






Champagne Parmantier Frère & Sœur

シャンパーニュ パルマンティエ フレール・エ・スール



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、2016年に兄妹のステファンとセリアが引き継ぎ、栽培から瓶詰まで一貫して行うようになった。ステファンは当初ワインに関心がなかったが、バイオダイナミック農法のブドウに出会い、その世界に魅了された。祖父の実験的な精神を受け継ぎ、翌年の果汁をリキュール・ド・ティラージュに使うなど、失敗を恐れずに挑戦を続ける。畑はモンターニュ・ド・ランスのシャムリー村とメルフィー村にあり、デメター認証を取得。アグロフォレストリーの思想に基づき、果樹や樹木を畑に植え、鶏や羊を放ち、生態系の循環を取り戻す農法を実践している。セラーは重力を活かすための三層構造で、添加物を使わず自然酵母で発酵。デゴルジュマンは“果実の日”にア・ラ・ヴォレで行う。自然を支配せず寄り添う姿勢のもと、毎年所有10haの畑のうち2haからのみシャンパーニュを生産する。

| | | | | | |
|---|--|--|----|---|----|
| 2024 | 十分な収穫量はあったが健全な品質のブドウを収穫することは難しい年だった。コトー・シャンブノワの生産はなし。 | | | | |
| 2018 | 春はたっぷりと雨が降り、ペト病が発生した。その一方で、夏には一滴の水もなく、太陽もたっぷりと降り注ぎ、秋の終わりまで続いた。ブドウはよく実 | | | | |
|  | ◎Extra Brut - Blanc de Blancs - Les Oriseaux エクストラ・ブリュット ブラン・ド・ブラン レ・ゾリゾ | | | | 備考 |
| | 畑 | 品種：シャルドネ100% 植樹：1989年、セクション・マサル 位置：南向き 土壌：粘土・砂質の表土、砂質の下層土 | 醸造 | 自然酵母、フィルターなし、ドザー ジュなし 木製樽で醗酵 木製樽で10カ月間熟成 | |
|  | ◎Brut Nature - Blanc de Noirs - Les Chincres ブリュット・ナチュール ブラン・ド・ノワール レ・シャンクル | | | | 備考 |
| | 畑 | 品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1966年、セクション・マサル 位置：南向き 土壌：粘板岩・砂質土壌、 粘板岩・粘土質、砂質土壌の混在する下層土 | 醸造 | 自然酵母、フィルターなし、ドザー ジュなし 木製樽で醗酵 木製樽で10カ月間熟成 | |
|  | ◎Brut Nature - Blanc de Noirs - Les Couarres ブリュット・ナチュール ブラン・ド・ノワール レ・クアール | | | | 備考 |
| | 畑 | 品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1993年、セクション・マサル 位置：南向き 土壌：泥灰土を含む砂質の表土、泥灰土の下層土 | 醸造 | 自然酵母、フィルターなし、ドザー ジュなし 木製樽で醗酵 木製樽で10カ月間熟成 | |
|  | ◎Extra Brut - Blanc de Blancs Premier Cru - Le Caqueray エクストラ・ブリュット ブラン・ド・ブラン・ブルミエ・クリュ ル・カクレ | | | | 備考 |
| | 畑 | 品種：シャルドネ100% 植樹：1988年 位置：丘の中腹、南・南東向き 土壌：粘板岩、粘土質の下層土 | 醸造 | 自然酵母、フィルターなし、ドザー ジュなし 木製樽で醗酵 木製樽で10カ月間熟成 | |

モンターニュ・ド・ランスから更に北のメルフィー村に所有する区画レ・ゾリゾ。
2017VTはBrut Nature、2018VTはExtra Brutでリリース。

モンターニュ・ド・ランスから更に北のメルフィー村に所有する区画。「Les Chincres (レ・シャンクル)」のリユー・ディにあるが、2016VTは行政上の理由で名乗れなかったため、すぐ隣のレ・ゾリゾを名乗っていた。2018VTからレ・シャンクルを名乗れるようになった。

モンターニュ・ド・ランスから更に北のメルフィー村に所有する区画レ・クアール。

モンターニュ・ド・ランスの1級畑シャムリーに所有する区画のブドウを使用。丘の斜面中上部にある。

| | | | | | |
|---|---|---|----|----|--|
|  | ◎Extra Brut - Blanc de Blancs Premier Cru - Les Spectres エクストラ・ブリュット ブラン・ド・ブラン・ブルミエ・クリュ レ・スペクトル | | | 備考 | 2019は瓶内二次発酵が残糖度6gで止まったため、Brutと表記した。彼のシャンパーニュとしては強めの果実味に仕上がった。 |
| | 畑 | 品種：シャルドネ100% 植樹：1980年 位置：南～南西向き 土壌：粘土、マルヌ | 醸造 | | |
|  | ◎Brut Nature - Blanc de Noirs Premier Cru - Le Pré ブリュット・ナチュール ブラン・ド・ノワール・ブルミエ・クリュ ル・プレ | | | 備考 | モンターニュ・ド・ランスの1級畑 シャムリーに所有する区画のブドウを使用。 |
| | 畑 | 品種：ピノ・ムニエ100% 植樹：2002年、セクション・マサル 位置：東向き 土壌：粘土・砂質土壌、粘土質の下層土 | 醸造 | | |
|  | ◎Rosé de Saignée - Le Drès-Le-Moutier ロゼ・ド・セニエ ル・ドレ・ル・ムティエ | | | 備考 | Le Drès-Le-Moutierは区画名。この区画には銅や硫黄は使用せず、実験的に植物（トクサ）とはちみつ、乳清を農薬として使用している。コトー・シャンブノワのセニエから生産されるので、コトー・シャンブノワが生産されない年には生産されない。 |
| | 畑 | 品種：ピノ・ムニエ100% 植樹：2007年 位置：東向き 土壌：砂質、粘土質、下層はタネティアン期の砂質 | 醸造 | | |
|  | ●Côteaux Champenois - Chamery Rouge - Le Drès-Le-Moutier コトー・シャンブノワ シャムリー・ルージュ ル・ドレ・ル・ムティエ | | | 備考 | Le Drès-Le-Moutierは区画名。この区画には銅や硫黄は使用せず、実験的に植物（トクサ）とはちみつ、乳清を農薬として使用している。抽出は淡く、骨格やミネラル感よりも、柔らかく繊細な味筋が持ち味。 |
| | 畑 | 品種：ピノ・ムニエ100% 植樹：2007年 位置：東向き 土壌：砂質、粘土質、下層はタネティアン期の砂質 | 醸造 | | |
|  | ●Coteaux Champenois Rouge - Rouge de Chardonnay Chamery コトー・シャンブノワ・ルージュ ルージュ・ド・シャルドネ シャムリー | | | 備考 | 色合いは薄いロゼ色に仕上がった。ピノ・ノワールのタンニンはそこまで強くなく、アロマに少しそのニュアンスが感じられる。シャルドネでもピノ・ノワールでもない、他にないバランスの味筋。 |
| | 畑 | 品種：シャルドネ主体、ピノ・ノワール | 醸造 | | |