



YouTube デイオニーチャンネル公開中

# Christian Binner

アルザス地方  
クリスチャン・ビネール

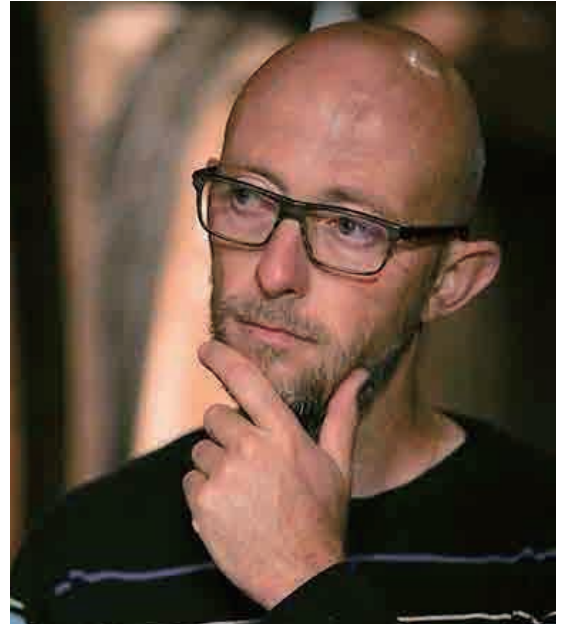
## アルザスで250年続く名門 ビオダイナミが奏でるキュヴェの数々

アルザス地方のコルマルよりすぐ北のAmmerschwihr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おりません。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出来る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つとってももうかがえます。

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です…)

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)



【43795】Katz'en Bulles Riesling カッツ アンブル リースリング19			【43939】Katz'en Bulles Muscat カッツ アンブル ミュスカ19		
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		呼称	VdF ヴァン・ド・フランス	
参考小売	¥4,800		参考小売	¥5,500	
規格/タイプ	750ml×12 / 白微泡・辛口		規格/タイプ	750ml×12 / 白微泡・辛口	
栽培/認証	ビオダイナミ/エコセール ヴァン・メソッド・ナチュラル		栽培/認証	ビオダイナミ/エコセール ヴァン・メソッド・ナチュラル	
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
	花崗岩	200m・南西 0.6ha・50hl/ha		花崗岩	ComingSoon: ComingSoon
品種 (収穫/樹齢)	リースリング100%(手摘み/平均55年) (ルシャンデラルエットで使用するカツツェンタールのドウ(貴腐ドウを含む))		品種 (収穫/樹齢)	ミュスカ100% (手摘み/平均40年)	
醸造 酵母	自生酵母		醸造 酵母	自生酵母	
発酵 熟成	フードルで11ヶ月間発酵・熟成後、糖がわずかに残った状態で瓶詰め ノンデゴルジュマン 無濾過・無清澄		発酵 熟成	ステンレスタンクで11ヶ月間発酵 糖が残った状態で瓶詰めし24ヶ月間瓶内熟成 無濾過・無清澄	
SO2	無添加 トータル:12mg/L未満		SO2	無添加 トータル:0mg/L	
アルコール度	13.5%		アルコール度	13.5%	
特徴	「ルシャンデラルエット」で使用するカツツェンタールの花崗岩で育つリースリングで造ったベツナットです。貴腐ドウを含むリースリングを11ヶ月間発酵・熟成、糖がわずかに残った状態で瓶詰め、ノンデゴルジュマン仕上げです。濁る黄金色にわずかな泡、マンダリンオレンジを絞った時のジューシーな香り、泡のプチプチ感は口中に拡がり黄桃の香りと旨味が溶け込み、長い余韻へと続きます。		特徴	カツツェンタール村の樹齢40年のミュスカをステンレスタンクで11ヶ月発酵し瓶詰め、24ヶ月瓶内熟成しベティアンに仕上げました。クリーミーな泡立ち、グリーンを帯びた黄金色、スッキリとした柑橘の香りにハッサクやグレープフルーツ、発酵の香りを感じます。シャープで綺麗な果実味のアタックに心地よくクリーミーな泡、塩味を感じる味わいにクリアなアフターが心地よい逸品です。	

