



# Domaine Julien Meyer

アルザス地方  
ドメーヌ・ジュリアン・メイヤー

アルザス北部のテロワールを自然な醸造で表現  
オープンで職人氣質なビオダイナミスト  
果実の旨みと土壌のエキスが混ざり合った珠玉のワイン



アルザス地方の首都ストラスブルグより南、コルマル方向に下った所にノータルテンという村があります。何とワイン通り(Route du Vin)という素敵な住所なので、訪問する前からワクワクです。

だって知る人ぞ知る‘ジュリアン・メイヤー’はビオダイナミ実践者の間では有名にも関わらず、雑誌などの媒体が嫌いで、一切マスコミに出ていない醸造家なのです。勿論、今、信憑性の高いClassementにも出ていません。レベルからすると当然出てもおかしくないほど偉大な醸造家なのですが、サンプルを送ってないから出ないのは当然です。例えばプリュール・ロックが出ていないのと一緒に、宣伝する必要の無い造り主は、サンプルを送る必要はないのです。その幻の醸造家、噂にはかなり気難しい人と聞いておりました。久しぶりに緊張した訪問です。でも会ってみるとそんな噂とはかけ離れて、学者肌の素晴らしいインテリ醸造家。ビオダイナミの実践者で理論ばかり先行しがちに見える最近、彼の実践の伴った理論には驚かされっぱなしです。勿論、彼の造ったワインは素晴らしいの一言です。彼の所には有名ソムリエや有名レストラン、ワイン評論家が沢山コンタクトを取ってくるらしいのです。でもサンプルワインを送りません。そして会っていない人へのワイン販売は一切行っていません。普通は喜んで送るのがほとんどです。でも彼はここに直接訪問してくれた人には喜んで自分のワインを紹介するけれど、郵送で送ったりは絶対にしないそうです。言われてみると正統派な意見ですが、それは理想であって、なかなか実践が出来ないのが現状です。

でもそれを頑なにやり続けているポリシーの持ち主、ですから尾ひれはひれ付いて、神秘的な噂さえたってしまうのですが、実際はオープンな職人氣質の方であります。

1705年から存在する歴史ある造り主で、もともとほとんどBIOの農法でした。彼の代、1990年から完全無農薬(BIO)に切り替え、1999年から100%ビオダイナミ農法にしました。一見優等生に見える彼も、学生の頃は勉強しない悪い生徒だったけど、沢山のワインを飲んでいくうちに自分の中のワイン造りに目覚めたと言っていました。アメリカにも輸出され、ロバート・パーカーも高い評価を下しております。彼から教わった事は沢山有り過ぎるのですが、素晴らしい名言の中の1つ「土を醸造家が借りている」と言っていました。大きな自然界の中で、今、この瞬間借りさせて頂いている、だからいいかげんな仕事をしてはいけないのだそうです。

(新井順子)



