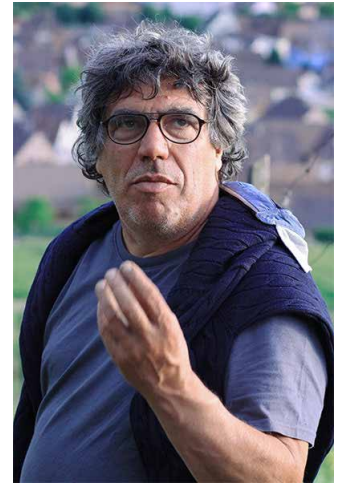


Domaine Marc Tempé

アルザス地方
ドメーヌ・マルク・テンペ

現地でも日本国内でも絶大評価のバイオダイナミスト
ジャポン大好き陽気でタフな巨人の繊細な造り
定番商品に加え、見逃せない超レアキュヴェも随時リリース



2004年 東京渋谷の小さなオフィスにアルザスからサンプルが届きました。それがマルク・テンペとの運命的な出会い！

驚くほどの凝縮感とナチュラルな味わいに引き寄せられるかのように、すぐさまフランス東北部ドイツ国境の地へ。

ドメーヌ・マルクテンペはアルザス南部の中心、コルマルから7kmほど進んだ南西向きのツェレンベルグ村に有ります。アルザスは南仏のペルピニャンの次に降雨量が少なく、乾燥した地域。南向きの夏の畑は「目玉焼きが焼けるほど」暑いため、ブドウにもしっかりと糖度がのります。標高は225 ~ 260m、粘土石灰土壌をベースに、ヴォージュ山脈の花崗岩や黄色みを帯びた石灰の混じる多様な土壌は、さまざまなブドウ品種に適合し、ミネラルたっぷりなふよかな味わいを生み出します。

初夏、マルクの畑の土からはなんともいえない深い土の香りが漂います。雑草も元気に生い茂り、ブドウの樹の根元には直径1cm弱のミズの穴がポコポコ。そう彼の畑はバイオダイナミ。総面積8haの畑で、93年からバイオロジック、96年からバイオダイナミに取り組む彼は、化学肥料や農薬をいっさい使わず、芽かきによる収量制限や夏季剪定も行ないません。

ブドウの樹が自分の力でうまいこと育てていくのを助ける以外は何もしません。見れば樹には太ったエスカルゴ(かたつむり)も。除草剤や化学肥料を使った近くの畑と比べて生き物の数は雲泥の差。「おいしい畑はかたつむりも知ってるよ！」

太陽の光を一杯に浴び糖度が充分にのったブドウは9月に選果しつつ手摘み収穫。房、茎をつけたまま優しく5 ~ 6時間かけてプレスします。「テントウ虫が生きたまま出てこられるくらいやさしいプレスなんだよ」と彼は言います。地つきの天然酵母で仕込むマルクのワインからは明るく前向きな温かさを感じます。その後アルザスの伝統的な大樽フールドと古樽の中、シュールリー(澱の上)で2年間の熟成、一般的アルザスワインに比べ新ヴィンテージのリリースが遅くなるのも頷けます。

2006年の初来日後、幾度となく私達のもとへやってくる日本大好き、とてつもなく陽気な彼は見かけに似合わず繊細な芸術家「私は画家 セパージュがキャンバス テロワールは絵の具」とその土地風土とブドウそのもののエネルギーに敬意を表します。今やアルザスバイオダイナミの第一人者といっても過言ではないマルクのテロワールごとの味わいをお楽しみ下さい。

