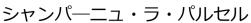


## **Champagne La Parcelle**





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プティ・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。

	<b>© La Capella</b> ラ・カペラ	カペラは星の名前であるとともに、ラ
CHAMPAGNE  CHEVREUX-BOURNAZEL  LA PARCELLE  La Unjella	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	テン語では子ヤギを意味する。彼らは多くのヤギを飼っており、ラ・パルセルのシンボルにもなっている。80cmの石灰質土壌の上に、10~20cmの薄い表土。40aほどの小さな畑の高低差は120m近くあり、傾斜は高い。
	<b>© La Parcelle Millésime</b> ラ・パルセル・ミレジム	80cmの石灰質土壌の上に、10~ 20cmの薄い表土。40aほどの小さな
CHAMPAGNE  CHEVREUX-BOURNAZEL  LA PARCELLE  MILLESINE 2012	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	畑の高低差は120m近くあり、傾斜は高い。マロラクティック醗酵、補糖、ろ過清澄(はしない) 日の満ち欠けをみながら
CHAMPAGNE	<b>⊚Zéro dosé - La Parcelle</b> ゼロ・ドゼ ラ・パルセル	
CHEVREUX-BOURNAZEL LA PARCELLE	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ヵ	2021年に取得したコニジ村の隣村、 備考 シエリー村の区画のシャルドネとコニ ジ村のピノ・ムニエのブレンド。 月間熟成

	© Zéro dosé - La Parcelle - Connigis		(4) ハトニ ハナフコー >>>+1/-2016
CHARPAGNE  CHEVREUX-BOURNAZEL  LA PARCELLE	ゼロ・ドゼ ラ・パルセル  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)  蔵造 木製樽で醗酵 木製樽で9~11ヵ月間熟成	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・ムニ工単体で瓶詰めして 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。
N. Television	<b>◎Zéro dosé - Le Bouc</b> ゼロ・ドゼ ル・ブーク		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・
CHAMPAGNE  CHEVREUX ROURNAZZE  LA PARCELLE  de Bree	畑 出: ピノ・ムニエ100% 畑: コニジ村とバルズィ・シュル・マ 醸造 ルヌ畑から 藤造 木製樽で醗酵	備考	座のコーシ、及びパルスイ・シェル・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。
	⊚Zéro dosé - Cuvée 4 Juillet ゼロ・ドゼ キュヴェ・キャトル・ジュイエ		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・
4 Juillet  CHEVREUX-BOURNAZEL  LA PARCELLE	畑 出: ピノ・ムニエ、シャルドネ	備考	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。
	⊚ 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		友人でもあり、ワイナリー設立当初に
7 CÉPAGES  CHEVREUX-BOURNAZEL LA PARCELLE	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 木製樽で熟成	備考	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。
COTTANY CHANDENOIS	○Coteaux Champenois - 7 cépages コトー・シャンプノワ セット・セパージュ		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
CHEVREUX BOURNAZEL LA PARCELLE	品種:シャルドネ、ピノ・ムニエ、ピ オ製樽で醗酵 フワール、ピノ・グリ、アルバンヌ 醸造 20ヵ月間熟成	備考	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・シャンプ ノワ。
Patafia  LIQUEUR  CHEVREUX BOURNAZE  OF strick children bedarinan erantin anama and was formared be based for any and and any	● Ratafia ラタフィア		伝統的ラタフィアの製法、醗酵前のブ
	畑 品種: ピノ・ムニエ100%	備考	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、シャプタリゼーションはしていない。500ml。