



Kleinknecht

アルザス地方
クラインクネヒト

アルザス、ミッテルベルガムで7代続く名門ワイナリー
98年よりビオ、12年よりビオダイナミ、畑への愛着は人一倍
ピネール、メイエに倣うナチュラルワイン



アルザス地方は北のBAS RHIN県と南のHAUT RHIN県の2つの行政から成立つワイン産地で、フランスでも2番目にGNPの高い豊かな地方です。1位は勿論パリ市のイル・ド・フランスですから、実質地方都市としては断トツです。フランス通なら67番の車はストラスブールが県庁、68番がコルマルは県庁とご存知ですね。ドイツと隣接し、標識も目に付くアナウンスはフランス語とドイツ語の2つで書かれています。

そのストラスブールのバーラン県に位置する小さな村、MITTELBERGHEIMに7代続く名門KLEINKNECHT家。長男アンドレ・クラインケクト氏は1968年8月4日生まれ。1991年からワイナリーを手伝い、醸造家として25年以上の経験豊富な乗りに乗った今働き盛りの生産者です。お父様は2002年に引退し、その後はアンドレが全て引き継ぎ、その当時7.5haの規模でしたが、ゆっくりと畑を買い増し、現在は9.5haの所有者となりました。1998年にBIOに切り替え、2012年からバイオダイナミック農法に切り替えました。デメテルには2014年から申請。瓶詰めはお爺様の時代から始め、お父様の時代は馬で畑を耕しておりました。今は馬を手放してしまっただけ、時々友人の馬で畑の一部を耕しております。畑は無農薬ですが、ナチュラルワインに切り替えたのは最近です。彼のラインの半分以上は無農薬ワインですが、醸造過程に拘るナチュラルワインではありません。SO2を使用しないワインの存在は知ってはいたけど、なかなか踏み切れませんでした。そんな時、クリスチャン・ピネール氏やパトリック・メイエ氏と出会い、「自分でも実践してみよう！」と決意しました。ご存知の通り、今はJura地方やAlsace地方で若い生産者がどんどんナチュラルワインを作り始めております。アルザスは元々バイオダイナミックの本拠地でしたが、なかなか浸透しませんでした。が、この2~3年アンドレのような若い生産者が一気にナチュラルワインの世界に足を踏み入れ、新たな時代が到来しているのです。彼の古いスタイルのワインはすでに日本に入っておりますが、新しいスタイルのワインは今回Dionyさんとご縁ができました。

Pinot Blanc 33% Riesling 29% Pinot Gris 9% Muscat 1%
Gewurztraminer 10% Pinot Noir 8% Chardonnay 2% Sylvaner 2% 他6%

実は今、どんどんPinot NOIRを植樹しております。勿論クローンでないので時間はかかりますが非常に素晴らしいピノで、このクレマン・ロゼは本当に綺麗で美味しいです。勿論他のワインも美味しいですが、収量は他のアルザスの生産者と同じ位取れるので、厚みは若干弱いです。しかし値段はカジュアルで非常にコスパの良い優良生産者です。近所の農業高校でワインを学びましたが、その頃学んだ事はすっかり忘れていたし、実践的ではないと笑ってました。彼は無農薬の生産者が少ない98年~無農薬に挑戦し、自分で自ら勉強したのです。学校で学ぶより畑で色々実践で学んで来た、たたき上げの醸造家です。お父様の代では化学肥料を使っており、実際は父親よりも自ら見聞かしてアンドレの栽培方法を身に着けました。ナチュラルワインへは2015年に転向しましたが、畑に対する愛情・知識は半端ではありません。ドイツ人のような几帳面な性格で、一つ一つ慎重に丁寧に仕事を進めますですから今年より来年、来年より再来年と確実にワインの味わいに反映される事間違いなし。今までは良心的で地元で殆ど消費されておりましたが、今回出会う事が出来、これから色々な企画をアンドレと一緒に開発する予定ですので、楽しみにして下さい。

(2016年9月13日第一回目訪問・2017年1月26日第二回目試飲)