[33874] Crémant D'Alsace Brut Nature Selectionne Par Marc Tempé クレマン・ダルザスブリュットナチュラルセレクショネパーマルク・テンペV.V				[33911] Crémant D'Alsace Le 13 Selectionne Par Marc Tempé クレマン・ダルザス ルトレースセレクショネパーマルク・テンペ13			
呼称	Crémant d'Alsace クレマン・ダルザス			呼称	Crémant d'Alsace クレマン・ダルザス		
参考小売	¥ 2,700 JAN:4571455206256			参考小売	¥ 3,100		
規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口		
栽培/認証	バイオ転換中 / -			栽培/認証	バイオダイナミ / デメテール		
テロワール	土壌	標高	収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	花崗岩石灰 泥灰土砂岩	100 ~ 200m	55hl/ha		粘土石灰 粘土砂質	300m・南東	2ha・50hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	2014年のピノワール ピノオーセロワ ピノブラン 1/3ずつ(手摘み)			品種 (収穫/樹齢)	ピノオーセロワ30% ピノブラン30% ピノグリ20% ピノワール20%(手摘み / 5 ~ 40年)		
醸造 酵母	培養酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵・熟成	3時間直接圧搾後、ステンレスタンクで1 ~ 2ヶ月間発酵 (1ヶ月間マロラクティック発酵) ステンレスタンクで5ヶ月熟成後、 2年間瓶内二次発酵 / ドサージュ: 3g/L			発酵・熟成	ステンレスタンクで2ヶ月間発酵、 6ヶ月間シュールリー熟成後、39ヶ月瓶内二次発酵 デゴルジュマン2017年7月11日 ドサージュ: 0g/L		
SO ₂	発酵前: 25mg/L 熟成前: 15mg/L デゴルジュマン時: 20mg/L			SO ₂	無添加 トータル: 8mg/L		
アルコール度	12.5%			ガス圧	6.5気圧		
特徴	テンペが日本の皆さまにセレクトしたクレマンが新しく生まれ変わりました。バイオ転換中の2014年のブドウ3種を直接圧搾後、ステンレスタンクで発酵、5ヶ月熟成、ティラージュ、デゴルジュマンを経て2年瓶内熟成を行いました。ほんのりグリーンを帯びたイエローの外観に細かな泡が輝き、丸みのあるふよかな果実に柑橘の酸、長熟由来の奥深さはシャンパーニュに匹敵する味わいです。			特徴	ツェレンベルグより20km南下したエギスハイム村のドメーヌ・ヘビンガーがノンドサージュ、サンズフルで造った2013年のミレジメ・クレマンです。2ヶ月発酵、6ヶ月シュールリー熟成、39ヶ月の瓶内熟成を経て17年7月にデゴルジュマンしました。淡いイエローの色調から広がる柔らかな泡、フレッシュな青リンゴの香りに明るい果実に高めの酸が溶け合ったコクのある味わいです。		

