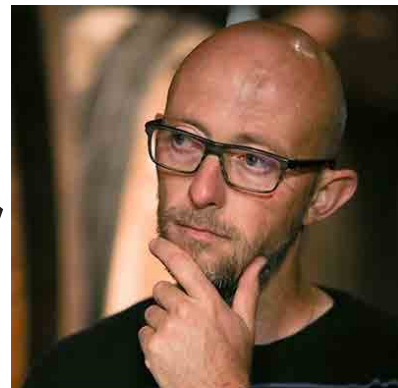




Christian Binner

アルザス地方
クリスチャン・ビネール

アルザスの名門、トップオブビオの神髄
脈々と250年、筋金入りのバイオダイナミ農家
忘れることが出来ない印象的な香りと厚みとエレガンス



アルザス地方のコルマルよりすぐ北のAmmerschwirhという村に位置するDomaine Binnerは1770年からワイン造りを行っている、非常に名門の家族です。

醸造に関しては農業本来の姿をモットーとして、無農薬を徹底し、SO2もほとんど使用していません。今でこそ無農薬のスタイルが見直されておりますが、お父様の時代には化学肥料がもてはやされた頃でした。その時代にもかかわらず一貫して無農薬の農業を続けました。まわりの人によって変わっていると散々言われましたが、このスタイルを一貫して守り続けた造り主です。収穫も手で行っている為、家族だけで手入れができる11haの畑を大切に守っております。アルザスでは決して大きな造り主ではありませんが、先祖代々から大切に受け継がれた財産は、カーブの中1つとてもうかがえます。

まず古いヴィンテージのワインが数多くストックとして残っており、アイテムが多い為に各ストック場所がCaveの地図で管理されているのです。歩いていると偶然1955年のリースリングを発見、珍しいヴィンテージなので、譲ってくれないかと申し出たら瓶を見せてくれて、「目減りがすごいので譲りたいが残念ながら出来ない」と、品質に関する徹底した姿勢が伺えました(実際は大丈夫な程度なものが...)

Binner家のワインの味わいはウルトラ自然、一度飲んだら誰でも忘れることが出来ない程、印象的な香りと厚みとエレガンスを備えたスーパーワイン。看板商品です。アルザスリースリングと言えば、ビネールと言われる程、最近ではお陰様にも認知度もあがって参りました。こういうワインを扱わせて頂く事に誇りを感じます。(新井順子)

[42215]Cremant d'Alsace クレマン ダルザス 12

呼称	Crémant d'Alsace クレマン・ダルザス		
参考小売	¥3,400 ★		
規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口		
栽培/認証	バイオダイナミ/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	砂質 花崗岩	300m・南西	2.2ha・40hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	リースリング75% (手摘み/平均30年) オーセロワ25% (手摘み/平均40年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	フードルで11ヶ月発酵/瓶内二次発酵1ヶ月/33ヶ月瓶内熟成 ビネールのブドウジュースのみでティラージュ デゴルジュマン: 2016年6月1日		
SO2	無添加 トータル: 10mg/L		
ガス圧	5.6気圧		
アルコール度	12.5%		
特徴	アムルシュヴィールのリースリングとカイゼルスベルグのオーセロワから造る初入荷キュヴェです。ティラージュではビネールのブドウジュースのみを加え、瓶内二次発酵、長期瓶内熟成を経て2016年6月にデゴルジュマンしました。輝くゴールドの色調に細かい泡、蜜やりんごの甘やかな香りが広がります。爽快なアタック、ふくよかな果実にミネラル感と少しの苦味がアフターへと誘います。		



[42283]Katz'en Bulles Riesling カッツ アンブル リースリングNV (14)

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,600		
規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口		
栽培/認証	バイオダイナミ/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	花崗岩	250m・南西	0.7ha・40hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	リースリング100% (手摘み/平均50年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	完熟した貴腐ブドウをセメントタンクで11ヶ月 発酵・熟成/瓶詰め2015年9月		
SO2	無添加 トータル: 9mg/L		
ガス圧	2.4気圧		
アルコール度	14.5%		
特徴	カッツェンタールの花崗岩で育つリースリングをセメントタンクで11ヶ月発酵熟成し2015年9月にSO2無添加で瓶詰めしました。濃いゴールドの色調にダイナミックで快活な泡、アンデスメロンの香りを感じます。ボリューム感のあるアタックの後、ドライデーツや黒蜜のニュアンスの果実に穏やかな酸が流れ、お茶に似たタンニンが溶け込む伸びの良い味わいです。食中酒にオススメです。		