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15度以下の保存をお願いします)



<b>【44293】Cremant d'Alsace クレマン ダルザス 19</b>				<b>【44422】Saveurs サヴール22&amp;23</b>			
呼称 参考小売 規格/タイプ 栽培/認証 テロワール 品種(収穫/樹齢) 醸造 酵母 発酵 熟成 SO <sub>2</sub> ガス圧 アルコール度 特徴	Crémant d'Alsace クレマン・ダルザス ￥5,500 750ml×12 / 白泡・辛口 ビオディナミ/エコセール デメテール 土壌 標高・向き 面積・収量 レス、石灰 300m・南西 0.5ha・60hl/ha リースリング、ピノグリ、ピノワール(手摘み/ComingSoon) 自生酵母 フードルで11ヶ月発酵・熟成 ビネール家のブドウジュースを添加しティラージュ 瓶内二次発酵・瓶内熟成 無濾過・無清澄/ノンドザージュ/デゴルジュマン:2023年11月29日 無添加 トータル:4mg/L 6.0気圧 12.5% 高樹齢のよく熟した3品種をフードルで11ヶ月発酵・熟成しブドウジュースを添加しティラージュ、瓶内二次発酵・熟成しノンドザージュでデゴルジュマンしました。クリーミーな泡立ちの黄金色、アプリコットジャムやハチミツ、ドライフルーツや金木犀の香り、やや辛口のアタックでじわっと広がる酸味と果実味、しっかりとした風味と複雑味が感じられ、後半は甘味とハチミツの香りがアフターに広がります。		呼称 参考小売 規格/タイプ 栽培/認証 テロワール 品種(収穫/樹齢) 醸造 酵母 発酵 熟成 SO <sub>2</sub> アルコール度 特徴	Alsace アルザス ￥3,400 750ml×12 / 白・辛口 ビオロジック ビオディナミ/- 土壌 標高・向き 面積・収量 花崗岩 砂利 石灰 ComigSoon ComigSoon ピノブラン、オーセロワ、ピノグリ、ゲヴェルトトラミネール主体 リースリング、シャスラ、シルヴァネール(手摘み/ComingSoon) 自生酵母 プレス後、セメントタンクとフードルで 2023年は11ヶ月間発酵・熟成 2022年は23ヶ月間発酵・熟成 濾過あり・無清澄 少量添加 トータル:10mg/L 12.5% リューディ Hinterberg, Sonnenberg, Bildstoeckle から収穫したピノブラン、オーセロワ、ピノグリ、ゲヴェルトトラミネールを主体とした7品種をセメントタンクとフードルで23年は11ヶ月と22年は23ヶ月発酵・熟成しアッサンブラージュしました。			
<b>【44276】Riesling Le Salon des Bains リースリングル サロン デバン20&amp;21</b>				<b>【44361】Riesling Le Champ des Alouettes リースリングル シャンデアルエット21</b>			
呼称 参考小売 規格/タイプ 栽培/認証 テロワール 品種(収穫/樹齢) 醸造 酵母 発酵 熟成 SO <sub>2</sub> アルコール度 特徴	Alsace アルザス ￥5,200 750ml×12 / 白・辛口 ビオディナミ/エコセール ヴァン・メソッド・ナチュラル 土壌 標高 面積 花崗岩 粘土 砂質 200m・東 0.85ha リースリング100% (手摘み/平均37年) 自生酵母 良く熟したブドウを選択し収穫 100年以上のフードルで発酵・熟成 無濾過・無清澄 無添加 トータル:12mg/L未満 14.5% 共同浴場があった場所である事からサロンデバン=バスルームを冠しました。リースリングをフードルで発酵・熟成し SO <sub>2</sub> 無添加で瓶詰めしました。気候条件が正反対の20年と21年をブレンドすることで味に快活さを与えました。