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

[33987]Alliance アリانس15				[33982]Pinot Blanc Zellenberg ピノブラン ツェレンベルグ15			
呼称	Alsace アルザス			呼称	Alsace アルザス		
参考小売	¥2,900			参考小売	¥3,300		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・やや辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・やや辛口		
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	面積・収量		テロワール	土壌	標高	面積・収量
	花崗岩 粘土石灰	0.6ha・29hl/ha			粘土石灰	225 ~ 260m	1.5ha・70hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ピノブランとオーセロワ30% シルヴァネール25% ゲヴェルツ20% シャスラ10% ピノグリ10% リースリング5% (手摘み/平均40年)			品種(収穫/樹齢)	ピノブラン100% (手摘み/平均45年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	除梗せずにゆっくり直接空気圧搾後、 フードル(大樽)で24時間デブルバージュ			発酵	除梗せずにゆっくり直接空気圧搾後、 フードル(大樽)で24時間デブルバージュ		
熟成	フードル(大樽)で24ヶ月発酵・シュールリー熟成 瓶詰め:2017年8月19日			熟成	フードル(大樽)で24ヶ月発酵・シュールリー熟成 軽くフィルター/瓶詰め:2017年8月末		
SO ₂	瓶詰め時:少量			SO ₂	瓶詰め時:少量		
アルコール度	12.5%			アルコール度	13%		
特徴	ビオディナミで育てた多種の地ブドウをアッサンブラージュする限定人気キュヴェ、アリانسとは「協力」「結婚指輪」という意でブドウが仲睦まじくという心を込めて命名しました。フードルで24ヶ月シュールリー熟成しました。淡いイエローの外観からパイナップルやライチの明るい香り、しっかりとしたアタックにボリュームのある爽やかな果実感と柔らかい柑橘の酸が心地よく流れます。			特徴	アルザス定番の白、本拠地ツェレンベルグ村でビオディナミ栽培するピノブランを圧搾後、24時間デブルバージュしフードルで24ヶ月シュールリー熟成しました。淡いイエローの外観から、もぎたてリンゴの香り、涼しげなアタックですがボリュームのあるピノブランの柔らかく婉曲を描く果実感が広がります。優しい甘みがじわりと染み渡り、酸と柔らかな苦味が心地良い着地に誘ってくれます。		
[33875]Epice エピス13				[33877]Riquewihir Anne リクヴィル アンヌ14			
呼称	Alsace アルザス			呼称	Alsace アルザス		
参考小売	¥3,500			参考小売	¥3,600		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・やや辛口			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			栽培/認証	ビオディナミ/-		
テロワール	土壌	標高・向き	収量	テロワール	土壌	標高・向き	収量
	泥灰土 石灰	280 ~ 320m・南東	30hl/ha		花崗岩 粘土 泥灰土	350m・東	56hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ゲヴェルツトランメル100% (手摘み/平均50年)			品種(収穫/樹齢)	ピノグリ60% リースリング40% (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	除梗・破砕なし/空気圧搾機にて5~6時間圧搾 フードルで24~36時間発酵			発酵	除梗・破砕なし/空気圧搾機にて5~6時間圧搾 フードルで24~36時間発酵		
熟成	そのまま24ヶ月シュールリー熟成 軽くフィルター			熟成	フードルで24ヶ月シュールリー熟成 軽くフィルター		
SO ₂	プレス時と瓶詰め時:少量			SO ₂	プレス時と瓶詰め時:少量		
アルコール度	14%			アルコール度	13%		
特徴	ツェレンベルグの樹齢50年のゲヴェルツをフードルで24ヶ月発酵・熟成しましたが、通常のツェレンベルグの出来としてはマルクの納得がいかなかったため、村名ではなくエピスとしてリリースすることになりました。輝くイエローの液面、セラニウムやバラ、フランスの華やかなアロマが広がります。柑橘の甘酸っぱさとはちみつの優しい甘みが鼻から抜けるリッチなアフターが印象的です。			特徴	初登場のキュヴェで、ツェレンベルグ村から西へ2kmに位置するリクヴィル村で育つ2品種を古樽で24ヶ月発酵・熟成しました。輝くイエローの色調から、ベトロール香や草原に吹く風の爽やかな香りが上がります。レモンやライム、柑橘のニュアンスが長く続く伸びやかな果実にグレープフルーツの苦味がアクセントとなっていて、流れのある密度の高いエキスがアフターへと誘ってくれます。		
[33881]Pinot Blanc Sophie ピノブラン ソフィー 14				[33983]Pinot Gris Zellenberg ピノグリ ツェレンベルグ15			
呼称	Alsace アルザス			呼称	Alsace アルザス		
参考小売	¥3,600			参考小売	¥3,700		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・やや辛口		
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	面積・収量	テロワール	土壌	標高	面積・収量
	粘土石灰	220m・東	0.4ha・35hl/ha		粘土石灰	225 ~ 260m	1.2ha・23hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ピノブラン100% (手摘み/平均60年)			品種(収穫/樹齢)	ピノグリ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	除梗・破砕なし/空気圧搾機にて5~6時間圧搾 ステンレスタンクで24~36時間発酵			発酵	除梗せずにゆっくり直接空気圧搾後、 フードル(大樽)で24時間デブルバージュ		
熟成	228Lの古樽で24ヶ月シュールリー熟成 軽くフィルター			熟成	フードル(大樽)で24ヶ月発酵・シュールリー熟成 軽くフィルター/瓶詰め:2017年8月4日		
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L			SO ₂	瓶詰め時:少量		
アルコール度	12.5%			アルコール度	12.5%		
特徴	ピノブランに貴腐菌が付着しない年にだけサンフルで造られるソフィー、今回で4回目のリリースです。5時間かけてゆっくりとプレス後、228Lの古樽で24ヶ月シュールリー熟成しました。やや濁りのあるイエローの外観、グレープフルーツやフレッシュリンゴのアロマが広がります。食事との相性の良さを連想するレモンの酸とミネラル感がアフターまで続き、程よい余韻に包まれます。			特徴	本拠地ツェレンベルグ村の粘土石灰土壌でビオディナミ栽培するピノグリを圧搾後、24時間デブルバージュしフードルで24ヶ月シュールリー熟成しました。イエローの外観から柑橘や黄金糖の香りに少々ベトロール香を感じます。曇りなく明瞭な印象のピノグリで一本筋の通った酸に豊かな香りを纏った果実と旨味が流れを形成し、ミネラルの存在が骨格を整えた素晴らしいバランスの逸品です。		