SOLD OUT





[42488]Cremant d'Alsace "KB" クレマン ダルザス "KB"11

呼称	Crémant d'Alsace クレマン・ダルザス		
参考小売	¥4,100		
規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口		
栽培/認証	バイオダイナミ/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	花崗岩	350m・南西	1.5ha・40hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ピノオーセロワ70% ピノグリ20% ピノブラン10% (手摘み/平均40年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	ステンレスタンクで一次発酵		
熟成	瓶詰後、ビネールのブドウジュースとピオ酵母で二次発酵		
SO2	無添加 トータル: 14mg/L		
ガス圧	6.7気圧		
アルコール度	13%		
特徴	カイゼルスベルグの花崗岩土壌で育ったピノオーセロワ主体に醸造した辛口クレマンです。瓶内二次発酵時は自社ジュースを使用し、デゴルジュマン後ノンドザージュ・SO2無添加で仕上げました。イエローの外観に快活だが落ち着きのある泡、ハーブや黒糖の香りを感じます。柔らかな酸を纏う果実がスムーズに馴染み少しの乳酸のニュアンスと目の詰まる果実がアフターを華やかに演出します。		



酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に14度以下の保存をお願いします)



【42064】Riesling Vignoble d'Ammerschwihr Vin Sec リースリングヴィニョブルダムルシュヴィールヴァンセック14		【42065】Riesling Vignoble d'Ammerschwihr リースリングヴィニョブルダムルシュヴィールNF・NS14																																																	
<table border="1"> <tr><td>呼称</td><td>Alsace アルザス</td></tr> <tr><td>参考小売</td><td>¥3,100 ★</td></tr> <tr><td>規格/タイプ</td><td>750ml×12 / 白・辛口</td></tr> <tr><td>栽培/認証</td><td>ビオディナミ/エコセール</td></tr> <tr><td>テロワール</td><td>土壌 標高・向き 面積・収量 花崗岩 砂利 粘土 砂質 250~350m・南東 0.8ha・40hl/ha</td></tr> <tr><td>品種(収穫/樹齢)</td><td>リースリング100% (手摘み/平均30年)</td></tr> <tr><td>醸造 酵母</td><td>自生酵母</td></tr> <tr><td>発酵</td><td>フードルで2ヶ月発酵</td></tr> <tr><td>熟成</td><td>そのまま11ヶ月シュールリー熟成 軽く濾過・無清澄</td></tr> <tr><td>SO₂</td><td>瓶詰め時:5mg/L トータル:17mg/L</td></tr> <tr><td>アルコール度</td><td>14%</td></tr> <tr><td>特徴</td><td>花崗岩砂利質土壌ダムルシュヴィールのリュエディ“Badstub”のリースリングを100年以上のフードルで11ヶ月熟成しました。曇りのあるゴールドの色調から、黄桃やハーブの香りが広がります。清涼感のある瑞々しいアタック、甘やかな印象のある豊かな果実味が詰まったエキスを程よい酸と塩気が溶け込み、苦みがアクセントとなり足並みを美しく整えてくれます。</td></tr> </table>	呼称	Alsace アルザス	参考小売	¥3,100 ★	規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口	栽培/認証	ビオディナミ/エコセール	テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 花崗岩 砂利 粘土 砂質 250~350m・南東 0.8ha・40hl/ha	品種(収穫/樹齢)	リースリング100% (手摘み/平均30年)	醸造 酵母	自生酵母	発酵	フードルで2ヶ月発酵	熟成	そのまま11ヶ月シュールリー熟成 軽く濾過・無清澄	SO ₂	瓶詰め時:5mg/L トータル:17mg/L	アルコール度	14%	特徴	花崗岩砂利質土壌ダムルシュヴィールのリュエディ“Badstub”のリースリングを100年以上のフードルで11ヶ月熟成しました。曇りのあるゴールドの色調から、黄桃やハーブの香りが広がります。清涼感のある瑞々しいアタック、甘やかな印象のある豊かな果実味が詰まったエキスを程よい酸と塩気が溶け込み、苦みがアクセントとなり足並みを美しく整えてくれます。		<table border="1"> <tr><td>呼称</td><td>Alsace アルザス</td></tr> <tr><td>参考小売</td><td>¥3,100 ★</td></tr> <tr><td>規格/タイプ</td><td>750ml×12 / 白・辛口</td></tr> <tr><td>栽培/認証</td><td>ビオディナミ/エコセール</td></tr> <tr><td>テロワール</td><td>土壌 標高・向き 面積・収量 花崗岩 砂利 粘土 砂質 250~350m・南東 0.8ha・40hl/ha</td></tr> <tr><td>品種(収穫/樹齢)</td><td>リースリング100% (手摘み/平均30年)</td></tr> <tr><td>醸造 酵母</td><td>自生酵母</td></tr> <tr><td>発酵</td><td>フードルで発酵</td></tr> <tr><td>熟成</td><td>フードルで11ヶ月シュールリー熟成 無濾過・無清澄</td></tr> <tr><td>SO₂</td><td>無添加 トータル:15mg/L</td></tr> <tr><td>アルコール度</td><td>14%</td></tr> <tr><td>特徴</td><td>ナチュラルワインの大御所ビネールが、花崗岩砂利質土壌ダムルシュヴィールのリュエディ“Badstub”のリースリングをフードルで11ヶ月シュールリー熟成、無濾過無清澄、SO₂無添加で瓶詰めしました。輝くイエローの色調、白い花、オレンジのアロマを感じます。ボリュームのあるアタック、じわりと口に拡がる旨みと柑橘の酸が心地よく、ほろ苦さがアフターを整えてくれます。</td></tr> </table>	呼称	Alsace アルザス	参考小売	¥3,100 ★	規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口	栽培/認証	ビオディナミ/エコセール	テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 花崗岩 砂利 粘土 砂質 250~350m・南東 0.8ha・40hl/ha	品種(収穫/樹齢)	リースリング100% (手摘み/平均30年)	醸造 酵母	自生酵母	発酵	フードルで発酵	熟成	フードルで11ヶ月シュールリー熟成 無濾過・無清澄	SO ₂	無添加 トータル:15mg/L	アルコール度	14%	特徴	ナチュラルワインの大御所ビネールが、花崗岩砂利質土壌ダムルシュヴィールのリュエディ“Badstub”のリースリングをフードルで11ヶ月シュールリー熟成、無濾過無清澄、SO ₂ 無添加で瓶詰めしました。輝くイエローの色調、白い花、オレンジのアロマを感じます。ボリュームのあるアタック、じわりと口に拡がる旨みと柑橘の酸が心地よく、ほろ苦さがアフターを整えてくれます。	
呼称	Alsace アルザス																																																		
参考小売	¥3,100 ★																																																		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口																																																		