Diony

【42496】Crémant d'Alsace クレマン ダルザスNV(16)		【42207】Crémant d'Alsace Brut 0 クレマン ダルザス ブリュットゼロ10																																																			
<table border="1"> <tr><td>呼称</td><td>Crémant d'Alsace クレマン・ダルザス</td></tr> <tr><td>参考小売</td><td>¥3,400 ★</td></tr> <tr><td>規格/タイプ</td><td>750ml×6×2 / 白泡・辛口</td></tr> <tr><td>栽培/認証</td><td>ビオディナミ/エコセール、デメテール</td></tr> <tr><td>テロワール</td><td>土壌 標高・向き 面積・収量 シス 丸石 花崗岩 シス 片麻岩 250m・南 0.6ha・45hl/ha</td></tr> <tr><td>品種(収穫/樹齢)</td><td>ピノブラン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>ステンレスタンクで一次発酵後、酵母とブドウジュースを添加・瓶詰し、瓶内二次発酵</td></tr> <tr><td>熟成</td><td>瓶内で12ヶ月熟成/デゴルジュマン後/ノンドザージュで打栓</td></tr> <tr><td>SO<sub>2</sub></td><td>無添加 トータル:7mg/L</td></tr> <tr><td>ガス圧</td><td>6.9気圧</td></tr> <tr><td>アルコール度</td><td>12.5%</td></tr> <tr><td>特徴</td><td>樹齢45年のピノブランをステンレスタンクで発酵後、ビオディナミシャンパーニュの雄フルーリーのビオディナミ酵母で瓶内二次発酵、ノンドザージュSO<sub>2</sub>無添加で仕上げました。ホワイティエローの色調にクリーミーな泡は二日目でも劣りません。柑橘や穀物の香り、リンゴの蜜感溢れる厚めの果実は例年より熟れた印象で旨みある甘やかさとアフターの少しの苦味が締めを見せしてくれます。</td></tr> </table>	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×6×2 / 白泡・辛口	栽培/認証	ビオディナミ/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 シス 丸石 花崗岩 シス 片麻岩 250m・南 0.6ha・45hl/ha	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	発酵	ステンレスタンクで一次発酵後、酵母とブドウジュースを添加・瓶詰し、瓶内二次発酵	熟成	瓶内で12ヶ月熟成/デゴルジュマン後/ノンドザージュで打栓	SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:7mg/L	ガス圧	6.9気圧	アルコール度	12.5%	特徴	樹齢45年のピノブランをステンレスタンクで発酵後、ビオディナミシャンパーニュの雄フルーリーのビオディナミ酵母で瓶内二次発酵、ノンドザージュSO <sub>2</sub> 無添加で仕上げました。ホワイティエローの色調にクリーミーな泡は二日目でも劣りません。柑橘や穀物の香り、リンゴの蜜感溢れる厚めの果実は例年より熟れた印象で旨みある甘やかさとアフターの少しの苦味が締めを見せしてくれます。		<table border="1"> <tr><td>呼称</td><td>Crémant d'Alsace クレマン・ダルザス</td></tr> <tr><td>参考小売</td><td>¥4,600</td></tr> <tr><td>規格/タイプ</td><td>750ml×6×2 / 白泡・辛口</td></tr> <tr><td>栽培/認証</td><td>ビオディナミ/エコセール、デメテール</td></tr> <tr><td>テロワール</td><td>土壌 標高・向き 面積・収量 丸石 花崗岩 250~350m・南、北 0.6ha・30hl/ha</td></tr> <tr><td>品種(収穫/樹齢)</td><td>ピノブラン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>ステンレスタンクで一次発酵後、酵母とブドウジュースを添加・瓶詰し、フルーリー製の酵母で瓶内二次発酵</td></tr> <tr><td>熟成</td><td>瓶内で48ヶ月熟成 デゴルジュマン後、ノンドザージュで打栓</td></tr> <tr><td>SO<sub>2</sub></td><td>無添加 トータル:8mg/L</td></tr> <tr><td>アルコール度</td><td>12.5%</td></tr> <tr><td>特徴</td><td>樹齢45年のピノブランをステンレスタンクで発酵後、ビオディナミシャンパーニュの雄フルーリーのビオディナミ酵母で瓶内二次発酵、ノンドザージュSO<sub>2</sub>無添加で仕上げました。しっかりとした輝くゴールドの外観に細かい泡、ドライアプリコットやカモミール、ハチミツの香りを感じます。シュー生地やマロングラッセを連想する、噛みしめたくするような甘みと旨味が交差した味わいです。</td></tr> </table>	呼称	Crémant d'Alsace クレマン・ダルザス	参考小売	¥4,600	規格/タイプ	750ml×6×2 / 白泡・辛口	栽培/認証	ビオディナミ/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 丸石 花崗岩 250~350m・南、北 0.6ha・30hl/ha	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	発酵	ステンレスタンクで一次発酵後、酵母とブドウジュースを添加・瓶詰し、フルーリー製の酵母で瓶内二次発酵	熟成	瓶内で48ヶ月熟成 デゴルジュマン後、ノンドザージュで打栓	SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:8mg/L	アルコール度	12.5%	特徴	樹齢45年のピノブランをステンレスタンクで発酵後、ビオディナミシャンパーニュの雄フルーリーのビオディナミ酵母で瓶内二次発酵、ノンドザージュSO <sub>2</sub> 無添加で仕上げました。しっかりとした輝くゴールドの外観に細かい泡、ドライアプリコットやカモミール、ハチミツの香りを感じます。シュー生地やマロングラッセを連想する、噛みしめたくするような甘みと旨味が交差した味わいです。	