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)

Diory

[33981] Riesling Zellenberg リースリング ツェレンベルグ15				[33878] Riesling Riquewihr リースリング リクヴィル14			
呼称	Alsace アルザス			呼称	Alsace アルザス		
参考小売	¥3,800			参考小売	¥4,200		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・やや辛口 SOLD OUT			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口 SOLD OUT		
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/-		
テロワール	土壌	標高	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	収量
	粘土石灰	225 ~ 260m	1.5ha・35hl/ha		泥灰土	400m・南東	58hl/ha
品種(収穫/樹齢)	リースリング100% (手摘み/平均40年)			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			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	除梗せずにゆっくり直接空気圧搾後、フードル(大樽)で24時間デブルバージュ			発酵	除梗・破砕なし/空気圧搾機にて5~6時間圧搾24時間時間デブルバージュ		
熟成	フードル(大樽)で24ヶ月発酵・シュールリー熟成 軽くフィルター/瓶詰め:2017年8月31日			熟成	フードルで24ヶ月シュールリー熟成 軽くフィルター		
SO ₂	瓶詰め時:少量			SO ₂	プレス時と瓶詰め時:少量		
アルコール度	13%			アルコール度	14.5%		
特徴	毎年絶大な人気を誇るアルザスリースリングの定番品で、ツェレンベルグ村、粘土石灰土壌に植わる平均40年のリースリングをゆっくりプレスし24時間のデブルバージュ後、フードルで24ヶ月熟成しました。イエローの外観からヨーグルトやフローラル香を感じます。申し分のない華やかさと残糖14.4グラムの割に軽やかなタッチ、アフターの肉厚な印象が飲み応えを感じさせてくれます。			特徴	ツェレンベルグ村から西へ2kmに位置するリクヴィル村のシュナンブルで育つリースリングを24時間のデブルバージュ後、フードルで24ヶ月発酵・熟成しました。イエローの外観から、ペトロールやインクの香りを感じます。さらりとした質感に伸びやかなレモンの酸が立体的な流れを描き、グレープフルーツのピールの苦味とバターのニュアンスが大人っぽいアフターを演出してくれます。		
[33985] Gewurztraminer Zellenberg ゲヴュルトトラミネール ツェレンベルグ15				[33912] Pinot Gris Rimelsberg ピノグリ ライムルスベルク13			
呼称	Alsace アルザス			呼称	Alsace アルザス		
参考小売	¥4,300			参考小売	¥4,600		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・やや甘口 SOLD OUT			規格/タイプ	750ml×12 / 白・やや辛口		
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	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰	225 ~ 260m	1.2ha・10hl/ha		粘土石灰	300m・南東	0.5ha・18.5hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ゲヴュルトトラミネール100% (手摘み/平均50年)			品種(収穫/樹齢)	ピノグリ100% (手摘み/平均55年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	除梗せずにゆっくり直接空気圧搾後、フードル(大樽)で24時間デブルバージュ			発酵	除梗せずにゆっくり直接空気圧搾後、225Lのブルゴーニュ樽で24時間デブルバージュ		
