



YouTube デイオニーチャンネル公開中

Christian Binner

アルザス地方
クリスチャン・ビネール

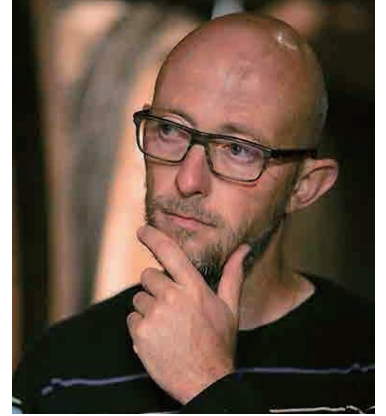
アルザスで250年続く名門 ビオディナミが奏でるキュヴェの数々

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Domaine 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おりません。今でこそ無農薬のスタイルが見直されておりますが、お父様の時代には化学肥料がもてはやされた頃でした。その時代にもかたくなに一貫して無農薬の農業を続けました。まわりの人によって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。

まず古いヴァ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るのです。歩いていると偶然1955年のリースリングを発見、珍しいヴァンテージなので、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、ビ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)



【43292】Cotes d'Ammerschwihr コート ダムルシュヴィール16				【43293】Pinot Gris Hinterberg ピノグリ ヒンテルベルグ15			
呼称	Alsace アルザス			呼称	Alsace Lieux-dits アルザス・リューディー		
参考小売	¥3,600			参考小売	¥3,800		
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 砂岩 石灰	200m・東	1ha・30hl/ha		花崗岩	300m・南	1.2ha・20hl/ha
品種(収穫/樹齢)	リースリング50% ピノグリ30% ゲヴュルトラミネル ミュスカ ピノオーセロワ20% (手摘み / 30 ~ 80年)			品種(収穫/樹齢)	ピノグリ100% (手摘み / 平均13年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	5種のブドウを一緒にプレス後、フードルで発酵			発酵	垂直式プレス機でプレス		
熟成	そのまま18ヶ月シュールリー熟成 無濾過・無清澄 / 残糖:2g/L			熟成	100年以上の古いフードルで12ヶ月間 発酵・マロラクティック発酵・シュールリー熟成 無濾過・無清澄 / 残糖:3g/L		
SO2	無添加 トータル:16mg/L			SO2	無添加 トータル:16mg/L		
アルコール度	14%			アルコール度	14.5%		
特徴	アムルシュヴィール村で祖父の時代から続く GC ケフェルコフに隣接する丘のブドウ 5種と一緒にプレスしフードルで 18ヶ月発酵・シュールリー熟成しました。フレッシュだがエネルギーに乏しい寒いミレジムでしたがブドウのエキスと快活で集中したアルコールを伴うようになってきました。レモンイエロー色にハーブやハチミツ香、滑らかなアタックに穏やかな酸味と落ち着いた味わいが続きます。			特徴	ヴォージュ山脈の丘により閉鎖されたカッツェンタール深谷の底に位置し太陽は早く沈み風はほぼ吹かず昼間の気候が夜まで続き空気が循環することのない特異性を持つ畑の若樹のピノグリを 100年以上の古いフードルで 12ヶ月間発酵・シュールリー熟成しました。憂いを含むレモン色、カスタードクリーム香、熟成感伴う柔らかいテイスト、全てのエッセンスがバランス良くアフターまで続きます。		
【43295】Rieslig GC Schlossberg リースリング グランクリュ シュロスベルグ17				【43237】Muscat Vendanges Tartives ミュスカ ヴァンダンジュタルティヴ11			
呼称	Alsace Grand Cru アルザス・グランクリュ			呼称	Alsace アルザス		
参考小売	¥5,500			参考小売	¥6,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・やや甘口		
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・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	花崗岩	250m・南	0.4ha・20hl/ha		レス 石灰岩 泥灰土	250m・南東	0.6ha・25hl/ha
品種(収穫/樹齢)	リースリング100% (手摘み / 7 ~ 47年)			品種(収穫/樹齢)	ミュスカダルザスブラン ミュスカダルザスロゼ50% ミュスカオットネル50% (手摘み / 12 ~ 40年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	垂直式プレス機でプレス 100年以上の古いフードルで発酵			発酵	11月に収穫 / 垂直式プレス機でプレス 100年以上の古いフードルで12ヶ月間		
熟成	そのまま12ヶ月間シュールリー熟成 無濾過・無清澄 / 残糖:0.3g/L			熟成	発酵・マロラクティック発酵・シュールリー熟成 無濾過・無清澄 / 残糖:49.6g/L		
SO2	無添加 トータル:25mg/L			SO2	瓶詰め時:極少量添加 トータル:47mg/L		
アルコール度	13.5%			アルコール度	12.5%		
特徴	カイザルベルク村の谷から続く砂状の花崗岩で南向きの丘の中腹に位置し日中は太陽の恩恵を受けやすく夜はヴォージュ山脈からの冷たい風で対照的に非常に寒くなります。父ジョセフが作った手動縦型圧搾機でプレスし100年以上前のフードルで発酵・シュールリー熟成を行います。輝くレモン色、オークの香り、ピュアで瑞々しく穏やかな酸とミネラル感、落ち着きある滑らかな印象です。			特徴	秋の朝露、理想的な貴腐ぶどうの発達に理想的な条件が揃った年で、通常ミュスカ種の皮は堅く抵抗力があり、外部からの真菌の侵入を防ぎますが、収穫を遅くし皮が柔らかくなり相性の良いボトリティス菌を受け入れました。ミュスカ3品種をプレスし古いフードルで12ヶ月発酵・シュールリー熟成しました。ゴールドイエロー、マスカットやハチミツ香、上品な甘味を感じる口あたりは素晴らしいです。		

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)