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×6×2 / 白泡・辛口																																																				
栽培/認証	ビオディナミ/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 シス 丸石 花崗岩 シス 片麻岩 250m・南 0.6ha・45hl/ha																																																				
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																																																				
発酵	ステンレスタンクで一次発酵後、酵母とブドウジュースを添加・瓶詰し、瓶内二次発酵																																																				
熟成	瓶内で12ヶ月熟成/デゴルジュマン後/ノンドザージュで打栓																																																				
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:7mg/L																																																				
ガス圧	6.9気圧																																																				
アルコール度	12.5%																																																				
特徴	樹齢45年のピノブランをステンレスタンクで発酵後、ビオディナミシャンパーニュの雄フルーリーのビオディナミ酵母で瓶内二次発酵、ノンドザージュSO <sub>2</sub> 無添加で仕上げました。ホワイティエローの色調にクリーミーな泡は二日目でも劣りません。柑橘や穀物の香り、リンゴの蜜感溢れる厚めの果実は例年より熟れた印象で旨みある甘やかさとアフターの少しの苦味が締めを見せしてくれます。																																																				
呼称	Crémant d'Alsace クレマン・ダルザス																																																				
参考小売	¥4,600																																																				
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白泡・辛口																																																				
栽培/認証	ビオディナミ/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 丸石 花崗岩 250~350m・南、北 0.6ha・30hl/ha																																																				
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																																																				
発酵	ステンレスタンクで一次発酵後、酵母とブドウジュースを添加・瓶詰し、フルーリー製の酵母で瓶内二次発酵																																																				
熟成	瓶内で48ヶ月熟成 デゴルジュマン後、ノンドザージュで打栓																																																				
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:8mg/L																																																				
アルコール度	12.5%																																																				
特徴	樹齢45年のピノブランをステンレスタンクで発酵後、ビオディナミシャンパーニュの雄フルーリーのビオディナミ酵母で瓶内二次発酵、ノンドザージュSO <sub>2</sub> 無添加で仕上げました。しっかりとした輝くゴールドの外観に細かい泡、ドライアプリコットやカモミール、ハチミツの香りを感じます。シュー生地やマロングラッセを連想する、噛みしめたくするような甘みと旨味が交差した味わいです。																																																				
<table border="1"> <tr><td>呼称</td><td>Alsace アルザス</td></tr> <tr><td>参考小売</td><td>¥2,550 ★</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、デメテール</td></tr> <tr><td>テロワール</td><td>土壌 標高・向き 面積・収量 砂利 泥灰土 200m・南東 1ha・45hl/ha</td></tr> <tr><td>品種(収穫/樹齢)</td><td>シルヴァネール90% リースリング10% (手摘み/30~50年)</td></tr> <tr><td>醸造 酵母</td><td>自生酵母</td></tr> <tr><td>発酵</td><td>セメントタンクで6ヶ月発酵(マロラクティック発酵あり)</td></tr> <tr><td>熟成</td><td>そのまま4ヶ月シュールリー熟成 軽く濾過・無清澄</td></tr> <tr><td>SO<sub>2</sub></td><td>無添加 トータル:10mg/L</td></tr> <tr><td>アルコール度</td><td>12.5%</td></tr> <tr><td>特徴</td><td>「海と貝」と名付けられたキュヴェ、海が隆起してできた砂利・泥灰土で育つ樹齢30~50年のブドウを使用し、セメントタンクで発酵・シュールリー熟成しました。イエローの色調、最初は控えめですがリンゴやハッサクのアロマが拡がります。レモネードの柔らかな酸に柑橘の柔和な旨みが溶けた例年より濃厚な味わいで開栓後2日目はより開いた風味をお楽しみ頂けるコスパの高い逸品です。