



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したが、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いました。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)



【42925】Imposture アンポスチュール16		【42929】Orange is the New White オレンジイズザニュー ホワイト18												
呼称	Alsace アルザス	呼称	VdF ヴァン・ド・フランス											
参考小売	¥2,600	参考小売	¥2,900 ★											
規格/タイプ	750ml×12 / 白・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/デメテル	栽培/認証	バイオダイナミ/デメテル											
テロワール	<table border="1"> <tr> <td>土壌</td> <td>標高・向き</td> <td>収量</td> </tr> <tr> <td>泥灰土 砂岩</td> <td>250m・東</td> <td>50hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	収量	泥灰土 砂岩	250m・東	50hl/ha	<table border="1"> <tr> <td>テロワール</td> <td>標高</td> <td>面積・収量</td> </tr> <tr> <td>泥灰土</td> <td>240m</td> <td>0.5ha・60hl/ha</td> </tr> </table>	テロワール	標高	面積・収量	泥灰土	240m	0.5ha・60hl/ha
土壌	標高・向き	収量												
泥灰土 砂岩	250m・東	50hl/ha												
テロワール	標高	面積・収量												
泥灰土	240m	0.5ha・60hl/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40% ピノグリ40% ミュスカ20% (手摘み/20~36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	9月19日と24日に収穫											
熟成	ステンレスタンクで11ヶ月熟成 無濾過・無清澄	熟成	品種ごとにステンレスタンクで20日間醸し 90日間発酵・熟成、アッサンプラーージュし10日間熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2019年1月15日											
SO ₂	無添加 トータル:16mg/L	SO ₂	瓶詰め時:30mg/L トータル:45mg/L											
アルコール度	14%	アルコール度	13.5%											
特徴	アルザスでじわじわと注目を集める低価格帯ナチュラルのクラインクネヒト。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週間醸し、3週間発酵後、11ヶ月間熟成しました。光沢のあるイエローの外観から、バナナや黄桃のかすかな香りが広がります。ふっくらとしたエキス感に果実の甘さと塩気、程良いボリュームが均衡のとれた味わいです。	特徴	ゲヴュルトトラミネールとピノグリ、ミュスカを品種ごとにそれぞれステンレスタンクで20日間醸した後、90日間発酵熟成し、3品種をアッサンプラーージュし約10日間落ち着かせてから瓶詰しました。憂いあるオレンジイエローの外観から華やかな桃の香りを溢れ出します。ほのかな泡に果実の甘味、ピュアな液体に溶け込んだたつぷりのミネラルとアフターの苦味がアクセントとなっています。											
【42926】Sylvaner GC Zotzenberg シルヴァネール GC ヅッツェンベルク12														
呼称	Alsace Grand Cru アルザス・グランクリュ													
参考小売	¥3,300													
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口													
栽培/認証	ビオロジック/エコセール													
テロワール	<table border="1"> <tr> <td>土壌</td> <td>標高・向き</td> <td>面積・収量</td> </tr> <tr> <td>石灰泥土</td> <td>280m・南</td> <td>0.2ha・50hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積・収量	石灰泥土	280m・南	0.2ha・50hl/ha							
土壌	標高・向き	面積・収量												
石灰泥土	280m・南	0.2ha・50hl/ha												
品種 (収穫/樹齢)	シルヴァネール100% (手摘み/平均45年)													
醸造 酵母	自生酵母													
発酵	2012年10月1日収穫 11hlの木製タンクで30日間発酵													
熟成	そのまま11ヶ月熟成/無濾過・無清澄													
SO ₂	瓶詰め時:40mg/L トータル:53mg/L													
アルコール度	14%													
特徴	アルザスでじわじわと注目を集める低価格帯ナチュラルのクラインクネヒト。2012年は寒くて遅熟の年でした。石灰泥土で育つシルヴァネールを木製タンクで30日間発酵、そのまま11ヶ月間熟成しました。グリーンを帯びたライトイエローの外観に、フレッシュなメロンやグレープフルーツの香り、すっきりとフルーティーなアタックに硬質なミネラルがボディの中枢を形成する極辛口の仕上がりがです。													

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