輝きのある緑を帯びた黄金色、リンゴジャムや洋梨、白桃、ライチ、メロンの香り、アタックからエキスと旨味がたっぷり口中に広がり、厚みのある完熟した味わいです。		呼称 参考小売 規格/タイプ 栽培/認証 テロワール 品種(収穫/樹齢) 醸造 酵母 発酵 熟成 SO <sub>2</sub> アルコール度 特徴	Alsace アルザス(カツェンタール村のリューディ「Lerchenfeld」) ￥5,200 750ml×12 / 白・辛口 ビオディナミ/エコセール ヴァン・メソッド・ナチュラル 土壌 標高・向き 面積 花崗岩 粘土 雲母岩 200m・南西 0.6ha リースリング100% (手摘み/平均54年) 自生酵母 良く熟した貴腐ブドウを選択し収穫 水平式と垂直式圧搾機でプレス 100年以上のフードルで24ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄 無添加 トータル:24mg/L 13.5% カツェンタール渓谷のリューディ・レルヒェンフェルトは朝露がかかり一定の割合で貴腐葡萄が混ざり複雑な香味をワインにもたらしめます。雲母を含む花崗岩・粘土土壌のリースリングをプレスしフードルで24ヶ月発酵・熟成しました。緑を帯びた黄金色、すりおろしリンゴ、洋梨、黄桃の香り、ドライなアタックでエキス感とシャープな酸味が切れ味となり、冷涼感ある味わいに仕上がっています。			
<b>【44277】Cotes d'Ammerschwhir コート ダムルシュヴィール17</b>				<b>【44362】Muscat Vendanges Tartives ミュスカ ヴァンダンジュタルティヴ11</b>			
呼称 参考小売 規格/タイプ 栽培/認証 テロワール 品種(収穫/樹齢) 醸造 酵母 発酵 熟成 SO <sub>2</sub> アルコール度 特徴	Alsace アルザス ￥6,000 750ml×12 / 白・辛口 ビオディナミ/エコセール、ヴァン・メソッド・ナチュラル 土壌 標高 面積 花崗岩 砂岩 石灰 200m・東 1ha リースリング、ピノグリ主体 ゲヴェルトトラミネール、ミュスカ、ピノオーセロワ(手摘み/30~80年) 自生酵母 5種のブドウを一緒に直接圧搾 フードルで36ヶ月間発酵・熟成 昔ながらの方法で樽からそのまま瓶詰め 無濾過・無清澄 無添加 トータル:34mg/L 14% アムルシュヴィール村の最も美しい丘に位置し、祖父の時代から続くグランクリュケフェルコフと境界線を共にする混植畑で育つ5種のブドウを直接圧搾しフードルで36ヶ月発酵・熟成しました。粘性のある黄金色、すりおろしリンゴ、ライチ、白桃の香り、豊富なミネラルに完熟した柑橘の甘さと酸味が合わさり旨味になり、口中にエキス感がしっかり広がる余韻の長い辛口の逸品です。		呼称 参考小売 規格/タイプ 栽培/認証 テロワール 品種(収穫/樹齢) 醸造 酵母 発酵 熟成 SO <sub>2</sub> アルコール度 特徴	Alsace アルザス ￥6,500 750ml×12 / 白・やや甘口 ビオディナミ/エコセール 土壌 標高・向き 面積・収量 花崗岩 粘土 石灰岩 泥灰土 250m・南東 0.6ha・25hl/ha ミュスカダルザスブラン ミュスカダルザスロゼ50% ミュスカオットネル50%(手摘み/12~40年) 自生酵母 貴腐ブドウに注意を払い11月に収穫 垂直式圧搾 100年以上の古いフードルで11ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄/残糖:49.6g/L 瓶詰め時:極少量添加 トータル:34mg/L 13% 乾燥した暑い夏と朝露に包まれた秋が貴腐ブドウへの理想的条件でした。11月に収穫したミュスカをフードルで11ヶ月発酵・熟成しました。緑を帯びた黄金色、黄桃やネクタリン、ライチ、マンゴーのアロマ、アタックにはドライな酸味がありジャムのような果実味が広がり、優しくエレガントな甘さが感じられ、バランスの良さが光る酸と甘味が綺麗に溶け込んだクリアな味わいです。			