</td></tr> </table>	呼称	Alsace アルザス	参考小売	¥2,550 ★	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、デメテール	テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 砂利 泥灰土 200m・南東 1ha・45hl/ha	品種(収穫/樹齢)	シルヴァネール90% リースリング10% (手摘み/30~50年)	醸造 酵母	自生酵母	発酵	セメントタンクで6ヶ月発酵(マロラクティック発酵あり)	熟成	そのまま4ヶ月シュールリー熟成 軽く濾過・無清澄	SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:10mg/L	アルコール度	12.5%	特徴	「海と貝」と名付けられたキュヴェ、海が隆起してできた砂利・泥灰土で育つ樹齢30~50年のブドウを使用し、セメントタンクで発酵・シュールリー熟成しました。イエローの色調、最初は控えめですがリンゴやハッサクのアロマが拡がります。レモネードの柔らかな酸に柑橘の柔和な旨みが溶けた例年より濃厚な味わいで開栓後2日目はより開いた風味をお楽しみ頂けるコスパの高い逸品です。		<table border="1"> <tr><td>呼称</td><td>Alsace アルザス</td></tr> <tr><td>参考小売</td><td>¥2,550 ★</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、デメテール</td></tr> <tr><td>テロワール</td><td>土壌 標高・向き 面積・収量 砂利 泥灰土 250m・南東 1ha・45hl/ha</td></tr> <tr><td>品種(収穫/樹齢)</td><td>シルヴァネール90% ピノブラン10% (手摘み/平均30~50年)</td></tr> <tr><td>醸造 酵母</td><td>自生酵母</td></tr> <tr><td>発酵</td><td>セメントタンクで2ヶ月発酵(マロラクティック発酵あり)</td></tr> <tr><td>熟成</td><td>そのまま8ヶ月シュールリー熟成 軽く濾過・無清澄</td></tr> <tr><td>SO<sub>2</sub></td><td>無添加 トータル:11mg/L</td></tr> <tr><td>アルコール度</td><td>12%</td></tr> <tr><td>特徴</td><td>雹の被害を受けた2016年は収量が激減したため、生き残った貴重なブドウにこれまで以上に愛情を注ぎ寄り添い造り上げたシルヴァネール主体のキュヴェです。淡いイエローの外観からリンゴやフロラルな香りが流れます。旨味を包括したフレッシュなレモン果汁に上向きな酸が絡み合うジュースに小石を砕いたミネラルが僅かに伸びるクリアで凝縮感のあるイージードリンクタイプです。</td></tr> </table>	呼称	Alsace アルザス	参考小売	¥2,550 ★	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、デメテール	テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 砂利 泥灰土 250m・南東 1ha・45hl/ha	品種(収穫/樹齢)	シルヴァネール90% ピノブラン10% (手摘み/平均30~50年)	醸造 酵母	自生酵母	発酵	セメントタンクで2ヶ月発酵(マロラクティック発酵あり)	熟成	そのまま8ヶ月シュールリー熟成 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	12%	特徴	雹の被害を受けた2016年は収量が激減したため、生き残った貴重なブドウにこれまで以上に愛情を注ぎ寄り添い造り上げたシルヴァネール主体のキュヴェです。淡いイエローの外観からリンゴやフロラルな香りが流れます。旨味を包括したフレッシュなレモン果汁に上向きな酸が絡み合うジュースに小石を砕いたミネラルが僅かに伸びるクリアで凝縮感のあるイージードリンクタイプです。			
呼称	Alsace アルザス																																																				
参考小売	¥2,550 ★																																																				
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、デメテール																																																				
テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 砂利 泥灰土 200m・南東 1ha・45hl/ha																																																				
品種(収穫/樹齢)	シルヴァネール90% リースリング10% (手摘み/30~50年)																																																				
醸造 酵母	自生酵母																																																				
発酵	セメントタンクで6ヶ月発酵(マロラクティック発酵あり)																																																				
熟成	そのまま4ヶ月シュールリー熟成 軽く濾過・無清澄																																																				
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:10mg/L																																																				
アルコール度	12.5%																																																				
特徴	「海と貝」と名付けられたキュヴェ、海が隆起してできた砂利・泥灰土で育つ樹齢30~50年のブドウを使用し、セメントタンクで発酵・シュールリー熟成しました。イエローの色調、最初は控えめですがリンゴやハッサクのアロマが拡がります。レモネードの柔らかな酸に柑橘の柔和な旨みが溶けた例年より濃厚な味わいで開栓後2日目はより開いた風味をお楽しみ頂けるコスパの高い逸品です。																																																				
呼称	Alsace アルザス																																																				
参考小売	¥2,550 ★																																																				