熟成	フードル(大樽)で24ヶ月発酵・シュールリー熟成 軽くフィルター/瓶詰め:2017年9月2日			熟成	225Lのブルゴーニュ樽で24ヶ月発酵・シュールリー熟成 軽くフィルター/瓶詰め:2015年8月末		
SO ₂	プレス時と瓶詰め時:少量			SO ₂	瓶詰め時:少量		
アルコール度	13%			アルコール度	13.5%		
特徴	ツェレンベルグ村、粘土石灰土壌に植わる平均50年のゲヴュルトを圧搾後、24時間デブルバージュしフードルで24ヶ月発酵熟成しました。少し粘性のある明るいイエローの外観から洋梨や白い花の甘やかさと爽やかさが入り混じった香りを感じます。口に含んだ瞬間から熟れたレーズンやコンポートの旨みある味わいがじわりと拡がり、アフターも長く色濃くゲヴュルトを堪能して頂けます。			特徴	ツェレンベルグ村から北上した丘の中腹のリュウディで、寒暖の差や丘の上から吹きおろす風が質の良いブドウを育てます。24時間デブルバージュしブルゴーニュ樽で発酵、24ヶ月熟成しました。イエローの色調、マスクした香りの奥からレモンを感じます。甘さはありませんが美しい酸とアルコール感のアタック、柚子茶の甘さとグレープフルーツの苦味にタンニンが寄り添う上品な逸品です。		
[33998] Pinot Blanc Priegel ピノブラン プリーゲル15				[34001] Rodelsberg ローデルスベルグ15			
呼称	Alsace アルザス			呼称	Alsace アルザス		
参考小売	¥4,700			参考小売	¥5,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・やや辛口 SOLD OUT		
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
	砂利粘土	200m・すべて	20ha・53hl/ha		赤色粘土石灰	290m・南東	0.6ha・14hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ピノブラン100% (手摘み/平均60年)			品種(収穫/樹齢)	ゲヴュルトトラミネール70% ピノグリ30% (手摘み/平均60年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	空気圧搾機にて5~6時間圧搾、24時間デブルバージュ			発酵	除梗・破砕なし/空気圧搾機にて5~6時間圧搾フードルで24時間デブルバージュ		
熟成	228Lの木樽で24ヶ月シュールリー熟成 軽く濾過/瓶詰め:2017年8月/残糖:0.8g/L			熟成	古樽で24ヶ月シュールリー熟成/軽く濾過/残糖:16.8g/L		
SO ₂	瓶詰め時:少量			SO ₂	瓶詰め時:少量		
アルコール度	14%			アルコール度	14%		
特徴	マルクのお父様が戦後何も無い野原にブドウを植えた畑プリーゲルは現在リュウディとなりました。砂利と粘土が混じる土壌に植わるピノブランを圧搾、24時間のデブルバージュを経て、木樽で24ヶ月シュールリー熟成しました。青みを帯びたライトイエローの外観、夏みかんやバナナの香り、粘性のある液質はキャラメルミルクのニュアンスに優しい酸が溶け合う柔らかいアフターとなります。			特徴	マンブールより標高の高いローデルスベルグの赤色粘土石灰土壌に混植されたゲヴュルトトラミネールとピノグリを優しくプレスし24時間のデブルバージュを経てフードルで発酵後、古樽で24ヶ月間シュールリー熟成しました。濃いイエローの外観からサボンや夏みかんの香りを感じます。ほんのり感じる口当たりグレープフルーツの苦味と果実の甘さが絶妙なバランスを生む逸品です。		

