



# Champagne Parmantier Frère et Sœur

シャンパーニュ・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

シャンパーニュ・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、真の転機は 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ーニュを試飲したとき、その品質はシャンパーニュ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ーニュ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、理解されにくいことも承知している」と語りながらも貫かれている。



「生物は人に属すものではなく、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、生き方そのものでもある」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、彼らの自然観を著したモチーフだ。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。生産されない自社畑のブドウは、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畑内に植えている。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、乳清のみで畑を管理しており、将来的に全区画で実現できるかどうかを模索中。



畑はモンターニュ・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の畑は約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うで、新しい畑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ーニュのキュヴェ名（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。ワインの繊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、自然酵母により醗酵が開始。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。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

シャンパーニュ・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、彼らは自らの畑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ー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。比率はおおよそ 2021VT：2022 果汁＝5：1 である。

しかし、シャンパー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。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んだ



い。たとえ余剰分を蒸留に回すことになっても、スーパーマーケットで砂糖を買ったり、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ッ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。