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、デメテール																																																				
テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 砂利 泥灰土 250m・南東 1ha・45hl/ha																																																				
品種(収穫/樹齢)	シルヴァネール90% ピノブラン10% (手摘み/平均30~50年)																																																				
醸造 酵母	自生酵母																																																				
発酵	セメントタンクで2ヶ月発酵(マロラクティック発酵あり)																																																				
熟成	そのまま8ヶ月シュールリー熟成 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	12%																																																				
特徴	雹の被害を受けた2016年は収量が激減したため、生き残った貴重なブドウにこれまで以上に愛情を注ぎ寄り添い造り上げたシルヴァネール主体のキュヴェです。淡いイエローの外観からリンゴやフロラルな香りが流れます。旨味を包括したフレッシュなレモン果汁に上向きな酸が絡み合うジュースに小石を砕いたミネラルが僅かに伸びるクリアで凝縮感のあるイージードリンクタイプです。																																																				
<table border="1"> <tr><td>呼称</td><td>Alsace アルザス</td></tr> <tr><td>参考小売</td><td>¥2,900</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、デメテール</td></tr> <tr><td>テロワール</td><td>土壌 標高・向き 面積・収量 砂質 泥土 230~350m・平地 1.5ha・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>ステンレスタンクで10ヶ月発酵</td></tr> <tr><td>熟成</td><td>そのまま12ヶ月シュールリー熟成 軽く濾過・無清澄</td></tr> <tr><td>SO<sub>2</sub></td><td>無添加 トータル:10mg/L</td></tr> <tr><td>アルコール度</td><td>12.5%</td></tr> <tr><td>特徴</td><td>雹の被害を受けた2016年は収量が激減したため、生き残った貴重なブドウにこれまで以上に愛情を注ぎ寄り添い造り上げました。サンピエール村のリースリングを10ヶ月発酵、そのまま12ヶ月熟成して瓶詰めしました。イエローの外観からリンゴのアロマの奥からペトロール香を感じ、整ったボディからは軽やかな酸とリンゴの果実が溢れ、アフターの塩味が美しい着地へと誘ってくれます。</td></tr> </table>	呼称	Alsace アルザス	参考小売	¥2,900	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、デメテール	テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 砂質 泥土 230~350m・平地 1.5ha・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	ステンレスタンクで10ヶ月発酵	熟成	そのまま12ヶ月シュールリー熟成 軽く濾過・無清澄	SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:10mg/L	アルコール度	12.5%	特徴	雹の被害を受けた2016年は収量が激減したため、生き残った貴重なブドウにこれまで以上に愛情を注ぎ寄り添い造り上げました。サンピエール村のリースリングを10ヶ月発酵、そのまま12ヶ月熟成して瓶詰めしました。イエローの外観からリンゴのアロマの奥からペトロール香を感じ、整ったボディからは軽やかな酸とリンゴの果実が溢れ、アフターの塩味が美しい着地へと誘ってくれます。																													
呼称	Alsace アルザス																																																				
参考小売	¥2,900																																																				
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、デメテール																																																				
テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 砂質 泥土 230~350m・平地 1.5ha・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	ステンレスタンクで10ヶ月発酵																																																				
熟成	そのまま12ヶ月シュールリー熟成 軽く濾過・無清澄																																																				
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:10mg/L																																																				
アルコール度	12.5%																																																				
特徴	雹の被害を受けた2016年は収量が激減したため、生き残った貴重なブドウにこれまで以上に愛情を注ぎ寄り添い造り上げました。サンピエール村のリースリングを10ヶ月発酵、そのまま12ヶ月熟成して瓶詰めしました。イエローの外観からリンゴのアロマの奥からペトロール香を感じ、整ったボディからは軽やかな酸とリンゴの果実が溢れ、アフターの塩味が美しい着地へと誘ってくれます。																																																				