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15度以下の保存をお願いします)

*Diory*



<b>[44423] Si Rose シ ローズ19&amp;20&amp;21&amp;22&amp;23</b>				<b>[43996] Riesling Hinterberg リースリング ヒンテルベルグ19</b>			
呼称 VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売 ¥5,200 規格/タイプ 750ml×12 / オレンジ・辛口 <b>SOLD OUT</b> 栽培/認証 ビオディナミ/エコセール、ヴァン・メソッド・ナチュラル テロワール 土壌 標高・向き 面積 魚卵石の石灰 220~300m・南 1ha 品種(収穫/樹齢) ゲヴェルツトラミネール65%ピノグリ35%(手摘み/平均50年) 醸造 酵母 自生酵母 発酵 50%は8日間醸した2023年のシローズ 熟成 40%は8ヶ月間醸した2022年のシローズ 10%は22年・21年・20年・19年のシローズ をアッサンブラージュし、フードルで熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2024年6月下旬 SO <sub>2</sub> 無添加 トータル:0mg/L アルコール度 14% 特徴 香りに連想するバラのような=Si Roseと肝硬変=Cirrhoseの発音が似ているためラベルに肝臓も描かれています。リュウディBildstoeckleで育つゲヴェルツトラミネールとピノグリを、8日間醸した23年のシローズ50%と8ヶ月醸した22年のシローズを40%、19~22年のシローズ10%をアッサンブラージュしたキュヴェです。		呼称 Alsace Lieux-dits アルザス・リュウディ 参考小売 ¥5,600 規格/タイプ 750ml×12 / 白・辛口 <b>SOLD OUT</b> 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 320m・真南 0.25ha・35hl/ha 品種(収穫/樹齢) リースリング100%(手摘み / ComingSoon) 醸造 酵母 自生酵母 発酵 空気圧式圧搾・垂直式圧搾 熟成 フードルで11ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄 SO <sub>2</sub> 無添加 トータル:12mg/L未満 アルコール度 14% 特徴 グランクリュ・ヴィネック・シュロスベルグの延長線上にあるカッツェンタール谷の南向き急斜面にあるリュウディで風が吹かず昼の気候が夜まで続くテロワールで育つリースリングをフードルで11ヶ月発酵・熟成しました。緑色残る黄金色、金柑コンポートやアプリコットジャム、カリンの香り、エキスが広がるアタック、コク旨で雑味なく綺麗なバランスと味わい、柑橘の酸味が心地よく残ります。					
<b>[44267] Auxerrois Hinterberg オーセロワ ヒンテルベルグ18</b>				<b>[44425] Riesling Ca Gazouille GC Schlossberg リースリングサガズイユ グランクリュシュロスベルグ20</b>			
呼称 Alsace Lieux-dits アルザス・リュウディ 参考小売 ¥6,500 <b>SOLD OUT</b> 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 花崗岩 320m・真南 0.25ha 品種(収穫/樹齢) ピノオーセロワ100%(手摘み/平均49年) 醸造 酵母 自生酵母 発酵 空気圧式圧搾・垂直式圧搾 熟成 100年以上のフードルで11ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄 SO <sub>2</sub> 無添加 トータル:20mg/L アルコール度 15% 特徴 グランクリュ・ヴィネック・シュロスベルグの延長線上にあるカッツェンタール谷の南向き斜面にあるリュウディで風が吹かず昼の気候が夜まで続くテロワールが特徴です。