



Champagne Parmantier Frère et Sœur

シャンパニユ・パルマンティエ フレール・エ・スール



ワイナリーと造り手について

シャンパニユ・パルマンティエは 1683 年から続くブドウ農家で、代々ブドウ栽培を生業としてきた。瓶詰をしていた時期もあったが、眞の転機は 2016 年に訪れる。セリアとステファンと兄妹がワイナリーの運営を任せられ、栽培から瓶詰まで一貫して手掛けるようになったのだ。

2021 年にラシーヌが初めて彼らのシャンパニユを試飲したとき、その品質はシャンパニユの次世代を期待させるものであった。彼らの祖父はシャンパニユの元詰めも行っていたが、父は畑仕事を好み、醸造は行わずブドウを販売していた。ステファン自身も当初はブドウ栽培や醸造に特別な興味はなかったが、バイオダイナミック農法で育てられたブドウに出会い、初めて「この仕事をしたい」と強く感じたのだという。

祖父のワイン造りは常に実験精神に満ち、遊びにも似た営みであった。その精神を受



け継ぎ、ステファンも「失敗も歓迎する」という姿勢を持つ。たとえば、翌年の果汁をリキュール・ド・ティラージュに使用する手法を採用し、ニワトリや羊を畑に放つことにも積極的である。予測不能な要素を意識的にワイン造りへ取り入れるその姿勢は、「この手法が経営に影響し、理解されにくくとも承知している」と語りながらも貫かれている。

「生物は人に属るものではなく、コントロールしたり搾取したりしてはならない。私たちは庭師であり、自然を手助けする存在で、自然が与える恩恵を享受するだけだ。持続可能なエコシステムの確立と、忘れ去られた植物相と動物相の相互作用を農業に取り入れることに情熱を注いでいる。それは農法にとどまらず、生き方そのものもある」と、彼は HP 上で自らとワイナリーの哲学を語っている。

ワイナリーのロゴである“雪の結晶”は、観測はできても触れた瞬間に溶けてなくなってしまう、彼らの自然観を象したモチーフだ。ワイン造りとは、そういうものだ、とステファンは考え、またその VT で最高品質のシャンパーニュを作るため、所有する 10ha の内、2ha 分のブドウからしか自社のシャンパーニュの生産をしていない。生産されない自社畠のブドウは、ブドウや果汁の状態で他のシャンパーニュ・メゾンへと売却されるため、収穫時にかかる費用にすぐに充てることができ、心穏やかにシャンパーニュ造りに集中することができる。



畑と栽培について

彼らのブドウ栽培の根底にあるのは、森林農業とも呼ばれるアグロフォレストリーの思想である。モノカルチャーに対するポリカルチャーと言い換えることもできるが、ブドウ以外にもアプリコット、桃、プルーン、リンゴ、洋ナシ、カリン、マルメロ、チェリー、クマシデ、カエデ、菩提樹など、多種多様な果樹や樹木を畠内に植えている。さらに秋から春にかけては鶏や羊を放ち、植物相と動物相の相互作用による持続的なエコサイクルの確立を目指している。



夏季剪定は行わず、ブドウのツタを編むように絡める。「刃物でツタを切らなければ、ブドウは自らを守る必要がなく、実を結ぶことに集中できる」。また、一部の区画（レ・ドレ・ル・ムティエなど）では銅や硫黄を一切使用せず、植物の煎じ薬やハチミツ、乳清のみで畠を管理しており、将来的に全区画で実現できるかどうかを模索中。

畠はモンターニュ・ド・ランスのシャムリー村（プルミエ・クリュ）と北部メルフィー村に位置し、2019年にデメター認証を取得した。ビオディナミ農法を実践することは、各ヴィンテッジやテロワールを尊重する手段であると同時に、「ブドウ樹が野性に戻るための最初の一歩」であるとステファンは考える。

10haの畠は約30区画に分かれ、毎年10haあたり30本ほどがエスカ病で枯死する。そこで、新しい畠を購入する予定はないが、次回の植え替え時には1.60m×1mの間隔で、高さ2m（2列おきに高低をつける）で植える計画を構想中。収穫量は平均37hl/ha。多くの区画では複数品種が混植されており、リリースされるシャンパニユのキュヴェ名（すべて区画名）が同じでも、ヴィンテッジが異なれば品種構成は必ずしも同一ではない。



セラーと醸造について

彼らの考えを実現するために設計されたセラーは2019年に完成。ワインの纖細なアロマを最大限に保つために「どうすれば重力以外の力をかけずにすむか」と考え、ポンプは使用しない（ポンプはあるが、販売用の果汁にしか使用しない）。なのでセラーは重力を最大限に活かせるよう、三層構造に設計されている。熟成室セラー上部の小窓は季節や湿度の変化、“melodie du temps：時の旋律”をワインが感じられるよう常に開放されている。



プレスは4~12時間かけて行い、6時間程のデブルバージュを経て、自然酵母により醸酵が開始。デゴルジュマンはア・ラ・ヴォレで行い、バイオダイナミックカレンダーで“果実の日”にあたる7月にのみ実施。1日で1人あたり1250本のデゴルジュマンが可能だそうだ。亜硫酸をはじめとする醸造添加物は瓶詰までも使用はなく、無濾過・無清澄で仕上げる。



◆リキュール・ド・ティラージュについて

シャンパニュ・パルマンティエでは、2020VTから自家製のブドウ果汁によるティラージュを行っている。伝統的にティラージュには、選別酵母・糖分・水を用いることで安全に瓶内二次発酵を進めるが、彼らは自らの畠の翌年の果汁と野生酵母の力によって泡を生み出す手法を選んだ。

2016~2018VTまでは従来の方法を採用していたが、2019VTの「オリゾー」で初めて試験的に導入し、2020年以降すべてのシャンパニュに適用している。例えば2022VTでは、収穫期の最後に最も成熟したブドウをティラージュ用に収穫し、その果汁が発酵を始める前に前年のワイン(2021VT)とブレンドして瓶詰め、瓶内二次発酵を行う。比率はおよそ2021VT:2022果汁=5:1である。

しかし、シャンパニュ地方では収穫量と販売量が厳密に管理されており、追加された果汁分(増加分)は蒸留所に送らねばならない。法的制約も醸造的リスクも大きいが、ステファンはこう語る。

「市販のリキュール・ド・ティラージュを使えば安全に発酵を進められることは分かっている。しかし私は自分のブドウ果汁でティラージュを行うという手段を選びた



い。たとえ余剰分を蒸留に回すことになっても、スーパーで砂糖を買ったり、外国製のリキュール・ド・ティラージュを使うことはしたくないのだ。」

2019VTのオリゾーではデゴルジュマン後に不安定さが出てしまい、数か月でそのニュアンスが消えると予想していたが、2020VT以降も全キュヴェでこの手法を継続している。こう話をしながら彼は、デゴルジュマン前のオリゾー2020を開けてくれた。透明感があり、どこまでも伸びやか。ひと口飲んだ彼がガツツポーズをした瞬間、この手法にかける情熱の大きさが伝わってきた。