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15度以下の保存をお願いします)

*Diory*

[42550] Pinot Blanc Les Pierres Chaudes ピノブランレピエールショウド16				[42547] Sylvaner & Riesling Zellberg シルヴァネール&リースリングツェルベルグ16			
呼称	Alsace アルザス			呼称	Alsace アルザス		
参考小売	¥3,000			参考小売	¥3,400		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			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 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
	砂岩 泥灰土 花崗岩 白色片麻岩	300m・南	0.4ha・40hl/ha		泥土 泥灰土	300m・南東	6.9ha・30hl/ha
品種	ピノブラン100%			品種	シルヴァネール50% リースリング50%		
(収穫/樹齢)	(手摘み / 35 ~ 45年)			(収穫/樹齢)	(手摘み / 平均55年以上)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	ステンレスタンクで2ヶ月発酵			発酵	卵型のセメントタンクで発酵 (マロラクティック発酵あり)		
熟成	そのまま8ヶ月熟成 軽く濾過・無清澄			熟成	そのまま12ヶ月シュールリー熟成 / 軽くフィルター・無清澄		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:17mg/L			SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:21mg/L		
アルコール度	12.5%			アルコール度	12.5%		
特徴	標高300mに位置するリュウディ「ピエールショウド(意味:熱い岩)」に植わるピノブランをステンレスタンクで発酵熟成しSO <sub>2</sub> 無添加で瓶詰めしました。ほんのり憂いのあるイエローの色調、硫黄的還元香の後からハーブと蜜のニュアンスを感じます。口に含んだ瞬間から柔らかく広がる丸みを帯びた肉厚な果実とミネラル感に、キリッと引き締まる酸がアクセントとなった美しい逸品です。			特徴	標高300mのツェルベルグ=渓谷という名の区画は寒暖の差が激しく、おろし風も吹くため凝縮感があり健康なブドウが育ちます。卵型のセメントタンクで発酵、そのままシュールリーで12ヶ月熟成しました。ゴールドの外観から、カルヴァドスや洋梨、サトウキビの香りを感じます。粘性のある質感で、熟したリンゴの果実感に控えめですが上品で存在感のある酸がバランスを整えています。		
[42245] Riesling Grittermatte リースリンググリッテルマット15				[42497] Gewurztraminer Sec Les Pucelles ゲヴュルトトラミネールセックレピュセル16			
呼称	Alsace アルザス			呼称	Alsace アルザス		
参考小売	¥3,600			参考小売	¥3,800		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			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 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
	砂質 小石 火山灰	200 ~ 250m・南	0.5ha・30hl/ha		粘土 石灰	200 ~ 250m・南	0.7ha・25hl/ha
品種(収穫/樹齢)	リースリング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30 ~ 70年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	卵型のセメントタンクで3ヶ月発酵 (マロラクティック発酵あり)			発酵	ステンレスタンクで3ヶ月発酵(マロラクティック発酵あり)		
熟成	そのまま12ヶ月シュールリー熟成 軽く濾過・無清澄			熟成	そのまま8ヶ月シュールリー熟成 軽く濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:8mg/L			SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:12mg/L		
アルコール度	12%			アルコール度	14%		
特徴	GCMエンシュベルグと同じ斜面で、比較的標高の低い場所に位置するリュウディ「グリッテルマット」のリースリングを卵型のセメントタンクで発酵、そのままシュールリーで熟成しました。淡いイエローの外観、ペトロール香の奥からグレープフルーツや焼けた石の香りを感じます。アッパーな果実に強めのミネラル感、青リンゴを連想する爽快な印象が続き澁刺とした気分を楽しめる逸品です。			特徴	ツェルベルグとフロントホルツの数ヶ所の小さな区画(パーセル)のゲヴュルトをステンレスタンクで発酵・熟成しました。ワインの無垢な味わいと、数ヶ所のパーセルとの掛け言葉でピュセル=処女と名付けられました。淡いゴールドの外観に梨やカスタードの香りを感じます。甘やかで少し酸化のニュアンスと粘性を感じる口当たりで、蜜感とミネラルが程よく伸びて香り豊かな余韻を楽しめます。		
[42554] Miso Paradis ミソパラディ 16(ネゴス)				[42470] Chemins des Salines シュマン デサラン16(ネゴス)			
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	¥2,800 ★			参考小売	¥2,800 ★		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	バイオロジック / -			栽培/認証	バイオロジック / -		
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 丸い小石	200m・南	1ha・25hl/ha		粘土石灰 丸い小石	50m・南	2ha・35hl/ha
品種(収穫/樹齢)	シラー 50% ムールヴェードル50%(手摘み / 10 ~ 15年)			品種(収穫/樹齢)	カリニャン100%(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	8日間マセラシオンカルボニック デキュヴァージュしてステンレスタンクで8ヶ月発酵			発酵	8日間マセラシオンカルボニック、空気圧搾し ステンレスタンクで3週間発酵		
熟成	ドゥミミュイ(木樽)で3ヶ月熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2017年9月			熟成	アルザスへ運び卵型セメントタンクで7ヶ月熟成 軽く濾過・無清澄 / 瓶詰め2017年5月17日		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:13mg/L			SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:14mg/L		
アルコール度	13%			アルコール度	13%		
特徴	絶望的な雹被害を受けラングドックのクロ・マテリスとドメーヌ・ジュリアン・ペイラスから購入した2品種をル・トン・デ・スリーズのアクセルと一緒にマセラシオンカルボニック後、ステンレスタンクに移しアルザスで発酵、ドゥミミュイで3ヶ月熟成しました。憂いのあるカーネーション色の外観から、野いちごのアロマが拡がり、柔らかくフレッシュ感を表現したパトリックらしい仕上がりです。			特徴	絶望的な雹被害を受け苦渋の決断を下し、ネゴスでのワイン初リリースとなります。ラングロールへ、ブドウを供給するコスティエル・ド・ニームのMas Melletから購入したカリニャンをマセラシオンカルボニック後、空気圧搾しステンレスタンクで発酵、アルザスへ運び、卵型セメントタンクで7ヶ月熟成SO <sub>2</sub> 無添加で瓶詰めしました。しなやかなエキスに細かいタンニンが特徴です。		