栽培/認証	ビオディナミ/エコセール																																																		
テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 花崗岩 砂利 粘土 砂質 250~350m・南東 0.8ha・40hl/ha																																																		
品種(収穫/樹齢)	リースリング100% (手摘み/平均30年)																																																		
醸造 酵母	自生酵母																																																		
発酵	フードルで2ヶ月発酵																																																		
熟成	そのまま11ヶ月シュールリー熟成 軽く濾過・無清澄																																																		
SO ₂	瓶詰め時:5mg/L トータル:17mg/L																																																		
アルコール度	14%																																																		
特徴	花崗岩砂利質土壌ダムルシュヴィールのリュエディ“Badstub”のリースリングを100年以上のフードルで11ヶ月熟成しました。曇りのあるゴールドの色調から、黄桃やハーブの香りが広がります。清涼感のある瑞々しいアタック、甘やかな印象のある豊かな果実味が詰まったエキスを程よい酸と塩気が溶け込み、苦みがアクセントとなり足並みを美しく整えてくれます。																																																		
呼称	Alsace アルザス																																																		
参考小売	¥3,100 ★																																																		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口																																																		
栽培/認証	ビオディナミ/エコセール																																																		
テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 花崗岩 砂利 粘土 砂質 250~350m・南東 0.8ha・40hl/ha																																																		
品種(収穫/樹齢)	リースリング100% (手摘み/平均30年)																																																		
醸造 酵母	自生酵母																																																		
発酵	フードルで発酵																																																		
熟成	フードルで11ヶ月シュールリー熟成 無濾過・無清澄																																																		
SO ₂	無添加 トータル:15mg/L																																																		
アルコール度	14%																																																		
特徴	ナチュラルワインの大御所ビネールが、花崗岩砂利質土壌ダムルシュヴィールのリュエディ“Badstub”のリースリングをフードルで11ヶ月シュールリー熟成、無濾過無清澄、SO ₂ 無添加で瓶詰めしました。輝くイエローの色調、白い花、オレンジのアロマを感じます。ボリュームのあるアタック、じわりと口に拡がる旨みと柑橘の酸が心地よく、ほろ苦さがアフターを整えてくれます。																																																		
<table border="1"> <tr><td>呼称</td><td>Alsace アルザス</td></tr> <tr><td>参考小売</td><td>¥3,400</td></tr> <tr><td>規格/タイプ</td><td>750ml×12 / 白・辛口</td></tr> <tr><td>栽培/認証</td><td>ビオディナミ/エコセール</td></tr> <tr><td>テロワール</td><td>土壌 標高・向き 面積・収量 黄土 石灰泥土 300m・南南東 0.5ha・40hl/ha</td></tr> <tr><td>品種(収穫/樹齢)</td><td>ミュスカ100%(手摘み/平均35年)</td></tr> <tr><td>醸造 酵母</td><td>自生酵母</td></tr> <tr><td>発酵</td><td>フードルで発酵</td></tr> <tr><td>熟成</td><td>そのまま11ヶ月シュールリー熟成 無濾過・無清澄</td></tr> <tr><td>SO₂</td><td>瓶詰め時:10mg/L トータル:24mg/L</td></tr> <tr><td>アルコール度</td><td>14.5%</td></tr> <tr><td>特徴</td><td>黄土・石灰泥土で育った樹齢35年のミュスカをフードルで11ヶ月シュールリー熟成、無濾過無清澄で瓶詰めしました。ほんのり粘性のある明るいイエローの液面から金柑のコンポート、パインや蜜の芳香性の高いアロマが広がります。上品な甘みのある濃厚なエキスを輪郭のはっきりとした酸と塩味のミネラルの存在感が印象的で、白い花の香りがアフターに残る華やかな逸品に仕上がりました。</td></tr> </table>	呼称	Alsace アルザス	参考小売	¥3,400	規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口	栽培/認証	ビオディナミ/エコセール	テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 黄土 石灰泥土 300m・南南東 0.5ha・40hl/ha	品種(収穫/樹齢)	ミュスカ100%(手摘み/平均35年)	醸造 酵母	自生酵母	発酵	フードルで発酵	熟成	そのまま11ヶ月シュールリー熟成 無濾過・無清澄	SO ₂	瓶詰め時:10mg/L トータル:24mg/L	アルコール度	14.5%	特徴	黄土・石灰泥土で育った樹齢35年のミュスカをフードルで11ヶ月シュールリー熟成、無濾過無清澄で瓶詰めしました。ほんのり粘性のある明るいイエローの液面から金柑のコンポート、パインや蜜の芳香性の高いアロマが広がります。上品な甘みのある濃厚なエキスを輪郭のはっきりとした酸と塩味のミネラルの存在感が印象的で、白い花の香りがアフターに残る華やかな逸品に仕上がりました。		<table border="1"> <tr><td>呼称</td><td>Alsace アルザス</td></tr> <tr><td>参考小売</td><td>¥3,500</td></tr> <tr><td>規格/タイプ</td><td>750ml×12 / 白・辛口</td></tr> <tr><td>栽培/認証</td><td>ビオディナミ/エコセール</td></tr> <tr><td>テロワール</td><td>土壌 標高・向き 面積・収量 黄土 石灰泥土 300m・南東 0.7ha・40hl/ha</td></tr> <tr><td>品種(収穫/樹齢)</td><td>ゲヴュルトトラミネール100%(手摘み/平均45年)</td></tr> <tr><td>醸造 酵母</td><td>自生酵母</td></tr> <tr><td>発酵</td><td>フードルで発酵</td></tr> <tr><td>熟成</td><td>そのまま11ヶ月シュールリー熟成 無濾過・無清澄</td></tr> <tr><td>SO₂</td><td>無添加 トータル:21mg/L</td></tr> <tr><td>アルコール度</td><td>14%</td></tr> <tr><td>特徴</td><td>黄土・石灰泥土壌で育った平均樹齢45年のゲヴュルトトラミネールをフードルで11ヶ月シュールリー熟成し、無濾過無清澄SO₂無添加で仕上げました。