

Champagne Marguet

シャンパーニュ・マルゲ

ビオディナミへの拘りで人気急上昇！SO2 無添加・ノン・ドザージュ



モンターニュ・ド・ランス地区のグラン・クリュ、アンボネー村にドメーヌを構えるシャンパーニュ・マルゲは、1870年にこの村に設立された歴史あるシャンパン・ハウスですが、所有者であるマルゲ家の5代目当主ブノワ・マルゲは、ここ10年間でドメーヌのブドウ栽培と醸造哲学の両方に大きな変革をもたらしました。自社畑は計8ヘクタールで全てグラン・クリュ。このうち7.3ヘクタールがアンボネー村、0.7ヘクタールがブージー村にあり、平均樹齢は40年以上、収穫量はピノ・ノワールが58%、シャルドネが42%を占めています。

2003年から自社畑の一部で試験的な有機栽培を試みていたブノワは、デュヴァル・ルロワ社の元醸造長であり、ビオディナミの新時代をリードすると言われる奇才エルヴェ・ジュスタンの指導を受け、2009年より全ての自社畑を厳然たるビオディナミ栽培に移行。土壌の育成を何より重視し、2010年から2頭の馬だけを使い全ての畑を耕作しています。このような徹底ぶりは、シャンパーニュにおいて極めてユニークであると同時に、ワイン界全体でも非常に稀です。また土壌育成のプロであるクロード・ブルギニョンの協力を得てビオディナミ方式によるマッサール・セレクション(優良なブドウ樹の集団選抜)を実践しています。

ワイナリーでは、全工程において自然の重力を利用。発酵は収穫区画ごとに細かく分けて木桶と小型の木樽を使用し、澱の上で長期熟成させます。補糖は一切せず、亜硫酸(SO2)は実質全く使用しないか、使用したとしても非常に限られたケースに限り、その際の使用量は極少量に留めています。殆どのワインは単一畑や単一村(単一クリュ)名のラベルでドメーヌにて瓶詰し、その殆どがグラン・クリュに格付けされています。ロゼは2種類あり、シャルドネから主にブレンド法で醸造されます。ノン・ヴィンテージはシャーマン・ロゼ、ヴィンテージ・シャンパーニュはアンボネー・ロゼとして特別良い年によりリリースしています。



ブノワが自ら手掛けるワインの中で最も情熱を注いでいるのがスペシャル・キュヴェ「サピエンス」です。有機栽培の認定を受け、完全なる自然派のメソッドで造られた初のプレスティージュ・シャンパーニュ、サピエンスは、ブノワ・マルゲ、ブノワ・ライエ、ヴァンサン・ラヴァル、ダヴィッド・レクラパールら、ビオディナミを実践する4名の偉大なヴィンニュロン達による共同プロジェクトで、「厳然たるビオディナミ栽培に基づくシャンパーニュ作り」をコンセプトとしています。



サピエンスは、ダヴィッド・レクラパールのシャルドネ、ヴァンサン・ラヴァルのピノ・ムニエ、ブノワ・ライエのピノ・ノワールをアッサンブラージュし、ブノワ・マルゲのセラーで醸造。特別な森から厳選された高級木材を用いた一級の木樽で2年間熟成させ、瓶内二次発酵を経て収穫から9年後にリリースされます。サロンやクリュグなどと並べてブラインド試飲をしても常に最高の評価を受けるシャンパーニュで、生産量は年間僅か3000本以下と稀少です。

ブノワ・マルゲは、今やマダム・ルロワのロール・モデルに続くシャンパーニュ地方で最も重要な自然派の作り手として広く認知されています。

■テクニカル情報■ 業態:レコルタン・マニピュラン ドメーヌ所在地:モンターニュ・ド・ランス地区アンボネー村 畑面積:計8ha /アンボネーに7.3ha (Les Saints Remys, Les Beurys, Les Crayeres, La Grande Ruelle, Les Bermonts, Le Parc)、ブージーに0.7ha (Les Loges, Les Hannepes) 平均樹齢:42年 収穫比率:ピノ・ノワール58%、シャルドネ42% 有機栽培(エコセール認定)/ビオディナミ栽培(デメター認定)

【栽培】:ハーブ葉(治癒効果のある植物の浸出液と煎じ汁)とエッセンシャル・オイルを用いた厳然たるビオディナミ栽培を2009年より実践。2010年より馬による耕作で土壌を育成。馬は、テロワールの3要素:ミネラル(白亜)、植物(ブドウ・酵母)、動物(動物・ヒト)と繋がりをもち、社交性と霊性のバランスをとりつつ神聖な動物とされています。



