

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、筋金入りのビオダイナミ農家
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Ammerschwihrという村に位置するDomiane 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いますが、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ます。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、ピ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)

【42484】Riesling Le Champ des Alouettes リースリングルシャンデアルエット15			
呼称	Alsace アルザス(カッツェンタール村のリュエディ「Lerchenfeld」)		
参考小売	¥3,500 ★		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオダイナミ/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	花崗岩粘土	250m・南西	0.6ha・50hl/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・熟成	完熟まで待ち、収穫後プレス、フードルで発酵後、そのまま18ヶ月間シュールリー熟成 無濾過・無清澄	
	SO ₂	無添加 トータル:27mg/L	
アルコール度	14.5%		
特徴	カッツェンタール村のリュエディ「Lerchenfeld(レルションフェルド)」の花崗岩粘土土壌に植わる樹齢40年のリースリングをプレスし、フードルで発酵。そのまま18ヶ月シュールリー熟成しSO ₂ 無添加で瓶詰めしました。ライトイエローの外観から、甘やかなリンゴやアプリコットのアロマが拡がり、若干のガス感と白い花の蜜や柔らかい果実感がやさしい雰囲気演出します。		

1月
新着



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)