麦わら色に光り輝く外観に、ライチやアプリコット、洋ナシや夏みかんの熟した香りがグラス内で複雑に広がります。甘夏の心地よい酸やハチミツ、紅茶のニュアンス、オレンジピールのほのかな苦味を伴う長く続くアフターが印象的です。</td></tr> </table>	呼称	Alsace アルザス	参考小売	¥3,500	規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口	栽培/認証	ビオディナミ/エコセール	テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 黄土 石灰泥土 300m・南東 0.7ha・40hl/ha	品種(収穫/樹齢)	ゲヴュルトトラミネール100%(手摘み/平均45年)	醸造 酵母	自生酵母	発酵	フードルで発酵	熟成	そのまま11ヶ月シュールリー熟成 無濾過・無清澄	SO ₂	無添加 トータル:21mg/L	アルコール度	14%	特徴	黄土・石灰泥土壌で育った平均樹齢45年のゲヴュルトトラミネールをフードルで11ヶ月シュールリー熟成し、無濾過無清澄SO ₂ 無添加で仕上げました。麦わら色に光り輝く外観に、ライチやアプリコット、洋ナシや夏みかんの熟した香りがグラス内で複雑に広がります。甘夏の心地よい酸やハチミツ、紅茶のニュアンス、オレンジピールのほのかな苦味を伴う長く続くアフターが印象的です。	
呼称	Alsace アルザス																																																		
参考小売	¥3,400																																																		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口																																																		
栽培/認証	ビオディナミ/エコセール																																																		
テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 黄土 石灰泥土 300m・南南東 0.5ha・40hl/ha																																																		
品種(収穫/樹齢)	ミュスカ100%(手摘み/平均35年)																																																		
醸造 酵母	自生酵母																																																		
発酵	フードルで発酵																																																		
熟成	そのまま11ヶ月シュールリー熟成 無濾過・無清澄																																																		
SO ₂	瓶詰め時:10mg/L トータル:24mg/L																																																		
アルコール度	14.5%																																																		
特徴	黄土・石灰泥土で育った樹齢35年のミュスカをフードルで11ヶ月シュールリー熟成、無濾過無清澄で瓶詰めしました。ほんのり粘性のある明るいイエローの液面から金柑のコンポート、パインや蜜の芳香性の高いアロマが広がります。上品な甘みのある濃厚なエキスを輪郭のはっきりとした酸と塩味のミネラルの存在感が印象的で、白い花の香りがアフターに残る華やかな逸品に仕上がりました。																																																		
呼称	Alsace アルザス																																																		
参考小売	¥3,500																																																		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口																																																		
栽培/認証	ビオディナミ/エコセール																																																		
テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 黄土 石灰泥土 300m・南東 0.7ha・40hl/ha																																																		
品種(収穫/樹齢)	ゲヴュルトトラミネール100%(手摘み/平均45年)																																																		
醸造 酵母	自生酵母																																																		
発酵	フードルで発酵																																																		
熟成	そのまま11ヶ月シュールリー熟成 無濾過・無清澄																																																		
SO ₂	無添加 トータル:21mg/L																																																		
アルコール度	14%																																																		
特徴	黄土・石灰泥土壌で育った平均樹齢45年のゲヴュルトトラミネールをフードルで11ヶ月シュールリー熟成し、無濾過無清澄SO ₂ 無添加で仕上げました。麦わら色に光り輝く外観に、ライチやアプリコット、洋ナシや夏みかんの熟した香りがグラス内で複雑に広がります。甘夏の心地よい酸やハチミツ、紅茶のニュアンス、オレンジピールのほのかな苦味を伴う長く続くアフターが印象的です。																																																		
<table border="1"> <tr><td>呼称</td><td>Alsace アルザス</td></tr> <tr><td>参考小売</td><td>¥3,500</td></tr> <tr><td>規格/タイプ</td><td>750ml×12 / 白・辛口</td></tr> <tr><td>栽培/認証</td><td>ビオディナミ/エコセール</td></tr> <tr><td>テロワール</td><td>土壌 標高・向き 面積・収量 花崗岩 300m・南 1ha・35hl/ha</td></tr> <tr><td>品種(収穫/樹齢)</td><td>オーセロワ100%(手摘み/平均40年)</td></tr> <tr><td>醸造 酵母</td><td>自生酵母</td></tr> <tr><td>発酵</td><td>フードルで発酵</td></tr> <tr><td>熟成</td><td>そのまま11ヶ月シュールリー熟成 無濾過・無清澄</td></tr> <tr><td>SO₂</td><td>激引き時:10mg/L 瓶詰め時:15mg/L トータル:19mg/L</td></tr> <tr><td>アルコール度</td><td>13%</td></tr> <tr><td>特徴</td><td>GCヴィネック・シュロスベルグの延長線上にあるリュエディ、ヒンテルベルグで取れた樹齢40年のオーセロワをフードルで11ヶ月シュールリー熟成しました。濁りのあるイエローの外観からレモネードやホワイトチョコの香りを感じます。スモーキーな面持ちで柔らかい輪郭のしっかりとした金柑のような酸とミネラルが美しく溶け合い、時間の経過と共に増す蜜感が高貴な印象を与えます。