よく熟したオーセロワをフードルで11ヶ月発酵・熟成しました。粘性あるグリーンゴールド色、洋梨ジャムやアプリコット、ユリやバラ香、しっかりとした果実味に甘味と奥行き、複雑味が相まったドライなアフターが印象的です。		呼称 Alsace Grand Cru アルザス・グランクリュ 参考小売 ¥7,900 <b>SOLD OUT</b> 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 ヴァン・メソッド・ナチュラル テロワール 土壌 標高・向き 面積 花崗岩 砂質 280m・真南 0.4ha 品種(収穫/樹齢) リースリング100%(手摘み / ComigSoon) 醸造 酵母 自生酵母 発酵 フードルで18ヶ月発酵・熟成 熟成 無濾過・無清澄 SO <sub>2</sub> 無添加 トータル:14mg/L アルコール度 13% 特徴 1975年に初めて制定されたグランクリュ・シュロスベルグは10世紀から12世紀の封建時代の山の真南に面した雄大な丘陵に位置し、小さな乾いた石のテラスが広がり壮大な城を見下ろしています。リースリングをフードルで18ヶ月発酵・熟成しました。					
<b>[44424] Riesling 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20</b>				<b>[44207] Le Scarabée du Temps Passé ルスカラベデュタンパッセ13</b>			
呼称 Alsace Grand Cru アルザス・グランクリュ 参考小売 ¥8,000 <b>SOLD OUT</b> 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 ヴァン・メソッド・ナチュラル テロワール 土壌 標高・向き 面積 花崗岩 320m・真南 0.8ha 品種(収穫/樹齢) リースリング100%(手摘み/平均56年) 醸造 酵母 自生酵母 発酵 古樽で18ヶ月間発酵・熟成 熟成 無濾過・無清澄 SO <sub>2</sub> 無添加 トータル:5mg/L アルコール度 15% 特徴 1264年中世の都市であったヴィネックシュロスベルグはアルザス地方で唯一中世の要塞化されたお城le Wineck(現在は廃墟)を有したグランクリュで南向きの畑は三方を閉ざされた谷間に位置し、藪のように暖かく寒暖差の少ない独特の気候となっています。高樹齢のリースリングを木樽で18ヶ月発酵・熟成しました。		呼称 VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売 ¥8,500 <b>SOLD OUT</b> 規格/タイプ 750ml×12 / 白・辛口 栽培/認証 ビオロジック 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 炭酸塩砂岩 260~300m・南東 1.6ha・45hl/ha 品種(収穫/樹齢) ゲヴェルツトラミネール60%リースリング30% ミスカプティグランブランとミスカロゼ10%(手摘み / ComingSoon) 醸造 酵母 自生酵母 発酵 同時に収穫し、すべて一緒にプレス 熟成 フードル(ウイエあり)とバリックで、 42ヶ月間発酵・シュールリー熟成し、 アッサンブラージュ SO <sub>2</sub> 無添加 トータル:27mg/L アルコール度 14% 特徴 高温多湿の秋のためボトリティスが早い時期に付きました。GCケフェルコフで育つゲヴェルツトラミネールを主体に4品種を同時に収穫し一緒にプレス、フードル(ウイエあり)とバリックで42ヶ月発酵・熟成しました。濃い色調のアンバー、キャラメルや金木犀、トロピカルフルーツのアロマ、完熟したアプリコットやハチミツの香り、しっかりしたアタックにたっぷりのエキ스가感じられるしっかりボディです。					