【醸造】:ポンプの代わりに自然の重力を利用。リュウ・ディー(区画)ごとに別個に木桶と小型の木樽で発酵。長期シュールリー熟成。ネイチャーロパシー(自然療法)に基づく丹念なケアを実施。SO2は滅多に使用しません(使用したとしても総亜硫酸量は25ppm以下に厳しく制限)。

《ワイン・アドヴォケート誌 #238/2018/9/1 掲載記事より》:ブノワ・マルゲは、モンターニュ・ド・ランス地区において人気急上昇中のスター生産者である。今のところマルゲ本人と直接の面識はないが、マルゲのシャンパーニュと彼と交わしたメールのどちらにも極めて洗練されたエスプリが感じられた。そしてそのエスプリは、あらゆる側面において実に独創的だ。マルゲは、アンボネー村とブージー村を中心におよそ10ヘクタール程の自社畑を管理し、その全てがビオディナミ農法と自然のサイクルに則った手法で栽培されている。ブノワは、他社畑からもブドウを購入するが、それも有機栽培ブドウのみに限られている。2頭の馬を使って畑を耕し、醸造には、容量225~300Lの新樽~7年物のバリックと、ブノワ自身がデザインしたランソー社に特注で作らせた容量4000Lの卵型のフールド2台を使用している。マルゲは、専門家の助けを借りて全ての自社畑の地質を徹底的に学び、全て栽培区画ごとに別個に醸造している。

ワインは全て翌年の6月中旬、時には7月に至るまでシュールリー熟成させ、二度の発酵(アルコール発酵とマロラクティック発酵)とエルバージュ合わせて計9ヶ月間かけてワインを仕込む。亜硫酸の添加は出来る限り避けるようにしている。(マルゲ:「亜硫酸塩は飲み手の健康と脳にとって大きな問題であるため、全く使わないか使用したとしても出来る限り最小限に抑えるようにしている。」)ワインは将来、香りの特性や心地よさばかりではなく、自然への敬意や栽培手法、健康という側面についても同様に評価の対象となる日が来るとマルゲは確信している。

《ワイン・アドヴォケート誌 #248/2020/5/1 掲載記事より》:2009年に自社畑のブドウ栽培をビオディナミへ移行させてからというもの、シャンパーニュ地方で最も情熱的なビオディナミ栽培とアロマセラピーの擁護者の1人となったブノワ・マルゲは、アンボネーにある僅か7ヘクタールの区画とブージーにある同様に小さな区画でブドウを栽培し、足りない分は、コート・デ・ブラン地区で有機栽培を実施している他社畑からブドウを購入して賄っている。発酵には土着酵母を利用し、亜硫酸は最小限に抑え(近年では、全く亜硫酸を使用しないことが多い)、第一発酵を終えたマルゲのヴァン・クレア(スティールワイン)は、オーク樽に移して樽発酵させた後、ティラージュ(瓶詰)まで長い間樽で育成される。近年は、ノン・ドザージュでデゴルジュマンしている。長い樽育成に由来する繊細で趣のある樽香が骨格を成す、凝縮された濃厚で美しくバランスのとれたマルゲのシャンパーニュは、個々の区画が持つテロワールの持ち味を緻密に綿密に描き出しているばかりでなく、革命を起こさんとする野心を常に感じさせる。筆者は、学生時代からマルゲのシャンパーニュを追い続けてきたが、ブノワは自らが抱く野心の全てを実現させるべく、着実に進歩を続けている。

N/V Shaman Grand Cru 17

【750ml】 上代価格 ¥7,800 (税抜)

シャーマン・グラン・クリュ 17

【1.5L】 上代価格 ¥16,500 (税抜)

マルゲのノン・ヴィンテージ・シャンパーニュ、シャーマンとシャーマン・ロゼのラベルには、それぞれ「13」「14」などシリアル番号が付記されています。これは、アッサンブラージュのベースとなっている最も酒齢の若いワインのヴィンテージを表しています。

■テクニカル情報■ 品種:ピノ・ノワール 69%、シャルドネ 31% 畑:アンボネー村とブージー村の自社畑 ドザージュ:0g/L 植樹:1970年代

ロット 2015★パーカーポイント 92点:リザーブワイン比率 20%のマルゲの N/V シャーマン 15 は、桃や洋梨、黄色い木生り果実のアロマが香り立ち、フレッシュな胡桃や炙ったアーモンド、温かいスパイスのニュアンスが仄かに漂う。ミディアム〜フルボディのリッチで包み込むような味わいで、心地よい凝縮感があり、コア部分に上質な深みを感じられる。泡立ちは繊細で、塩味のある余韻の長い後味が広がる。《飲み頃:2020-2030年 | #248/2020/5/1 掲載》

