的には単一畑、単一年のシャンパーニュを生産。自社生産としての歴史は浅いが、栽培管理会社時代に20年以上、ビオロジック生産者との交流を重ねた知見が映るシャンパーニュは真っ直ぐ実直で、初ヴィンテージから本国で高く評価された。2016年コニジ村に0.3ha、2021年シエリー村に0.2ha畑を買い足すが、自社畑は1haに満たない。

◎ La Capella ラ・カペラ				備考	
	畑	品種：ピノ・ムニエ主体、シャルドネ 植樹：1983年 位置：62～180m、南、南西向き、急勾配、バルズィ・シュル・マルヌ村の畑 土壌：粘土石灰質	醸造		
			木製樽で醗酵 木製樽で8～11か月間熟成		
◎ La Parcelle Millésime ラ・パルセル・ミレジム				備考	
	畑	品種：ピノ・ムニエ主体、シャルドネ 植樹：1983年 位置：62～180m、南、南西向き、急勾配、バルズィ・シュル・マルヌ村の畑 土壌：粘土石灰質	醸造		
			木製樽で醗酵 木製樽で11か月間熟成		
◎ Zéro dosé - La Parcelle ゼロ・ドゼ ラ・パルセル				備考	
	畑	品種：ピノ・ムニエ、シャルドネ 位置：コニジ村、シエリー村 土壌：粘土石灰質（ピノ・ムニエ）	醸造		
			木製樽で醗酵 木製樽で9～11か月間熟成		

	◎Zéro dosé - La Parcelle - Connigis ゼロ・ドゼ ラ・パルセル				備考	彼らのセラーのあるコニジ村に2016年に購入した30アールの畑のキュヴェ。 例年はピノ・ムニエ単体で瓶詰めしているが、2019VTはバルズィ・シュル・マルヌ村のシャルドネをアッサンブラージュした。旧名称コニジ。
	畑	品種：ピノ・ムニエ 位置：コニジ村 土壌：粘土石灰質（ピノ・ムニエ）	醸造	木製樽で醗酵 木製樽で9～11か月間熟成		
	◎Zéro dosé - Le Bouc ゼロ・ドゼ ル・ブーク				備考	2016年産のコニジのワインと2018年産のコニジ、及びバルズィ・シュル・マルヌのワインとをアッサンブラージュ。 ブークとは雄ヤギを指す。単一年での生産を基本とするパルセルとしては例外的に複数VTをブレンドした実験的シャンパーニュ。
	畑	品種：ピノ・ムニエ100% 畑：コニジ村とバルズィ・シュル・マルヌ畑から	醸造	木製樽で醗酵 木製樽で10か月間熟成		
	◎Zéro dosé - Cuvée 4 Juillet ゼロ・ドゼ キュヴェ・キャトル・ジュイエ				備考	ワイナリー創立10周年を記念して造られたキュヴェ。遅摘みしたバルズィ・シュル・マルヌ村のシャルドネと、コニジ村のピノ・ムニエをアッサンブラージュ。ちなみに4 Juilletはステファニーとジュリアン2人共の誕生日でもある。
	畑	品種：ピノ・ムニエ、シャルドネ 畑：コニジ村とバルズィ・シュル・マルヌ畑から	醸造	何週間もの間、開放型木桶で1日2回のルモンタージュを行なう。 木製樽で9か月間熟成		
	◎Champagne La Pacelle - 7 cépages シャンパーニュ・ラ・パルセル セット・セパージュ				備考	友人でもあり、ワイナリー設立当初に醸造の手助けもしてくれていたヴァンサン・シャルロからの買いブドウと、コニジ村にある自社畑産のブドウをアッサンブラージュ。シャンパーニュ地方で栽培が許可されているすべての品種を使った挑戦的シャンパーニュ。
	畑	品種：シャルドネ、ピノ・ムニエ、ピノ・ブラン、プティ・メリエ、ピノ・ノワール、ピノ・グリ、アルバンヌ	醸造	木製樽で醗酵 木製樽で熟成		
	○Coteaux Champenois - 7 cépages コトー・シャンブノワ セット・セパージュ				備考	友人でもあり、ワイナリー設立当初に醸造の手助けもしてくれていたヴァンサン・シャルロからの買いブドウと、コニジ村にある自社畑産のブドウをアッサンブラージュ。シャンパーニュ地方で栽培が許可されているすべての品種を使った挑戦的コトー・シャンブノワ。
	畑	品種：シャルドネ、ピノ・ムニエ、ピノ・ブラン、プティ・メリエ、ピノ・ノワール、ピノ・グリ、アルバンヌ	醸造	木製樽で醗酵 20か月間熟成		
	●Ratafia ラタフィア				備考	伝統的ラタフィアの製法、醗酵前のブドウ果汁にリキュールで醗酵を止めて、4年間樽熟成を行う。無濾過、無清澄、シャブタリゼーションはしていない。500ml。
	畑	品種：ピノ・ムニエ100%	醸造	ワイナリー開設の2012年からソレラシステムで熟成を行っている。 シュール・リーで4年間以上木製樽熟成		