



Kleinknecht

アルザス地方
クラインクネヒト

アルザス、ミッテルベルガウムで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・クラインネクト氏は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・メイエー氏と出会い、「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)



[42257]Pet Nat ペットナット15			[42724]Crémant d'Alsace Brut クレマンダルガス ブリュット15		
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		呼称	Crémant d'Alsace クレマン・ダルガス	
参考小売	¥3,000		参考小売	¥3,100 ★	
規格/タイプ	750ml×12 / 白微泡・辛口		規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口	
栽培/認証	バイオダイナミ/デメテール		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・向き 面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き 面積・収量
	粘土泥土	250m・東 0.8ha・65hl/ha		泥灰土 泥砂利	250m・東 0.8ha・60hl/ha
品種	ミュスカ50%		品種	ピノブラン ピノグリ シャルドネ1/3ずつ	
(収穫/樹齢)	シルヴァネール50%(手摘み/20~30年)		(収穫/樹齢)	(手摘み/20~30年)	
醸造 酵母	自生酵母		醸造 酵母	自生酵母	
発酵 熟成	2015年9月1日収穫後、プレス ステンレスタンクで発酵2ヶ月発酵し瓶詰め 無濾過・無清澄		発酵 熟成	2015年9月1日収穫、プレス後、ステンレスタンクで12ヶ月発酵・熟成 ティラージュ:2016年9月1日(2016年のブドウ果汁を添加) デゴルジュマン:2018年3月1日/18ヶ月瓶内熟成/無濾過・清澄あり	
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L		SO ₂	無添加 トータル:7mg/L	
ガス圧	2.6気圧		ガス圧	5.4気圧	
アルコール度	12%		アルコール度	12%	
特徴	1998年より自ら無農薬を実践し、畑で学びを得てきたというたき上げの生産者アンドレのSO ₂ 無添加ベティアンです。シルヴァネールとミュスカをプレス後、ステンレスタンクで2ヶ月発酵、発酵した状態で瓶詰めしました。白濁したライトイエローの外観、金木犀やライチ、ポンカンが香ります。程良い泡に蜜の旨味と程良い酸、柑橘の熟感にアフターの苦みのバランスが絶妙な逸品です。		特徴	1998年より自ら無農薬を実践し、畑で学びを得てきた叩き上げの生産者アンドレのSO ₂ 無添加クレマンです。3品種をプレス後、ステンレスタンクで12ヶ月発酵熟成、2016年産ブドウ果汁を添加しティラージュ、18ヶ月の瓶内熟成を経てデゴルジュマンしました。ライトイエローの外観、ライムや酵母の香り、柔らかいアタックに口角の上がる酸と爽やかなアフターが美しい逸品です。	
[42725]Crémant d'Alsace Brut Rose クレマンダルガス ブリュット ロゼ14			[42722]Sylvaner シルヴァネール16		
呼称	Crémant d'Alsace クレマン・ダルガス		呼称	Alsace アルザス	
参考小売	¥3,400 ★		参考小売	¥2,300	
規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ泡・辛口		規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口	
栽培/認証	バイオダイナミ/デメテール		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・向き 面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き 面積・収量
	泥砂利	250m・東 0.3ha・50hl/ha		泥灰土	250m・北 0.45ha・40hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ピノワール100%(手摘み/平均35年)		品種(収穫/樹齢)	シルヴァネール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 熟成	2014年9月1日収穫し、プレス、 ステンレスタンクで12ヶ月発酵・熟成 ティラージュ 2015年9月(15年のブドウ果汁を添加) デゴルジュマン2017年10月/25ヶ月瓶内熟成/無濾過・清澄あり		発酵 熟成	ステンレスタンクで発酵13ヶ月 20hlのフードルで12ヶ月熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め日:2017年10月	
SO ₂	無添加 トータル:4mg/L		SO ₂	瓶詰め時:30mg/L トータル:27mg/L	
ガス圧	4.7気圧		アルコール度	12%	
アルコール度	12%		特徴	1998年より自ら無農薬を実践し畑で学びを得てきた叩き上げの生産者アンドレ、2016年はベト病に悩まされました。泥灰土で育つシルヴァネールをプレス、ステンレスタンクで13ヶ月の長期間発酵後、フードルで12ヶ月熟成しました。やや青みを帯びたライトイエローの色調、ハーブの香りを感じます。ふくよかな口あたりで優しく流れ込む液体は甘さの内に酸と旨味を包括しています。	
特徴	1998年より自ら無農薬を実践し畑で学びを得てきた叩き上げの生産者アンドレのSO ₂ 無添加クレマンです。ピノワールをプレス、ステンレスタンクで12ヶ月発酵熟成、2015年産ブドウ果汁を添加しティラージュ、25ヶ月瓶内熟成しデゴルジュマンしました。オレンジピンクの外観、ハーブやザクロの香り、チェリーのやさしい甘みとピターなニュアンスが交差するドライな逸品です。				
[42723]Delirium デリリウムNV			 		
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		呼称	Delirium	
参考小売	¥2,800		参考小売	¥2,800	
規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・辛口		規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・辛口	
栽培/認証	バイオダイナミ/デメテール		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・向き 収量	テロワール	土壌	標高・向き 収量
	泥灰土	250m・南、東 50hl/ha		泥灰土	250m・南、東 50hl/ha
品種	2016年のピノブラン50%		品種	2016年のピノブラン50%	
(収穫/樹齢)	2014年と2015年のシルヴァネール ピノブラン ピノグリ ゲヴュルツトラムニール50%(手摘み/30~40年)		(収穫/樹齢)	2014年と2015年のシルヴァネール ピノブラン ピノグリ ゲヴュルツトラムニール50%(手摘み/30~40年)	
醸造 酵母	自生酵母		醸造 酵母	自生酵母	
発酵 熟成	2016年9月1日に収穫したピノブランをステンレスタンクで7日間醸し プレス後、ステンレスタンクで8ヶ月発酵・熟成、ソレラシステムに従い、 14年と15年の4品種で仕込んだワインに継ぎ足す 無濾過・無清澄/瓶詰め:2017年5月1日		発酵 熟成	2016年9月1日に収穫したピノブランをステンレスタンクで7日間醸し プレス後、ステンレスタンクで8ヶ月発酵・熟成、ソレラシステムに従い、 14年と15年の4品種で仕込んだワインに継ぎ足す 無濾過・無清澄/瓶詰め:2017年5月1日	
SO ₂	無添加 トータル:18mg/L		SO ₂	無添加 トータル:18mg/L	
アルコール度	13%		アルコール度	13%	
特徴	ソレラシステムに従い、16年のピノブランをステンレスタンクで醸し、 プレスし再びステンレスタンクで8ヶ月発酵熟成したもの(50%)を、14 年と15年の4品種で仕込んだワイン(50%)へ継ぎ足しSO ₂ 無添加で瓶 詰めしました。やや憂いのあるサーモンオレンジの外観に、マーマ レードやさとうきびの香り、ピターなオレンジの果実感に少しの塩味、 瑞々しいアフターが印象的です。		特徴	ソレラシステムに従い、16年のピノブランをステンレスタンクで醸し、 プレスし再びステンレスタンクで8ヶ月発酵熟成したもの(50%)を、14 年と15年の4品種で仕込んだワイン(50%)へ継ぎ足しSO ₂ 無添加で瓶 詰めしました。やや憂いのあるサーモンオレンジの外観に、マーマ レードやさとうきびの香り、ピターなオレンジの果実感に少しの塩味、 瑞々しいアフターが印象的です。	

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