他誌評価:ロット 2015★ジェームズ・サックリン 90点



N/V Shaman Rosé Grand Cru 17

上代価格 ¥8,000 (税抜)

シャーマン・ロゼ・グラン・クリュ 17

■テクニカル情報■ 品種:シャルドネ 59%、ピノ・ノワール 41% 畑:アンボネー村とブージー村の自社畑 ドザージュ:0g/L 相性料理:レアのステーキや鴨肉、ラム肉、スモークな茄子料理など

ロット 2016★パーカーポイント 92点:N/V シャーマン・ロゼ 16 は、シャルドネ 70%、ピノ・ノワール 30%をブレンド。実に美しい仕上がりで、赤い林檎やオレンジオイル、スパイスの香りがグラスの中からフワリと浮き立つように香り、巧みに仕込まれたオーク由来のヴァニリン香が趣のある輪郭を添える。口に含むと、ミディアム〜フルボディのチャーキーでキレのある味わいが口内を満たし、円熟した表現力豊かな果実味と生き生きと生彩でバランスのとれた酸が感じられ、繊細な木の香りを仄かに帯びた塩味のある後味が広がる。《飲み頃:2020-2030年 | #248/2020/5/1 掲載》

他誌評価:ロット 2016★ジェームズ・サックリン 91点



2015 Ambonnay Grand Cru

【750ml】 上代価格 ¥12,000 (税抜)

アンボネー・グラン・クリュ

【1.5L】 上代価格 ¥25,000 (税抜)

■テクニカル情報■ 産地:モンターニュ・ド・ランス地区アンボネー(グラン・クリュ/有機栽培の複数区画) 品種:ピノ・ノワール 53%、シャルドネ 47% ドザージュ:0g/L

2011VT★パーカーポイント 91点:クリアでフローラルなアロマに、繊細な果実味と大地を思わせる野生的な風味を感じる。味わいは、円やかでエレガントな味わいのミディアムボディで、繊細なフィネスが際立ち、非の打ちどころがないほどバランスがとれている。ピュアですっきりと引き締まった味わいでいて、実にチャーミングで鮮やかなスタイルに仕上がっている。コクのあるミネラルとピリリとした塩味が後味に広がる。亜硫酸無添加、ノン・ドザージュ。2017年12月に澱抜きされた同じワインは、濃厚で複雑味がありつつも、ピュアでフレッシュな香りを湛え、次第にイースト香やナッツ、アーモンドの風味がレモン・コンフィやミラベル・プラムの香りと共に表れ、牡蠣やアンチョヴィなどが無性に食べたくなる。洗練されたピュアでフレッシュな味わい。豊潤で極めて円やかでいて洗練された軽やかなアンボネー。ピリリとしたほろ苦い後味が広がる。自身の魚やハーブを使った野菜料理と合わせれば、より一層華やかな味わいが楽しめる。この年の生産量は10,100本。《飲み頃:2018-2024年 | #238/2018/9/1 掲載》

他誌評価:2011VT★ジェームズ・サックリン 92点



2015 Chouilly Grand Cru

上代価格 ¥12,000 (税抜)

シュイイ・グラン・クリュ

■テクニカル情報■ 産地:コート・デ・ブラン地区シュイイ(グラン・クリュ) 畑:集団選抜した古木のシャルドネを1965年に植樹 品種:シャルドネ 100% ドザージュ:0g/L 年間生産量:2,000本以下

2014VT★パーカーポイント 94点:2019年3月に例年通りノン・ドザージュでデゴルジュマンを終えた2014年のシュイイ・グラン・クリュは、柑橘系果実の果皮やオレンジオイル、ペストリークリームや砕いたミントのアロマが浮き立つように香る。ミディアム〜フルボディの柔らかく包容力のある味わい。澆刺とした骨格の良い酸を軸に、驚くほどの凝縮感とドライエクストラクト(ワインの固形成分)が感じられ、チョークを舐めるようなミネラリーな後味が広がる。集団選抜した古樹のシャルドネを1965年に植樹した区画より収穫。《飲み頃:2020-2030 | 2020/5/1 掲載》

他誌評価:2014VT★ジェームズ・サックリン 91点



2015 Bouzy Grand Cru

上代価格 ¥12,000(税抜)

ブージー・グラン・クリュ

■テクニカル情報■ 畑:モンターニュ・ド・ランス地区ブージー村(グラン・クリュ/リュウディ:Les Loges, Les Hannepés)
品種:ピノ・ノワール 100% ドザージュ:0g/L 年間生産量:3,000 本以下