</td></tr> </table>	呼称	Alsace アルザス	参考小売	¥3,500	規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口	栽培/認証	ビオディナミ/エコセール	テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 花崗岩 300m・南 1ha・35hl/ha	品種(収穫/樹齢)	オーセロワ100%(手摘み/平均40年)	醸造 酵母	自生酵母	発酵	フードルで発酵	熟成	そのまま11ヶ月シュールリー熟成 無濾過・無清澄	SO ₂	激引き時:10mg/L 瓶詰め時:15mg/L トータル:19mg/L	アルコール度	13%	特徴	GCヴィネック・シュロスベルグの延長線上にあるリュエディ、ヒンテルベルグで取れた樹齢40年のオーセロワをフードルで11ヶ月シュールリー熟成しました。濁りのあるイエローの外観からレモネードやホワイトチョコの香りを感じます。スモーキーな面持ちで柔らかい輪郭のしっかりとした金柑のような酸とミネラルが美しく溶け合い、時間の経過と共に増す蜜感が高貴な印象を与えます。		<table border="1"> <tr><td>呼称</td><td>Alsace アルザス</td></tr> <tr><td>参考小売</td><td>¥3,600 ★</td></tr> <tr><td>規格/タイプ</td><td>750ml×12 / 白・辛口</td></tr> <tr><td>栽培/認証</td><td>ビオディナミ/エコセール</td></tr> <tr><td>テロワール</td><td>土壌 標高・向き 面積・収量 花崗岩 粘土 250m・南西 1ha・40hl/ha</td></tr> <tr><td>品種(収穫/樹齢)</td><td>リースリング100% (手摘み/平均40年)</td></tr> <tr><td>醸造 酵母</td><td>自生酵母</td></tr> <tr><td>発酵</td><td>フードルで発酵</td></tr> <tr><td>熟成</td><td>フードルで18ヶ月熟成 無濾過・無清澄</td></tr> <tr><td>SO₂</td><td>無添加 トータル:3mg/L</td></tr> <tr><td>アルコール度</td><td>12%</td></tr> <tr><td>特徴</td><td>花崗岩粘土土壌に植わる樹齢40年のリースリングを完熟まで待つて収穫後プレスし、フードルで発酵、そのまま18ヶ月シュールリー熟成後、無濾過無清澄で瓶詰めしています。レモンイエローの色調からは白桃やタイム、レモンの香り、少し置くとピワやライムのニュアンスも複雑に出てきます。芯がピンと通った果実のアタックに中盤から柔らかい酸とほのかな塩気がバランス良く交じります。</td></tr> </table>	呼称	Alsace アルザス	参考小売	¥3,600 ★	規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口	栽培/認証	ビオディナミ/エコセール	テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 花崗岩 粘土 250m・南西 1ha・40hl/ha	品種(収穫/樹齢)	リースリング100% (手摘み/平均40年)	醸造 酵母	自生酵母	発酵	フードルで発酵	熟成	フードルで18ヶ月熟成 無濾過・無清澄	SO ₂	無添加 トータル:3mg/L	アルコール度	12%	特徴	花崗岩粘土土壌に植わる樹齢40年のリースリングを完熟まで待つて収穫後プレスし、フードルで発酵、そのまま18ヶ月シュールリー熟成後、無濾過無清澄で瓶詰めしています。レモンイエローの色調からは白桃やタイム、レモンの香り、少し置くとピワやライムのニュアンスも複雑に出てきます。芯がピンと通った果実のアタックに中盤から柔らかい酸とほのかな塩気がバランス良く交じります。	
呼称	Alsace アルザス																																																		
参考小売	¥3,500																																																		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口																																																		
栽培/認証	ビオディナミ/エコセール																																																		
テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 花崗岩 300m・南 1ha・35hl/ha																																																		
品種(収穫/樹齢)	オーセロワ100%(手摘み/平均40年)																																																		
醸造 酵母	自生酵母																																																		
発酵	フードルで発酵																																																		
熟成	そのまま11ヶ月シュールリー熟成 無濾過・無清澄																																																		
SO ₂	激引き時:10mg/L 瓶詰め時:15mg/L トータル:19mg/L																																																		
アルコール度	13%																																																		
特徴	GCヴィネック・シュロスベルグの延長線上にあるリュエディ、ヒンテルベルグで取れた樹齢40年のオーセロワをフードルで11ヶ月シュールリー熟成しました。濁りのあるイエローの外観からレモネードやホワイトチョコの香りを感じます。スモーキーな面持ちで柔らかい輪郭のしっかりとした金柑のような酸とミネラルが美しく溶け合い、時間の経過と共に増す蜜感が高貴な印象を与えます。																																																		
呼称	Alsace アルザス																																																		
参考小売	¥3,600 ★																																																		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口																																																		
栽培/認証	ビオディナミ/エコセール																																																		
テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 花崗岩 粘土 250m・南西 1ha・40hl/ha																																																		
品種(収穫/樹齢)	リースリング100% (手摘み/平均40年)																																																		
醸造 酵母	自生酵母																																																		
発酵	フードルで発酵																																																		
熟成	フードルで18ヶ月熟成 無濾過・無清澄																																																		
SO ₂	無添加 トータル:3mg/L																																																		
アルコール度	12%																																																		
特徴	花崗岩粘土土壌に植わる樹齢40年のリースリングを完熟まで待つて収穫後プレスし、フードルで発酵、そのまま18ヶ月シュールリー熟成後、無濾過無清澄で瓶詰めしています。レモンイエローの色調からは白桃やタイム、レモンの香り、少し置くとピワやライムのニュアンスも複雑に出てきます。芯がピンと通った果実のアタックに中盤から柔らかい酸とほのかな塩気がバランス良く交じります。																																																		

酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に14度以下の保存をお願いします)

[42286]Côtes d'Amourschwhir コート ダムルシュヴィール13

呼称	Alsace アルザス		
参考小売	¥3,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオディナミ/エコセール		
テロワール	土壌	標高	面積・収量
	砂岩 花崗岩	200m・東	1ha・45hl/ha
品種(収穫/樹齢)	リースリング40% ピノグリ40% ゲヴェルトラミネール10% ミュスカ5% オーセロワ5%(手摘み/平均85年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	フードルで発酵		
熟成	そのまま11ヶ月シュールリー熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:9mg/L		
アルコール度	13.5%		
特徴	ピネールの本拠地アムルシュヴィール村の中でも小高い丘にあるお爺様の代から大切に守られてきた樹齢85年以上の混植の畑で育てたブドウを、醸造も昔ながらの手法をとりフードルで混醸しました。ほんのり粘性のある輝くゴールドの外観からべっこう飴やすりおろしりんごの甘やかな香りの奥からほんのりオイル香を感じます。ハッサクの果肉の味わいに芳醇なミネラルがアフターへ続きます。		



[42395]Pinot Gris Ca Gazouille Hinterbergピノグリ サガズイコヒンテルベルグNF11

呼称	Alsace アルザス		
参考小売	¥3,700		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオディナミ/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	石灰泥土	300m・南(急斜面)	1ha・35hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ピノグリ100% (手摘み/10~15年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	フードルで発酵		
熟成	そのまま24ヶ月シュールリー熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	瓶詰め時30mg/L トータル:38mg/L		
アルコール度	14%		
特徴	Gcヴィネック・シュロスベルグの延長線上にある急斜面・南向きのヒンテルベルグで育つピノグリをフードルで発酵、24ヶ月シュールリー熟成し無濾過無清澄で瓶詰めしました。ほんのり粘性のある濁るゴールドの外観、ルバーブやリンゴのアロマを感じます。少しのガスと残糖感のある果実に柑橘の酸、全体的に曇った印象少なく明瞭な境界線に立体的なミネラルがアフターまで力強く伸びます。		



