



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、筋金入りのビオディナミ農家
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いません。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)

【42769】Riesling Le Salon des Bains リースリングル サロン デバン 16				【42768】Pinot Gris Hinterberg ピノグリ ヒンテルベルグ NF13			
呼称	Alsace アルザス			呼称	Alsace アルザス		
参考小売	¥3,500 ★			参考小売	¥4,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・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/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
	花崗岩 砂質	200m・東	1ha・45hl/ha		花崗岩	300m・南	1ha・35hl/ha
品種(収穫/樹齢)	リースリング100%(手摘み/平均85年)			品種(収穫/樹齢)	ピノグリ100%(手摘み/平均10年)		
醸造	酵母	自生酵母		醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	フールドで発酵後、			発酵	発酵	古いフールドで発酵
熟成	そのまま12ヶ月間シュールリー熟成 無濾過・無清澄			熟成		そのまま18ヶ月シュールリー熟成 無濾過・無清澄	
SO2	無添加 トータル:14mg/L			SO2	無添加 トータル:12mg/L		
アルコール度	13.5%			アルコール度	12%		
特徴	アムルシュヴィール村リュウディ「Badstub」はかつてローマ人の共同浴場があった場所でサロンデバン=バスルームと名付けました。リースリングをフールドで12ヶ月シュールリー熟成しました。やや濃いめのイエローゴールドの外観から、カリンやパッションフルーツの香りが拡がり、強めの粘性にドライフルーツの凝縮味があり果実の旨味とビターなアフターが心地良い味わいです。			特徴	グランクリュ・ヴィネック・シュロスベルグの延長線上にあるカツェンタール谷の急斜面に位置するリュウディ、ヒンテルベルグで育てた樹齢10年以上のピノグリをフールドで発酵後18ヶ月熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。ややオレンジを帯びたアンバーの外観から夏みかんやナッツの香り、高めの重心に豊かなエキス感、見事な酸味と心地よいアフターの苦みに魅了されます。		

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)