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15度以下の保存をお願いします)

*Diory*

**[44364]GC Kaefferkopf グランクリュ ケフェルコフ17** **[44091]Gewurztraminer GC Kaefferkopf VT ゲヴェルトトラミネール GCケフェルコフVT18**

呼称	Alsace Grand Cru アルザス・グランクリュ		
参考小売	¥7,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・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 砂利 炭酸塩砂岩	260 ~ 300m・南東	1.1ha・40hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ゲヴェルトトラミネール主体 リースリング ミュスカ (手摘み/平均40年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	アッサンブラージュし空気圧式圧搾・垂直式圧搾 100年以上のフードルで24ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:21mg/L		
アルコール度	13%		
特徴	村を囲むように6つの丘から成るグランクリュ・ケフェルコフの花崗岩・砂利・炭酸塩砂岩で育つゲヴェルトトラミネール・リースリング・ミュスカの3品種をプレス後、フードルで24ヶ月発酵・熟成しました。緑を帯びた黄金色、洋梨コンポートや白桃、ネクタリン、トロピカルフルーツのアロマ、完熟した甘味を感じるアタックにたっぷりのエキス感、奥行きのある味わいで旨味が増します。		



**SOLD OUT**

呼称	Alsace Grand Cru アルザス・グランクリュ		
参考小売	¥10,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・甘口		
栽培/認証	バイオダイナミ/エコセール		
テロワール	土壌	向き	面積・収量
	花崗岩 砂岩	南東	ComigSoon
品種 (収穫/樹齢)	ゲヴェルトトラミネール100% (手摘み/ComingSoon)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	父ジョセフが開発した圧搾機で12時間プレス 100年以上の古いフードルで24ヶ月間 発酵・シュールリー熟成 無濾過・無清澄/残糖:59.8g/L		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:30mg/L		
アルコール度	15%		
特徴	斜面に位置するケフェルコフは1932年に区画整理され2007年にグランクリュに制定されました。ボトリティスが付いたゲヴェルトトラミネールを100年以上の古いフードルで24ヶ月発酵・熟成しSO <sub>2</sub> 無添加で瓶詰めしました。黄金色、しっかりとした粘性、メープルシロップやコンポート、ターメリックの香り、旨味広がるしっかりとした甘みに優しく上品な心地の良いほろ苦さ、余韻が長く残ります。		



**[44363]Elsassisch is Bombisch Roseエルザシッシュ イズ ボンビッシュ ロゼ22&23**

呼称	Alsace アルザス		
参考小売	¥4,400		
規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ・辛口		
栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	標高	面積
	石灰	ComingSoon	ComingSoon
品種 (収穫/樹齢)	ゲヴェルトトラミネール60%ピノグリ30% リースリング10% (手摘み/ComingSoon)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	7区画のブドウを 2022年は6ヶ月間、2023年は8日間醸し セメントタンクで発酵・熟成 軽く濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:11mg/L		
アルコール度	13%		
特徴	近隣の友人4生産者が7区画の石灰土壌で育てたブドウをクリスチャン達が収穫し醸造したキュヴェでゲヴェルトトラミネール60%、ピノグリ30%、リースリング10%を22年は6ヶ月、23年は8日間醸しセメントタンクで発酵・熟成したシロースの弟分です。ブラッドオレンジ色の外観、マンダリンのアロマ、しっかりとしたタンニンは酸味とのバランスで濃く感じるアタックで、複雑味のある仕上がりです。		



**SOLD OUT**

**[44275]Elsassisch is Bombisch Pinots Macéréesエルザシッシュ イズ ボンビッシュピノマセレ19**

呼称	Alsace アルザス		
参考小売	¥5,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
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	面積
	花崗岩	ComingSoon	ComingSoon
品種 (収穫/樹齢)	ピノグリ、ピノワール (手摘み/ComingSoon)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	全房で2週間醸し、発酵・熟成 無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:0mg/L		
アルコール度	12.5%		
特徴	ドメーヌの花崗岩土壌で育ったピノグリとピノワールを全房で2週間醸し後、発酵・熟成しサンスフルで瓶詰めしました。粘性のあるブラッドオレンジカラー、マンダリンやスイカ、パッションフルーツ、トマト、イチジクのアロマを感じます。とろみのあるアタックで味わいは深みと複雑味があり、アフターではしっかりとしたタンニンが口中に感じられます。		



**SOLD OUT**

**[44206]Pinot Noir ピノワール22**

呼称	Alsace アルザス		
参考小売	¥5,600		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
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	面積
	レス 砂化した石灰岩 泥土	220m	0.5ha
品種 (収穫/樹齢)	ピノワール100% (手摘み/平均30年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	昔ながらの足踏みピジャージュをしながら醸し・発酵 フードルで9ヶ月間熟成 無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:11mg/L		
アルコール度	13%		
特徴	風化した石灰岩と泥土が長年蓄積された土壌のピノワールを昔ながらの足踏みピジャージュをしながら醸し・発酵後、フードルで9ヶ月熟成しサンスフルで仕上げました。淡いルビー色、ザクロやフランボワーズ、クランベリーのアロマ、口中に広がる果実味、たっぷりのエキス、酸味とタンニンのバランスよく上質な味わいでアフターのクランベリー香がアクセントとなっています。		