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*

【42551】Eau de Vie de Marc de Gewurztraminerオー・ド・ヴィ・ド・マール・ド・ゲヴュルトツラミネール				【42552】Eau de Vie de Marc de Muscatオー・ド・ヴィ・ド・マール・ド・ミュスカ			
呼称	Alsace アルザス			呼称	Alsace アルザス		
参考小売	¥7,000			参考小売	¥8,000		
規格/タイプ	500ml×12 / 蒸留酒・-			規格/タイプ	500ml×12 / 蒸留酒・-		
栽培/認証	ビオディナミ/エコセール、デメテール			栽培/認証	ビオディナミ/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 (収穫/樹齢)	2015年のゲヴュルトツラミネールすべて			品種 (収穫/樹齢)	2013年のミュスカすべて		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
	発酵・熟成	2015年のゲヴュルトツラミネールすべての搾りかすを蒸留器を借りて蒸留し、ボンボンヌで19ヶ月熟成して瓶詰め			発酵・熟成	2013年のミュスカすべての搾りかすを蒸留器を借りて蒸留し、ボンボンヌで48ヶ月熟成して瓶詰め	
	SO <sub>2</sub>	無添加			SO <sub>2</sub>	無添加	
アルコール度	45%			アルコール度	46%		
特徴	2015年に採れたゲヴュルトツラミネールすべての搾りかすを蒸留所から借りたランピックで蒸留、ボンボンヌと呼ばれるガラス製の丸い容器で19ヶ月熟成後、瓶詰めしました。透明で粘性のある液面からボルチーニの奥ゆかしさやライチの華やかな香りを感じます。ドライな印象が続きますがアフターのスパイシーさにゲヴュルトツならではの特性を見出せるまさに大人のためのマールです。			特徴	2013年に採れたミュスカすべての搾りかすを蒸留所から借りたランピックで蒸留、ボンボンヌと呼ばれるガラス製の丸い容器で48ヶ月熟成後、瓶詰めしました。透明で粘性のある液面からミュスカならではのフルーティな香りにジャスミンのニュアンスが広がります。48ヶ月熟成による落ち着いた味わいで、甘さ控えめでありますがフローラルさを纏ったアフターに魅了される仕上がりです。		

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)