【42363】Sylvaner シルヴァネール15			【42364】Pinot Blanc ピノブラン15		
呼称	Alsace アルザス		呼称	Alsace アルザス	
参考小売	¥2,200		参考小売	¥2,300	
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/デメテル		栽培/認証	バイオダイナミ/デメテル	
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	230m・東 40hl/ha		泥灰土	280m・東 50hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シルヴァネール100% (手摘み/平均40年)		品種 (収穫/樹齢)	ピノブラン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	フードルで6ヶ月発酵		発酵	ステンレスタンクで2ヶ月発酵	
熟成	そのまま12ヶ月熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め日:2016年9月19日		熟成	そのまま6ヶ月熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め日:2016年5月23日	
SO ₂	無添加 トータル:34mg/L		SO ₂	熟成中:40mg/L 瓶詰め時:30mg/L トータル:50mg/L	
アルコール度	12%		アルコール度	13%	
特徴	<p>待望のアルザス低価格帯ナチュラルが入荷しました。標高230メートル、泥灰土に植わるシルヴァネールをフードルで6ヶ月発酵、12ヶ月熟成しました。濁りのあるホワイトイエローの色調、リンゴやマンゴー、レモン、コリアンダーの香りを感じます。旨味とエキスの詰まった柔らかくナチュラルな果実に程よい酸味が流れを奏でていて、ハーブ香が鼻から抜けるアフターの爽快感が絶品です。</p>		特徴	<p>待望のアルザス低価格帯ナチュラルが入荷しました。標高280mの泥灰土に植わるピノブランをステンレスタンクで2ヶ月発酵後、6ヶ月熟成し残糖5g/lで瓶詰めしました。イエローの外観から、すりおろしリンゴや綿あめ、ラムネの香りを感じます。柔らかくやさしいアタック、膨らみのある果実はシナノスイートのやさしい甘みで、ほんのり溶け込んだ酸が心地よく交じり合う逸品です。</p>	
【42365】Imposture アンボスチュール14			【42366】Gewurtztraminer ゲヴュルトトラミネール15		
呼称	Alsace アルザス		呼称	Alsace アルザス	
参考小売	¥2,400		参考小売	¥2,600	
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/デメテル		栽培/認証	バイオダイナミ/デメテル	
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 砂岩	250m・東 50hl/ha		泥灰土	240m・東、南東 40hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ピノグリ100% (手摘み/平均20年)		品種 (収穫/樹齢)	ゲヴュルトトラミネール100% (手摘み/平均28年)	
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週間醸し後、3週間発酵		発酵	木樽で1ヶ月熟成	
熟成	ステンレスタンクで11ヶ月熟成 無濾過・無清澄		熟成	そのまま8ヶ月熟成 無濾過・無清澄	
SO ₂	瓶詰め時:30mg/L トータル:27mg/L		SO ₂	熟成中:50mg/L 瓶詰め時:50mg/L トータル:111mg/L	
アルコール度	12.5%		アルコール度	13.5%	
特徴	<p>待望のアルザス低価格帯ナチュラルが入荷しました。標高250mの砂利泥土に植わるピノグリをステンレスタンクで2日間醸し、3週間発酵後、11ヶ月熟成しました。ゴールドの外観から、麦わらやりんごのコンフィチュールの香りを感じます。ボリューム感のある液体は香ばしい果実に溶け込んだ伸びの良いミネラルと程よい酸が滑らかな流れを作り、少しの苦味がアクセントとなります。</p>		特徴	<p>待望のアルザス低価格帯ナチュラルが入荷しました。標高240mの泥灰土に植わるゲヴュルトを木樽で1ヶ月発酵、8ヶ月熟成し、残糖11g/lで瓶詰めしました。粘性のあるゴールドの外観からはクラシックないわゆるゲヴュルトの香り、時間と共にグアバやパインの南国系フルーツのアロマが上がります。甘やかな果実に柔らかな酸と苦味が心地良いコストパフォーマンスの高い逸品です。</p>	

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