2014VT★パーカーポイント 93+点:2019年9月にノン・ドザージュでデゴルジュマンを終えた2014年のブージー・グラン・クリュは、レモンオイルやハニーカム、ミラベルプラム、ナツメグのアロマに、巧みに仕込まれた仄かなオークの香りが輪郭を添える。味わいは、重厚で筋骨隆々としたフルボディで、リッチで厚みがあり、生き生きとした酸に極めてきめ細やかな泡沫を湛え、塩味を帯びた余韻の長い後味が広がる。あともうほんの少しの瓶内熟成を経ることで硬さがほぐれ、その真価を発揮するブージー。例年に変わらず、このキュヴェのブレンド比率はピノ・ノワールを主体としている。《飲み頃:2020-2030年 | #248/2020/5/1 掲載》

他誌評価:2014VT★ジェームズ・サックリン 92点



2015 Avize & Cramant Grand Cru

上代価格 ¥14,000(税抜)

アヴィーズ・エ・クラマン・グラン・クリュ

■テクニカル情報■ 品種:シャルドネ 100% 畑:コート・デ・ブラン地区アヴィーズ、クラマン(グラン・クリュ/有機栽培の他社畑)
ドザージュ:0g/L 相性料理:シーフードや生の海水魚、アミガサタケやポルチーニ入りクリームソースを和えた鶏肉
年間生産量:900-1,000 本程度

2014VT★パーカーポイント 95点:2019年2月にノン・ドザージュでデゴルジュマンを終えたマルゲのアヴィーズ・エ・クラマン 2014年は、シュイよりも奥深い味わいが感じられるキュヴェで、洋梨と桃の香りがオレンジオイルや湯むきしたアーモンド、スパイスのニュアンスと共に溶けあう。ミディアム〜フルボディの凝縮された滑らかな味わいを持つエレガントで筋骨隆々としたワイン。生き生きと生彩のあるチャーキーな特徴がはっきりと感じられるが、決して収斂性を伴わない。《飲み頃:2020-2030年 | 2020/5/1 掲載》

他誌評価:2014VT★ジェームズ・サックリン 91点



2015 Ambonnay Les Crayères Grand Cru

上代価格 ¥14,000(税抜)

アンボネー・レ・クレイエール・グラン・クリュ

■テクニカル情報■ 畑:モンターニュ・ド・ランス地区アンボネーの単一区画(グラン・クリュ/リュウディ:レ・クレイエール)
品種:シャルドネ 58%、ピノ・ノワール 42% ドザージュ:0g/L 年間生産量:2,000 本程度

2014VT★パーカーポイント 94+点:アンボネー・グラン・クリュ・レ・クレイエール 2014年のブレンド比率はピノ・ノワール 100%だが、生き生きとしたミネラル感を持つキレの良い味わいは相も変わらず、シャルドネの不在を全く感じさせない。シトラス・オイルやレモン・コンフィチュールの香りが仄かなバター・アップルやマジパン、蜜蜂の巣のニュアンスと共に溶け合う。生き生きと生彩で張りのある味わいを持つフルボディのワインで、鮮やかな酸を軸とするしっかりとした骨格が感じられ、余韻の長いミネラリーな後味が広がる。《飲み頃:2020-2030年 | #248/2020/5/1 掲載》

他誌評価:2014VT★ジェームズ・サックリン 88点



2015 Ay Grand Cru

上代価格 ¥14,000(税抜)

アイ・グラン・クリュ

■テクニカル情報■ 畑:ヴァレ・ド・ラ・マルヌ地区アイ村(グラン・クリュ) 品種:ピノ・ノワール 62%、シャルドネ 38%
ドザージュ:0g/L 年間生産量:1,000 本程度

ヴァレ・ド・ラ・マルヌ地区の中でも日照量が高く、銘醸地として名高いアイ村は、シャンパーニュで発泡性ワインが造られるようになる前からピノ・ノワールの評価が特に高く、17世紀にシャンパーニュ造りが始まった当時、多くの生産者がアイ村のピノ・ノワールを欲しがったと言われていました。アイ村のピノ・ノワールとシャルドネをブレンドしたマルゲのシングル・ヴィーラージュ・シャンパーニュは、アイ村のピノ・ノワールならではの濃密で華やかな果実味に、シャルドネ由来の潑刺とした骨格の良い酸とミネラルを兼ね備えたバランスの良い仕上がり。年間生産量わずか1,000本程度の稀少な逸品です。



2015 La Grande Ruelle Grand Cru

上代価格 ¥14,000(税抜)