[33879]Schoenenbourg シュナンブール10				[33997]Riesling Burgrebenリースリング ビュルグレーベン15			
呼称	Alsace Grand Cru アルザス グランクリュ			呼称	Alsace アルザス		
参考小売	¥5,000			参考小売	¥5,200		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・やや辛口		
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
	泥灰土	265m・南東	0.6ha・36hl/ha		小石混じりのケイ素 粘土	200 ~ 260m・東	40ha・43hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ピノグリ70% ゲヴュルトトラミネール30% (手摘み/平均50年)			品種(収穫/樹齢)	リースリング100% (手摘み/平均60年と平均25年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	空気圧搾機にて5~6時間圧搾、36時間デブルバージュ			発酵	空気圧搾機にて5~6時間圧搾、24時間デブルバージュ		
熟成	228Lの木樽で72ヶ月熟成 軽くフィルター/瓶詰め:2016年9月20日			熟成	228Lの木樽で24ヶ月シュールリー熟成 軽く濾過/瓶詰め:2017年8月31日/残糖:32.8g/L		
SO ₂	プレス時と瓶詰め時:少量			SO ₂	瓶詰め時:少量		
アルコール度	14%			アルコール度	11.5%		
特徴	ツェレンベルグ村から東へ2kmに位置するリクヴィール村の北側、南東向きの急斜面に広がる特級畑で育ったピノグリとゲヴュルトツを36時間のデブルバージュ後、木樽で72ヶ月間シュールリー熟成しました。イエローゴールドの外観、香りは控えめですが、アッパーな果実にすべてのエッセンスが溶け込んだ集中力のある液体にための酸が美しいハーモニーを奏でたドライな仕上りの逸品です。			特徴	ツェレンベルグ村内の東側に位置し日射量が多く早熟なブドウが育つリュージュ(特別の区画)「ビュルグレーベン」のリースリングを圧搾し、24時間のデブルバージュ、228Lの木樽でシュールリー熟成しました。黄金を帯びたイエローの外観からハッサクやライチの香りを感じます。粘性のある瑞々しい液質で柑橘のコンポートは蜜感を帯びた甘やかさと軽めの酸が交差した美しい逸品です。		
[33880]Gewurztraminer Sporen ゲヴュルトトラミネール シュポーレン14				[33910]Gewurztraminer Furstentum ゲヴュルトトラミネール フルシュタンチュム12			
呼称	Alsace Grand Cru アルザス グランクリュ			呼称	Alsace Grand Cru アルザス・グランクリュ		
参考小売	¥6,000			参考小売	¥6,800		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・やや甘口		
栽培/認証	ビオディナミ/-			栽培/認証	ビオディナミ/エコセール		
テロワール	土壌	標高	収量	テロワール	土壌	標高	面積・収量
	粘土 泥灰土	350m・東	40hl/ha		粘土石灰	300m・南、南西	0.6ha・30hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ゲヴュルトトラミネール 100% (手摘み/平均30年)			品種(収穫/樹齢)	ゲヴュルトトラミネール 100% (手摘み/平均50年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	除梗・破砕なし/空気圧搾機にて5~6時間圧搾 ブルゴーニュ樽で24~36時間発酵			発酵	除梗せずにゆっくり直接空気圧搾後、 古樽で24時間デブルバージュ		
