



Domaine Xavier Wymann

アルザス地方
ドメーヌ・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

Minori



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葡萄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！

そういう思い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。

さてその新しいコラボ、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い<Minori>。

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。
そのボーージュという可愛らしい町があり、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。家に帰り、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。

「その代わりにワインが出来たら、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。」

夏のバカンス中に彼女の家にこの4ワインを持っていくのが今からの楽しみです。でもその頃はもう日本の販売が終わり、もうしかなら、もう無くなっちゃっているかもしれませんね。だって味はとびっきり美味しいのですから…。

(新井順子)

Diony

ドメヌ・グザヴィエ・ヴァイマン

アルザス地方のコルマルより北に10 kmのところにあるリボヴィレ村。

マルク・テンペの本拠地ツェレンベルグ村の隣村で、クリスマスの時期になるとマルシェ・ド・ノエルというクリスマス市が出て、ホットワインなどが供される観光名所です。ドメヌ・グザヴィエ・ヴァイマンはこの村にあります。

現在7.2haの畑を所有し、その中にはクリスチャン・ビネールも所有しているグランクリュ・シュロスベルグも含まれています。ドメヌは現在の当主、ジャン・リュック・シェランジェの祖父グザヴィエ・ヴァイマンによって1948年に設立された後、グザヴィエがその息子ポール・ヴァイマンに引き継ぎました。しかしそのポールが1996年に急逝。大学に通っていたジャン・リュックが唯一のドメヌの跡継ぎで、ドメヌを任せられる者ということで、大学を中退し急遽醸造の学校に入り、ワイン造りを学びました。

叔父のポールが喘息で急逝したということもあり、彼は農薬や除草剤に疑念を抱き、1999年にビオロジック栽培することを決意し、2004年にエコセールの認証を取得しました。その後ブドウの樹たちが自然と調和しながら、少しずつ、しかし確実に健康に育っているのを見て、自分の選択が間違っていなかったと確信しました。