ラ・グラン・リュエル・グラン・クリュ

■テクニカル情報■ 畑:モンターニュ・ド・ランス地区アンボネーの単一区画(グラン・クリュ/リュウディ:ラ・グラン・リュエル)
品種:ピノ・ノワール 100% ドザージュ:0g/L 年間生産量:2,000 本程度

2012VT★パーカーポイント 92点:アンボネー西部の低地の斜面に広がる単一畑のピノ・ノワールを使用。外観は、麦わら色〜黄金色の濃厚な色調。大地やミネラル、ヨードや熟れた果実のアロマを含むピュアで深みのある複雑なブーケが次第に花開いてゆく。味わいは、エレガントでフレッシュな印象を持ちながら、厚みのあるテクスチャーとしっかりと引き締まったストラクチャーを感じさせる。非常にピュアで、塩味のあるミネラルが香るピノ・ノワール。仄かなヨードの風味がどこまでも続く張りのある後味を生む。実に印象深く揺るぎない個性が感じられる。バックラベルにエクストラ・ブリュットの表記があるが、ノン・ドザージュのシャンパーニュ。SO2 無添加で2017年5月にデゴルジュマン。生産量2,481本。2018年5月にテイステイング。《飲み頃:2018-2025年 | 2018/9/1 掲載》



2010 Sapience Brut Nature Premier Cru

上代価格 ¥33,000(税抜)

サピエンス・ブリュット・ナチュラル・プルミエ・クリュ

サピエンスは、毎年生産されるマルゲのプレスティージュ・キュヴェの名前で、マルゲはこのキュヴェを「シャンパーニュの新しい表現」と呼ぶ。キュミエール(ジョルジュ・ラヴァル)、トレパイク(ダヴィッド・レクラパール)、ブージー(ブノワ・ライエ)の3人の著名なシャンパーニュ・ヴィニキュロンが有機農法、またはバイオダイナミ農法で育てる樹齢の古い区画に育つブドウを使用して造られるプルミエ・クリュ・ブリュット・ナチュラルだ。3人ともトラクターを使わず馬を使って畑を耕作し、ハーブのスプレーやエッセンシャル・オイルなどを使用してブドウの健康を守っている。こうして生まれたヴィンテージ・シャンパーニュは、ピュアで寡黙な(または繊細な)美しさを湛え、ユニークなテクスチャーと風味を持ち、瓶内熟成を重ねることで大いに見返りが期待できる。酒齢の若いうちから生き生きとした活力と生命力に満ちており、デゴルジュマンから少なくとも3年以上は寝かせることによってその真価を発揮する。《ワイン・アドヴォケート誌 #238号掲載記事より》



■テクニカル情報■ 品種:シャルドネ 50%、ピノ・ノワール 17%、ピノ・ムニエ 33% 畑:モンターニュ・ド・ランス地区トレパイク(シャルドネ)/ブージー(ピノ・ノワール)/ヴァレ・ドラ・マルヌ地区キュミエール(ピノ・ムニエ) Alc:12.5%前後 醸造:最高級の本樽で2年間熟成、瓶内二次発酵・シュールリー熟成を経てノン・ドザージュでデゴルジュマン。生産量:3,000本以下

2009VT★パーカーポイント96点:このキュヴェは、ブノワ・マルゲの4ヴィンテージ目のサピエンスであり、シャンパーニュ地方で初めての有機栽培のプレスティージュ・キュヴェである。ブノワは、家族が所有する自社畑を引き継ぐ以前から、他社畑から買い入れたブドウを使ってこのキュヴェを造り始めた。ブージーのピノ・ノワールは、ブノワ・ライエの畑から、キュミエールのピノ・ムニエは、ヴァンサン・ラヴァルの畑から、トレパイクのシャルドネは、ダヴィッド・レクラパールの畑からそれぞれ購入している。2019年6月にノン・ドザージュでデゴルジュマンを施したこの2009年ブリュット・ナチュラル・プルミエ・クリュは、実に素晴らしい異彩を放つ仕上がりで、シトラスオイルや乾燥したオレンジピール、白い花、微かなプラリネのニュアンスを含んだ複雑味のあるブーケがグラスの中からフワリと浮き立つように香る。味わいは重層的で滑らかな口当たりを持つフルボディで、継ぎ目を感じさせない滑らかさとこの上ない完成度の高さを感じさせる。深みのある果実味とよく熟れつつも生彩のある酸を持ち、余韻の長い濃厚な後味がどこまでも続く。《飲み頃:2020-2030年 | #248/2020/5/1 掲載》

他誌評価:2009VT★ジェームズ・サックリン 93点