**SOLD OUT**

**[43855]Le Rouge de Seppi ルージュ ドセッピ20**

呼称	Alsace アルザス		
参考小売	¥6,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
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	面積
	レス 砂化した石灰岩 泥土	220m	0.5ha
品種 (収穫/樹齢)	ピノワール100% (手摘み/平均30年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	昔ながらの足踏みピジャージュをしながら醸し・発酵 新しいフードルで7ヶ月間熟成 無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:10mg/L		
アルコール度	14%		
特徴	Seppiはクリスチャンのお父様のあだ名です。ドメーヌそばの畑に82歳まで通った彼へのオマージュワインで孫娘のオレリーも一緒に造りました。昔ながらの足踏みピジャージュをしながら醸し・発酵後、新しいフードルで熟成しました。紫を帯びたルビー色、プラムやイチゴ、フランボワーズ、青ピーマンや湿った土のアロマ、アタックにはまだ固さの残るタンニンと酸味、しっかりとしたボディに冷涼な味わいです。		



**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)





【43469】Eau de Vie Marc de Pinot Noirオー・ド・ヴィ マール・ド・ピノワール16				【43689】Eau de Vie Cerise Noire オー・ド・ヴィ スリーズ ノワール03			
呼称	Alsace アルザス			呼称	Alsace アルザス		
参考小売	¥7,500			参考小売	¥9,000		
規格/タイプ	700ml×12 / 蒸留酒			規格/タイプ	700ml×12 / 蒸留酒		
栽培/認証	バイオダイナミ/エコセール デメテール			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	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
品種	ピノワール100% (手摘み)			品種	チェリー(ノワードバル) 100% (手摘み)		
醸造	酵母	自生酵母		醸造	酵母	自生酵母	
発酵	完熟のピノワールを醸しプレスした後の絞りかすを			発酵	自家栽培しているよく熟したチェリーを手摘み		
熟成	ドメーヌ内にある銅製のアランビックで蒸留 25Lのボンボンヌと呼ばれるガラス製の丸い容器で熟成			熟成	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 販売前に瓶詰め		
SO <sub>2</sub>	トータル:9mg/L			SO <sub>2</sub>	トータル:5mg/L		
アルコール度	40%			アルコール度	40%		
特徴	グランクリュ・ケフェルコフに植わるピノワールを醸してプレスした後の絞りかす(マール)を銅製のアランビックでゆっくりと蒸留し、25Lのガラス製のボンボンヌで熟成、最終的に残った搾りかすは畑に戻して循環させます。やや濁りある透明の外観、梨のまろやかな香り、とがり無く柔らかな口当たりはアルコール感も控えめでしっかりとした甘味が下支えしてくれる優しい味わいです。			特徴	自家栽培している小ぶりのスリーズ(品種名Noire de Bâle)に何も加えず、そのまま3週間発酵しドメーヌ所有のランビックで父ジョセフ・ビネールが蒸留、25Lの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。クリアで透明な色合い、さくらんぼのアロマを感じます。甘やかなチェリーのニュアンスが隔々まで拡がりアフターを華やかに演出します。		
【43856】Eau de Vie Marc de Muscat/Kaefferkopfオー・ド・ヴィ マール・ド・ミュスカケフェルコフ15				【44093】Eau de Vie Marc de Riesling GC Kaefferkopfオー・ド・ヴィ マール・ド・リースリングGCケフェルコフ16			
呼称	-			呼称	-		
