



Champagne Parmantier Frère & Sœur
シャンパニユ パルマンティエ フレール・エ・スール



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、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。畠はモンタニユ・ド・ランスのシャムリー村とメルフィー村にあり、デメー認証を取得。アグロフォレストリーの思想に基づき、果樹や樹木を畠に植え、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の畠のうち2haからのみシャンパニユを生産する。

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、ベト病が発生した。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			
	CHAMPAGNE PARMANTIER Frère & Sœur Vignoble de Méry 2018 - Les Oriseaux EXTRA BRUT - Blanc de Blancs	畠	品種：シャルドネ100% 植樹：1989年、セレクション・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 木製樽で醸酵 木製樽で10ヶ月間熟成	備考 モンタニユ・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。
	◎ 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				
	CHAMPAGNE PARMANTIER Frère & Sœur Vignoble de Méry 2018 - Les Chincres BRUT NATURE - Blanc de Noirs	畠	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1966年、セレクション・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 木製樽で醸酵 木製樽で10ヶ月間熟成	備考 モンタニユ・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）」のリュ・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。
	◎ 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				
	CHAMPAGNE PARMANTIER Frère & Sœur Vignoble de Méry Les Couarres BRUT NATURE - Blanc de Noirs	畠	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1993年、セレクション・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 木製樽で醸酵 木製樽で10ヶ月間熟成	備考 モンタニユ・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。
	◎ 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				
	CHAMPAGNE PARMANTIER Frère & Sœur a Chameray 2018 - Le Caqueray EXTRA BRUT - Blanc de Blancs PREMIER CRU	畠	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 木製樽で醸酵 木製樽で10ヶ月間熟成	備考 モンタニユ・ド・ランスの1級畠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。

 <p>CHAMPAGNE PARMANTIER Frere & Soeur a Chamery</p> <p>2019 - Les Spectres BRUT - Blanc de Blancs PREMIER CRU</p>	<p>◎ 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</p>				備考
	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	自然酵母、フィルターなし、ドザージュなし 木製樽で醸酵 木製樽で10ヶ月間熟成	
 <p>CHAMPAGNE PARMANTIER Frere & Soeur a Chamery</p> <p>Le Pré BRUT NATURE - Blanc de Noirs PREMIER CRU</p>	<p>◎ 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</p>				備考
	畑	品種：ピノ・ムニエ100% 植樹：2002年、セレクション・マサール 位置：東向き 土壌：粘土・砂質土壌、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 木製樽で醸酵 木製樽で10ヶ月間熟成	
 <p>CHAMPAGNE PARMANTIER Frere & Soeur a Chamery</p> <p>2019 - Les Drés-le-Moutier EXTRA BRUT - Rosé de Saignée PREMIER CRU</p>	<p>◎ Rosé de Saignée - Le Drés-Le-Moutier ロゼ・ド・セニエ ル・ドレ・ル・ムティエ</p>				備考
	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	コトー・シャンブノワ/シャムリー・ルージュからのセニエ 木製樽で醸酵 木製樽で10ヶ月間熟成	
 <p>PARMANTIER Frere & Soeur Domaine en Biodynamie</p> <p>Coteaux Champenois Rouge de Chamery</p>	<p>● Côteaux Champenois - Chamery Rouge - Le Drés-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</p>				備考
	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	400Lのオーク樽でマセレーション 木樽で漬と共に12ヶ月間熟成 全房率は50-100%	
 <p>PARMANTIER Frere & Soeur Domaine en Biodynamie</p> <p>Coteaux Champenois Rouge de Chardonnay Chamery 2023</p>	<p>● Côteaux 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</p>				備考
	畑	品種：シャルドネ主体、 ピノ・ノワール	醸造	量にして10%ほどの醸造後のピノ・ノワールの果皮をシャルドネに木製樽で 10日間マセレーション	