熟成	ブルゴーニュ樽で24ヶ月シュールリー熟成 軽くフィルター			熟成	古樽で24ヶ月発酵・シュールリー熟成 軽くフィルター/瓶詰め:2014年8月7日		
SO ₂	プレス時と瓶詰め時:少量			SO ₂	瓶詰め時:少量		
アルコール度	14.5%			アルコール度	14%		
特徴	ツェレンベルグ村から東へ2kmに位置するリクヴィール村の東向きのグランクリュ、シュポーレンで育つ樹齢30年のゲヴュルトツをブルゴーニュ樽で24ヶ月間シュールリー熟成しました。イエローゴールドの外観から華やかな蜜系の香りを感じます。香りに反しドライな口あたりで、ボリュームのある詰まった果実は明るく、強めの塩気とほんのり桃やバター豊かな膨らみが余韻長く続きます。			特徴	マンブールと同じ尾根に位置する南向きの斜面で育った貴腐がついた樹齢50年以上のゲヴュルトツを収穫後、24時間デブルバージュ、古樽で24ヶ月発酵熟成しました。淡いゴールドの外観からカスタードやハチミツの華やかなアロマが溢れます。タルトタタンを連想する甘みに香ばしい味わい、カテキンのタンニンが骨格を形成しミネラル由来の塩味がアフターにアクセントを与えてくれます。		
[33624]Riesling Mambourg リースリング マンブール13				[33986]Gewurztraminer Mambourg ゲヴュルトトラミネール マンブール15			
呼称	Alsace Grand Cru アルザス グランクリュ			呼称	Alsace Grand Cru アルザス・グランクリュ		
参考小売	¥7,500 JAN:4571455201367			参考小売	¥8,200		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			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			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	面積・収量
	石灰 礫岩 泥灰土	290m・南	0.12ha・22hl/ha		石灰 礫岩 泥灰土	290m・南	0.12ha・30hl/ha
品種(収穫/樹齢)	リースリング100% (手摘み/平均50年)			品種(収穫/樹齢)	ゲヴュルトトラミネール100% (手摘み/平均55年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	除梗せずゆっくり優しくプレス 24時間デブルバージュ			発酵	除梗せずにゆっくり直接空気圧搾後、 フードル(大樽)で24時間デブルバージュ		
熟成	木樽で23ヶ月シュールリー熟成 無濾過・無清澄			熟成	フードル(大樽)で24ヶ月発酵・シュールリー熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2017年8月10日		
SO ₂	瓶詰め時:少量			SO ₂	瓶詰め時:少量		
アルコール度	14%			アルコール度	12.5%		
特徴	アルザスで最も突き出た真南向きの斜面で理想的な日照量を誇る特級畑マンブールで育つ高樹齢リースリングを木樽で発酵、23ヶ月間シュールリー熟成しました。黄緑を帯びたイエローの色調、桃やりんごジャム、柚子の香りを感じます。とろみのある口当たり、みかんの味わいに筋の通った酸と焼けた石のミネラルが溶け合い、マルクのマンブールとは思えぬリッチで清々しい味わいは必飲です。			特徴	特級畑マンブールはアルザス平野で最も突き出た丘陵地で真南向きの区画、ビオディナミ栽培するゲヴュルトツを選摘み収穫後、やさしくプレス、24時間デブルバージュ後、フードルで24ヶ月間シュールリー熟成しました。淡いイエローの外観、ハーブやサトウキビの香り、モスカートを連想するマスケットのニュアンスはさらりとした甘みと酸が相まり、美しいハーモニーを奏でる出来栄です。		

