



Domaine Xavier Wymann

アルザス地方
ドメヌ・グザヴィエ・ヴァイマン

ビネールとのコラボ 自然への敬意を“Minori”に込めて

このワインの計画は2012年から始まっていました。
 何故かと言うとクリスチャン・ビネールのワインは年々人気が出るのに供給が追いつかないからです。ナチュラルワインの生産者で人気が出てくる生産者は、必ずネゴシアンを始めます。そうでないと需要に追いつかないからです。
 しかしネゴシアンと言うのはブドウを他の人にお任せして、自分で醸造する方法。
 そこに疑問を持ちながら何とか同じような方法でお客様に出来る限り美味しいワインを届けたい！
 そう思うのが我々の中に合ったからです。そんな時、Jean-lucと縁がありました。
 Xavier Wymannの2011年のワインが一度日本に上陸したので、彼のことはご存知の人が多くは！そのJean-LucとChristianが、身体をリラックスさせるナチュラルなワインを作ろう！と2012年から一緒に取り組みました。
 2011年ではクリスチャンのコンサルを受けていたので、お互いの信用はもうばっちり！後は行動に出るだけです。



やはりDomaineに拘りたい!!でもクリスチャンの畑は限られている。
 そんな矛盾の中、クリスチャンの思いをDomaine Xavier Wymannとして2人で表現しました！こうなるとコンサルでなくコラボです。

そしてラベルは私の担当です。やっぱり平凡なラベルでなく、誰が見ても解りやすい、名前がちょっと難しいから「あのラベルのワイン！」ってお客様に覚えて頂きたいのです。ですからやはりムートンではありませんが、素敵な絵にしたいと思いました。

2014年のヌーヴォーを仕込んで、出荷前の最後の試飲にボジョレに行きました。
 そのボージョという可愛い町があり、偶然素敵な個展が開催されておりました。いつもそんな時間が無いのですが、その時は何だか呼ばれるように入ったのです。可愛らしい優しい絵を表現する、Madame Marie-Elisabeth SASTRES。

私はひと目で魅了されました。

「これだ！この人の絵だ！」

そして2枚の絵を選びました。1つは西洋梨、もう1つは私の大好きなお花、ワインの瓶に飾っている紫陽花です。沢山の作品がありましたが、この2枚が私の目に飛び込んできたのです。その日は作家さんと会うことは出来ませんでした。2枚の絵を購入し、ちょっとマナー違反ですが、直ぐにロワールに戻る事情を説明し、個展の最中だけ直ぐに引き取らせて貰いました。家に戻り、直ぐにマリー・エリザベスさんに連絡しました。私より少しだけお姉様、事情を話してナチュラルワインのラベルに使用する許可をお願いしたら二つ返事でOKして下さいました。

「その代わりワインが出来たら、私にも飲ませて下さいね。」

「勿論、アトリエに遊びに行きますね。」

さてこのコラボ、これは日本向けだけのスペシャルオーダー、Franceでは一切販売されておりません。
 ネーミングは自然への敬意、そしてすべての幸せを願う<Minori>。

(新井順子)

【43081】Gauze Riesling Grunspiehl ガーゼリースリンググリュエンシュピール15				【42858】Gauze Riesling Grunspiehl ガーゼリースリンググリュエンシュピール16			
呼称	Alsace アルザス			呼称	Alsace アルザス		
参考小売	¥3,700			参考小売	¥3,700		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール			栽培/認証	ビオロジック/エコセール		
テロワール	土壌	向き	面積・収量	テロワール	土壌	向き	面積・収量
	粘土 泥灰土	北、南	0.15ha・35hl/ha		粘土 泥灰土	北、南	0.15ha・45hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	リースリング100% (手摘み/平均49年)			品種 (収穫/樹齢)	リースリング100% (手摘み/平均50年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	10月上旬収穫/空気圧式压榨後、古樽で12ヶ月発酵			発酵	10月上旬収穫/空気圧式压榨		
熟成	ステンレスタンクで11ヶ月熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2017年9月14日			熟成	ステンレスタンクで11ヶ月発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2017年9月14日		
SO ₂	無添加			SO ₂	無添加		
アルコール度	14.5%			アルコール度	13.5%		
特徴	リボヴィレの北側ベルクハイム村グリュエンシュピールは南向きの丘の中腹に位置するリュエディでリースリングをプレス後、木樽で発酵、ステンレスタンクで熟成し無濾過・無清澄・SO ₂ 無添加で瓶詰めしました。濃い黄金色の外観、スモーキーな焚火香のほか金柑シロップ漬けやアプリコットジャムの香り、滑らかな舌触りに果実味と熟した柑橘の甘さ、溶けこんだ酸が綺麗なエッセンスへと変化していきます。			特徴	リボヴィレの北側ベルクハイム村のグリュエンシュピールは南向きの丘の中腹に位置するリュエディでプレス後ステンレスタンクで11ヶ月の発酵・熟成し17年9月に無添加で瓶詰めしました。濃く黄金色の強いゴールド、とろりとした粘性、金柑や伊予柑のコンフィチュール香、豊かなミネラルに火打石の香りが加わることで更にポリウム感が増し、酸味の溶け込むバランスも最適な仕上がりです。		

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)

