



# 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、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、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)

【42635】Muscat ミュスカ NF 16				【42911】Pinots Hinterberg ピノ ヒンテルベルグ16			
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 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	バイオディナミ/エコセール			栽培/認証	バイオディナミ/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
	黄土 石灰泥土	300m・南南東	0.5ha・40hl/ha		花崗岩	300m・南	ComingSoon
品種(収穫/樹齢)	ミュスカ100%(手摘み/平均35年)			品種	ピノグリ ピノノワール ピノブラン ピノブーロ ピノオーセロワ(手摘み/-)		
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			発酵 熟成	混植畑に植わる5品種をアッサンブラージュ 足でピジャージュし、醸し フールドで11ヶ月シュールリー熟成 無濾過・無清澄		
熟成	そのまま11ヶ月シュールリー熟成 無濾過・無清澄			SO2	無添加 トータル:34mg/L		
SO2	瓶詰め時:10mg/L トータル:17mg/L			アルコール度	12.5%		
アルコール度	14%			特徴	GCヴィネック・シュロスベルグの延長線上にあるリュウディ・ヒンテルベルグの混植畑に植わる5種のピノをアッサンブラージュし足でピジャージュしながら醸し、フールドで11ヶ月間シュールリー熟成しました。憂いたっぷりのアンバーオレンジの外観から、ピンクグレープフルーツや隣の香り、瑞々しさを感じますがエキス分やまったりとした旨味が感じられます。		
特徴	黄土・石灰泥土で育った樹齢 35 年のミュスカをフールドで 11 ヶ月シュールリー熟成、無濾過無清澄で瓶詰めしました。ほんのり憂いあるライトイエローの外観からライチや南国系果実の後、スワリングすると青りんごの爽やかな香りを感じます。やや粘性がある液体はエキス分が濃厚でムスクの香りが柔らかく漂うオリエンタルなニュアンスにほろ苦いアフターが大人っぽさを演出してくれます。						

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)