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

【53573】Gewurztraminer Mambourg SGN 5 ゲヴュルトトラミネール マンブール セレクション・グラン・ノーブルS06				【33326】Gewurztraminer Mambourg Vendanges Tardives ゲヴュルトトラミネール・マンブール ヴァンダンジュタルディブS12			
呼称	アルザス グランクリュ			呼称	アルザス グランクリュ		
参考小売	¥8,500 JAN:4582138365870			参考小売	¥9,200 JAN:4571455196090		
規格/タイプ	375ml×6×2 / 白・甘口			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 SOLD OUT			栽培/認証	ビオディナミ/エコセール SOLD OUT		
テロワール	土壌	標高	面積・収量	テロワール	土壌	標高	面積・収量
	石灰 礫岩 泥灰土	290m・南	0.25ha・15hl/ha		石灰 礫岩 泥灰土	290m・南	0.2ha・20hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ゲヴュルトトラミネール100% (手摘み/平均80年)			品種(収穫/樹齢)	ゲヴュルトトラミネール100% (手摘み/平均80年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	除梗・破砕なし/空気圧搾機にて5～6時間圧搾 フードル(大樽)で24～36時間発酵			発酵	除梗・破砕なし/空気圧搾機にて5～6時間圧搾 フードル(大樽)で24～36時間発酵		
熟成	木樽で36ヶ月シュールリー熟成 軽くフィルター 補糖なし			熟成	フードル(大樽)で24ヶ月シュールリー熟成 軽くフィルター		
SO ₂	瓶詰め時:少量			SO ₂	瓶詰め時:少量		
アルコール度	10.5%			アルコール度	12%		
特徴	テンペの名を国際的に高めた特級畑マンブールの中でも高樹齢のゲヴュルトトラミネールを粒選りした特別キュヴェSは急斜面の区画名で特別な年のみ造られます。木樽で36ヶ月シュールリー熟成した太陽と自然に恵まれたブドウの結晶です。輝くゴールド、熟したトロピカルフルーツと蜂蜜の香りが交差し、健康なブドウ由来の自然な甘みと程良い酸・ミネラルが最高のハーモニーを奏でます。			特徴	特級畑マンブールの中でも高樹齢のゲヴュルトトラミネールを粒選りした特別キュヴェSは急斜面の区画名で特別な年のみ造られます。ほんの少し黄緑を帯びた黄金色で、ライチの香りや白こしょうのスパイスのニュアンスを感じます。甘く豊潤な上品な口当たりと、遅摘みにも関わらず目を見張るような美しい酸とのバランス、ミントやメンソールのアフターがエレガントな味わいを演出します。		
【33623】Pinot Noir Zellenberg ピノノワール ツェレンベルグ13				【33230】Pinot Noir Sans Soufre M ピノノワール サンスフルM12			
呼称	Alsace アルザス			呼称	アルザス		
参考小売	¥4,500 JAN:4571455201190			参考小売	¥6,000 JAN:4571455195352		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム SOLD OUT			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム SOLD OUT		
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
	粘土石灰 泥灰土	200m・様々	0.4ha・27hl/ha		粘土石灰 酸化鉄	250m・南	0.12ha・25hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み/平均30年)			品種(収穫/樹齢)	ピノノワール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	除梗してマセラシオン、2度のピジャージュ 228Lのブルゴーニュ樽で発酵			発酵	キューブで醸し、ピジャージュ・ルモンタージュは無し 228Lのブルゴーニュ樽で発酵		
熟成	そのまま18ヶ月熟成/無濾過・無清澄			熟成	そのまま24ヶ月熟成/無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L			SO ₂	無添加		
アルコール度	12.5%			アルコール度	14.5%		
特徴	除梗した後マセラシオン、2度のピジャージュを行いピュアな果実のみを抽出し、228Lの樽で発酵そのまま18ヶ月熟成し、SO ₂ 無添加で瓶詰めしました。ガーネットの色調からカシス、ブラックチェリー、バラのアロマが広がります。ヘーゼルナッツの香ばしさを感ずつつ程よいタンニンに溶け込む綺麗な酸と出汁系の旨みが溢れるアフターには、ミルキーなタッチが心地よく流れます。			特徴	キューブで醸しを行い、その間にピジャージュやルモンタージュは一切行わず、ピュアな果実味のみを抽出します。自生酵母で228Lの樽で自然発酵後、そのまま2年間熟成し、瓶詰め時にもSO ₂ は一切加えていません。サクロや熟したフランボワーズの香りの後にユーカリのニュアンスも上がってきます。瑞々しい酸に透明感のある旨みが広がり、ふんわりと口の中でとろける絶妙な味わいです。		

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)