[42121]Riesling Vendanges Tartivesリースリング・ヴァンダンジュ・タルディヴ06

呼称	Alsace アルザス		
参考小売	¥4,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・やや甘口		
栽培/認証	ビオディナミ/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	花崗岩 砂岩 粘土	250m・南東	0.7ha・35hl/ha
品種(収穫/樹齢)	リースリング100% (手摘み/平均50年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	フードルで発酵		
熟成	そのまま11ヶ月熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	濃引き時:10mg/L 瓶詰め時:10mg/L トータル:33mg/L		
アルコール度	13%		
特徴	花崗岩砂利質土壌のアムルシュヴィールのリースリングをフードルで発酵そのままシュールリーで11ヶ月熟成、無濾過無清澄で瓶詰めしました。濃い黄金色の外観から熟れた洋梨やハチミツ、レモンシロップの甘い香りが広がります。この上ないふくよかな果実がアタックに溢れ、豊潤で瑞々しい果実に熟成がもたらす心地の良い丸さとアフターの緑茶の苦味が相まった高貴な味わいの逸品です。		



SOLD OUT

[42485]GC Schlossberg グランクリュ シュロスベルグ 13

呼称	Alsace Grand Cru アルザス・グランクリュ		
参考小売	¥5,200		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオディナミ/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	花崗岩 砂質	280m・真南	0.4ha・40hl/ha
品種(収穫/樹齢)	リースリング100% (手摘み/平均50年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	フードルで24ヶ月間発酵・熟成		
熟成	無濾過・無清澄		
SO ₂	瓶詰め時:少量 トータル:15mg/L		
アルコール度	13%		
特徴	1975年にアルザスで最も早くグランクリュに制定されたシュロスベルグ、南向き花崗岩土壌の高樹齢リースリングをフードルで24ヶ月発酵・熟成し無清澄無濾過で瓶詰めしました。淡いゴールドの外観、ペトロール香の奥から梨やライムのアロマを感じます。集中力のあるリンゴの果実に美しく溶け込む酸が瑞々しさを助長し端々にまで広がる立体的なストラクチャーが印象的な仕上がりです。		



[42023]Rieslig GC Wineck Schlossbergリースリング グランクリュ ヴィネックシュロスベルグ12

呼称	Alsace Grand Cru アルザス・グランクリュ		
参考小売	¥5,200		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオディナミ/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	花崗岩	250m・南	0.8ha・35hl/ha
品種(収穫/樹齢)	リースリング100% (手摘み/40年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	225Lの古樽で発酵		
熟成	古樽で11ヶ月シュールリー熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	瓶詰め時:10mg/L トータル:22mg/L		
アルコール度	15%		
特徴	両側を尾根に囲まれ、暖気を閉じ込める真南向きの斜面からなるグランクリュ・ヴィネック・シュロスベルグで育てたリースリングを木樽で発酵、11ヶ月シュールリー熟成しました。ゴールドの色調から洋梨のコンポートや麦わら、金柑の香りにシナモンのスパイスニュアンスも感じます。ボリューム感のあるアタックを下支えする綺麗な酸、鉱物的なミネラルがワインに複雑味を与えています。		



[42048]Gewurztraminer KaefferkopfSGNゲヴェルトラミネールケフェルコフSGN06

呼称	Alsace アルザス		
参考小売	¥7,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・甘口		
栽培/認証	ビオディナミ/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	砂岩質 黄土 石灰岩	300m・東	1ha・15hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ゲヴェルトラミネール100% (手摘み/平均35年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	貴腐菌が綺麗についたブドウをプレス、古樽で12ヶ月発酵		
熟成	古樽で12~24ヶ月熟成 / 軽く濾過・無清澄		
SO ₂	発酵時:50mg/L トータル:112mg/L		
アルコール度	12%		
特徴	斜面に位置するグランクリュ・ケフェルコフの砂利状の砂岩質表層下に、黄土の石灰岩の深層が続く土壌に植わるゲヴェルトラミネールを樽で発酵・熟成しました。色調は憂いのある黄金色、粘性があり、熟したライチやハニーの香りの奥からセージの青みを感じます。柔らかくとろみのあるアタック、熟れた青リンゴの甘みやと旨味に軽やかな酸が重なり合い、伸びやかな曲線を描いてくれます。		



SOLD OUT

酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)