2011年はクリスチャン・ビネールからコンサルティングを受け、今回の<Minori>シリーズで新たなコラボレーションが実現しました。



<紫陽花>

インパクトが一瞬強く目に飛び込む絵ですが、その中に大きな優しさを秘めた印象に残る絵。このコラボのスティルワインのような地にしっかり足のついた味わいです。



<西洋梨>

明るい黄色の色調は思わず心をウキウキさせてくれます。まるでペティアンを飲んだ時のように…

Dionys

[43083] Minori Ribo'bulles Rose リボブル ロゼNV				[42334] Minori Pinot Blanc ピノブラン15			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	Alsace アルザス		
参考小売	¥3,000			参考小売	¥2,800		
規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ微泡・辛口 SOLD OUT			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口 SOLD OUT		
栽培/認証	バイオロジック・ピオディナミ/エコセール			栽培/認証	バイオロジック/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	260m・南、南東	0.8ha・35hl/ha		粘土泥土	220m・南、東	0.94ha・42hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ピノグリリスリング ピノブラン ピノワール (2017・2018年) (手摘み/平均40年)			品種 (収穫/樹齢)	ピノブラン100% (手摘み/平均35年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	25%は醸し後プレス ステンレスタンクで12ヶ月[8~18℃]発酵 ティラージュ:2019年9月1日/2ヶ月間瓶内2次発酵 デゴルジュマン:2019年11月/無濾過・無清澄/ドザーージュなし			発酵 熟成	ステンレスタンクで11ヶ月発酵・熟成 (マロラクティック発酵あり) 無濾過・無清澄/瓶詰め:2016年9月27日		
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L			SO ₂	無添加 トータル:12mg/L		
アルコール度	13.5%			アルコール度	14%		
特徴	ピネールお墨付きのグザヴィエがアルザスの4品種を25%醸しプレス、ステンレスタンクで発酵し19年9月にティラージュ、瓶内2次発酵を2ヶ月経て11月にデゴルジュマンしました。細かな泡立ちに憂いを帯びたオレンジピンクの外観、イチゴやフレッシュなプラムの香り、広がる果実味と冷涼感のある酸味、ほのかにビールの苦みがアクセントとなったエレガントな仕上がりです。			特徴	ピネールが醸造コンサルを務めた日本限定のMinoriシリーズ。粘土泥土に植わる樹齢35年のピノブランをステンレスタンクで11ヶ月発酵・熟成しSO ₂ 無添加で瓶詰めしました。ホワイトイエローの色調、硫黄やスモーキーな香りの奥から、プラムやオレンジピールの香りを感じます。瑞々しいアタック、程良い果実味に塩気と苦みが交じり合った好印象の逸品です。		
[43081] Gauze Riesling Grunspeihl ガーゼ リースリング グリュエンシュピール15				[42858] Gauze Riesling Grunspeihl 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 SOLD OUT			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口 SOLD OUT		
栽培/認証	バイオロジック/エコセール			栽培/認証	バイオロジック/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 熟成	10月上旬収穫/空気圧式压榨後、古樽で12ヶ月発酵 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			発酵 熟成	10月上旬収穫/空気圧式压榨 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。濃い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ボリューム感が増し、酸味の溶け込むバランスも最適な仕上がりです。		
[42104] Minori L'oubliée ルブリエNF08				[43082] Minori Pinot Noir ピノワール17			
呼称	Alsace アルザス			呼称	Alsace アルザス		
参考小売	¥5,000			参考小売	¥3,700		
規格/タイプ	500ml×12 / 白・辛口 SOLD OUT			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	バイオロジック/エコセール			栽培/認証	バイオロジック/エコセール		
テロワール	土壌	樹齢	標高・向き 面積	テロワール	土壌	向き	面積・収量
	ピオーセロワ 砂泥土	平均40年	223m・東西 0.12ha		花崗岩 泥灰土	西~東	0.5ha・40hl/ha
	ピノグリ 石灰上の粘土	平均15年	270m・東西 0.4ha	品種(収穫/樹齢)	ピノワール100%(手摘み/平均35年)		
	リヴァネール 小石混りの粘土	平均43年	-・東南 0.27ha	醸造 酵母	自生酵母		
品種(収穫)	ピノオーセロワ・ピノグリ・リヴァネール1/3づつ(手摘み)			発酵	10月中旬収穫 ステンレスタンクで1ヶ月醸し、水平式プレス ステンレスタンクで発酵(マロラクティック発酵あり)		
醸造 酵母	自生酵母			熟成	ステンレスタンクで8ヶ月熟成 無濾過・無清澄		
発酵	228Lの木樽で4ヶ月発酵(マロラクティック発酵あり)			SO ₂	無添加 トータル:15mg/L		
熟成	228Lの木樽で80ヶ月熟成/無濾過・無清澄			アルコール度	14%		
SO ₂	熟成中:40mg/L トータル:13mg/L			特徴	花崗岩と泥灰土で育つ樹齢35年のピノワールをステンレスタンクで醸しプレス後、発酵・シュールリー熟成しSO ₂ 無添加で瓶詰めしました。しっかりした色調の濃いガーネット色の外観から、ザクロやブルー、スモーキーな香り、タンコンをアクセントに果実味と甘味も感じよく、しっかりとした旨味が溶け込み酸味と落ち着いた渋みが足並みを揃えてくれます。		
アルコール度	16%						
特徴	日本限定でピネールが醸造コンサルを務めたMinoriシリーズ。粘土質の畑に植わる3品種1/3づつを228Lの木樽で発酵熟成し無濾過無清澄で瓶詰めしました。外観は茶色を帯びた黄金色、シェリーや金柑のシロップ漬けのアロマが広がります。類い稀なふくよかな果実味とカシューナッツの香ばしい味わい、食後酒としても楽しめるアルコール感がしっとりとアフターへ導いてくれます。						

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)

Diony