参考小売	¥9,000			参考小売	¥9,500		
規格/タイプ	700ml×12 / 蒸留酒			規格/タイプ	700ml×12 / 蒸留酒		
栽培/認証	バイオダイナミ/エコセール デメテール			栽培/認証	バイオダイナミ/エコセール デメテール		
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
品種	ミュスカ100% (手摘み)			品種	リースリング100% (手摘み)		
醸造	酵母	自生酵母		醸造	酵母	自生酵母	
発酵	自家栽培しているよく熟したミュスカを手摘み			発酵	自家栽培しているよく熟したリースリングを手摘み		
熟成	プレスした後の搾りかすを容器へ移し4ヶ月間発酵 2月に200Lの銅製アランビックで蒸留 25Lのボンボンヌと呼ばれるガラス製の丸い容器で熟成 販売前に瓶詰め			熟成	プレスした後の搾りかすを容器へ移し4ヶ月間発酵 2月に200Lの銅製アランビックで蒸留 25Lのボンボンヌと呼ばれるガラス製の丸い容器で熟成 販売前に瓶詰め		
SO <sub>2</sub>	トータル:8mg/L			SO <sub>2</sub>	トータル:5mg/L		
アルコール度	40%			アルコール度	40%		
特徴	ミュスカを収穫しプレスした後の搾りかすを容器へ移し4ヶ月間発酵、200Lの銅製アランビックで蒸留し25Lのボンボンヌと呼ばれるガラス製の丸い容器で熟成し販売前に瓶詰めしました。トロピカルフルーツ香、百合やバナナ、パイナップル、マスカットの香りを感じます。舌触りがまろやかで上品に拡がりみせ、角がとれたスムーズさと口中に甘さが拡がっていきます。			特徴	GCケフェルコフのリースリングを収穫しプレスした後の搾りかすを容器へ移し4ヶ月間発酵、200Lの銅製アランビックの単式蒸留器で蒸留し25Lのボンボンヌと呼ばれるガラス製の丸い容器で熟成し販売前に瓶詰めしました。		
【44208】Vieux Marc de Gewurztraminer VTヴェー マール・ド・ゲヴルツトラミネールVT08				【44270】Eau de Vie de Mirabelleオー・ド・ヴィ・ド・ミラベル18			
呼称	-			呼称	-		
参考小売	¥11,000			参考小売	¥12,000		
規格/タイプ	700ml×12 / 蒸留酒			規格/タイプ	700ml×12 / 蒸留酒		
栽培/認証	バイオダイナミ/エコセール デメテール			栽培/認証	バイオダイナミ/エコセール デメテール		
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
品種	ゲヴルツトラミネール100% (手摘み)			品種	ミラベル(西洋スモモ) 100% (手摘み)		
醸造	酵母	自生酵母		醸造	酵母	自生酵母	
発酵	自家栽培の貴腐菌の付いたゲヴルツトラミネールを手摘み			発酵	自家栽培のミラベルを手摘み		
熟成	プレスした後の搾りかすを容器へ移し発酵 200Lの銅製アランビックで蒸留 25Lのボンボンヌと呼ばれるガラス製の丸い容器で10年間熟成 販売前に瓶詰め			熟成	発酵後プレス 銅製アランビックで蒸留 25Lのボンボンヌと呼ばれるガラス製の丸い容器で熟成 販売前に瓶詰め		
SO <sub>2</sub>	トータル:4mg/L			SO <sub>2</sub>	トータル:3mg/L		
アルコール度	40%			アルコール度	40%		
特徴	GCケフェルコフの貴腐菌の付いたゲヴルツトラミネールを収穫しプレスした後の搾りかすを容器へ移し発酵、父ジョセフが200Lの銅製アランビックで蒸留し25Lのボンボンヌと呼ばれるガラス製の丸い容器で10年間熟成しました。トロピカルフルーツやココナッツ、カシューナッツのアロマ、ボリューム感のあるアタックに強めのアルコール感、口中にハーブ香や甘い香りがしっかりと拡がります。			特徴	自家栽培している2018年に採れた樹齢50年以上のミラベルをそのまま発酵し、プレスした後ドメーヌ所有のランビックで蒸留、25Lのボンボンヌと呼ばれる丸いガラスの容器で瓶詰めまで熟成しました。白い花やトロピカルフルーツ、ハチミツ、ユリのアロマを感じます。まろやかなアタックにしっかりと甘味と強すぎないアルコール感が共に程よい味わいです。		

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15度以下の保存をお願いします)

*Diony*