【42489】Si Rose シ ローズ15 & 16				【42266】Pinot Noir ピノノワール NF・NS 15			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	Alsace アルザス		
参考小売	¥3,800			参考小売	¥3,500 ★		
規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオディナミ/エコセール			栽培/認証	ビオディナミ/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	石灰	250m・真南	0.7ha・40hl/ha		花崗岩 粘土石灰	300m・南	1ha・35hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ゲヴュルトトラミネール65% ピノグリ35% (手摘み/平均45年)			品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100%(手摘み/平均30年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵・熟成	8ヶ月間醸しを行った2015年のシローズ60%と8日醸しを行った2016年のシローズ40%をアッサンプラージュし、フードルで8ヶ月熟成後、2017年の春に瓶詰め/無濾過・無清澄			発酵	ステンレスタンクで2週間マセラシオン 毎日ピジャージュ、1～2回ルモンタージュ		
SO ₂	無添加 トータル:19mg/L			熟成	フードルで11ヶ月シュールリー熟成 無濾過・無清澄		
アルコール度	14.5%			SO ₂	無添加 トータル:12mg/L		
特徴	バラのような=Si Roseと肝硬変=Cirrhoseの発音が似ているためラベルに肝臓が描かれています。同時に収穫したピノグリとゲヴュルトツを共に8ヶ月醸した2015年と8日間醸した2016年をアッサンプラージュしフードルで8ヶ月熟成後、2017年春に瓶詰めしました。濁るピンクオレンジ色から白桃や白檀の香り、力強い果実に穏やかな揮発酸を感じるアンニュイさです。			特徴	表層は花崗岩、深層は粘土石灰土壌に植わる樹齢30年のピノノワールをフードルで11ヶ月熟成し瓶詰めしました。可愛いらしいルージュの色調から木いちごやチェリー、バラの奥からウッディな香りを感じます。雑味のない滑らかな口あたりで果実が詰まった柔らかい甘みと伸びる酸、時間の経過と共に果汁の旨味が前面に感じられ、心地よいアフターへと流れるアルザスらしい繊細なピノです。		
【42191】Pinot Noir Cuvée Béatrice ピノノワール キュヴェ ベアトリス NF 14				【42194】Eau de Vie Quetsch オー・ド・ヴィー クェッチ05			
呼称	Alsace アルザス			呼称	Alsace アルザス		
参考小売	¥4,000			参考小売	¥8,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	700ml×12 / 蒸留酒		
栽培/認証	ビオディナミ/エコセール			栽培/認証	ビオディナミ/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	石灰泥土	300m・南、南東	0.8ha・30hl/ha		-	-	-
品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100%(手摘み/平均45年)			品種	クェッチプラム(アルザス地方のスモモ)100%(手摘み)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	除梗なし ステンレスタンクで発酵			発酵	自家栽培しているよく熟したクェッチプラムを手摘み 何も加えず果実のみで3週間発酵、そのまま 2月にドメーヌ内にあるアランビックで蒸留		
熟成	フードルで24ヶ月シュールリー熟成 無濾過・無清澄			熟成	銅製200Lのアランビックで湯煎 25Lのボンボンヌと呼ばれるガラス製の丸い容器で熟成 販売直前に瓶詰め		
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L			SO ₂	-		
アルコール度	12.5%			アルコール度	40%		
特徴	クリスチャンの姉、ベアトリスの名を冠したキュヴェです。石灰泥土質の土壌で育った高樹齢のピノノワールをフードルで24ヶ月間熟成し無濾過で瓶詰めしました。ややにごりのある淡いガーネットの色調にミルティエユや紅玉の香りの奥から白胡椒のニュアンスを感じます。果実やミネラルが溶け込み合うたっぷりのエキスにこれまでのピノの中でも特に柔和な酸が美しさに拍車をかけています。			特徴	自家栽培しているよく熟したクェッチプラムに何も加えずそのまま3週間発酵し、2月にドメーヌ所有のランビックで2月に蒸留、ボンボンヌと呼ばれる丸いガラスの容器で熟成、発売前に瓶詰めしました。とろみのある透明の液からスモモの甘さの強い香りを感じ、その奥から金平糖の甘やかなニュアンスが広がります。強めの酸が味わいの起伏を形成しています。アルコール度数は40.22%。		
【42193】Eau de Vie Cerise オー・ド・ヴィー スリーズ04							
呼称	Alsace アルザス						
参考小売	¥8,000						
規格/タイプ	700ml×12 / 蒸留酒						
栽培/認証	ビオディナミ/エコセール						
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量				
	-	-	-				
品種	チェリー 100%(手摘み)						
醸造 酵母	自生酵母						
発酵・熟成	自家栽培しているよく熟したチェリーを手摘み 何も加えず果実のみで3週間発酵、そのまま 2月にドメーヌ内にあるアランビックで蒸留 銅製200Lのアランビックで湯煎 25Lのボンボンヌと呼ばれるガラス製の丸い容器で熟成 販売直前に瓶詰め						
SO ₂	-						
アルコール度	40%						
特徴	自家栽培しているよく熟したチェリー(スリーズ)を何も加えずそのまま3週間発酵し、2月にドメーヌ所有のランビックで蒸留、ボンボンヌと呼ばれる丸いガラスの容器で熟成、発売前に瓶詰めしました。とろみのある透明の外観から控えめなチェリーの香りが広がった後、綿あめの香しい砂糖を感じます。甘やかなチェリーのニュアンスを纏ったオードヴィーで、アルコール度数は39.85%。						

酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)

Diory