



# Kleinknecht

アルザス地方  
クラインクネヒト

## 2012年にビオディナミに転換したミッテルベルガルの7代目

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パ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・クラインネクト氏は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年からビオディナミ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・メイヤー氏と出会い、「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造り始めております。アルザスは元々ビオディナミの本拠地でしたが、なかなか浸透しませんでした。アンドレのような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。



ピノブラン33% リースリング29% ピノグリ9% ミュスカ1% ゲヴュルトラミネール10% ピノワール8% シャルドネ2% シルヴァネール2%他6%  
実は今、どんどんピノワール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ワールで、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が、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て、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戦で学んで来た、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きしてアンドレの栽培方法を身に付けました。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。良心的で地元で殆ど消費されておりましたが、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)



*Diony*

【42928】Crémant d'Alsace Brut Roseクレマンダールガス ブリュット ロゼ16		【43351】Sylvaner シルヴァネール18																																															
<table border="1"> <tr><td>呼称</td><td>Crémant d'Alsace クレマン・ダルガス</td></tr> <tr><td>参考小売</td><td>¥3,300</td></tr> <tr><td>規格/タイプ</td><td>750ml×12 / ロゼ泡・辛口</td></tr> <tr><td>栽培/認証</td><td>ビオディナミ/デメテル</td></tr> <tr><td>テロワール</td><td>土壌 標高・向き 面積・収量 泥砂利 250m・東 0.25ha・60hl/ha</td></tr> <tr><td>品種(収穫/樹齢)</td><td>ピノノワール100%(手摘み/平均35年)</td></tr> <tr><td>醸造 酵母</td><td>自生酵母</td></tr> <tr><td>発酵 熟成</td><td>2016年9月22日収穫し、プレス、15hのステンレスタンクで12ヶ月発酵・熟成 ティラージュ 2017年9月1日 / 27ヶ月瓶内熟成 デゴルジュマン2019年2月1日 / 無濾過・無清澄</td></tr> <tr><td>SO<sub>2</sub></td><td>無添加 トータル:7mg/L</td></tr> <tr><td>ガス圧</td><td>5.8気圧</td></tr> <tr><td>アルコール度</td><td>12.5%</td></tr> <tr><td>特徴</td><td>ミッテルベルガイム村の粘土泥土で育つ樹齢35年のピノノワールをステンレスタンクで12ヶ月発酵・熟成し、2017年9月にティラージュ、2019年2月にデゴルジュマンし、無濾過・無清澄・SO<sub>2</sub>無添加で瓶詰めしました。オレンジイエローの外観からストロベリーや甘栗の香り、滑らかで細やかなアタック、甘酸っぱい後に心地の良い苦みと丸く纏まりのある味わいが続きます。</td></tr> </table>	呼称	Crémant d'Alsace クレマン・ダルガス	参考小売	¥3,300	規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ泡・辛口	栽培/認証	ビオディナミ/デメテル	テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 泥砂利 250m・東 0.25ha・60hl/ha	品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100%(手摘み/平均35年)	醸造 酵母	自生酵母	発酵 熟成	2016年9月22日収穫し、プレス、15hのステンレスタンクで12ヶ月発酵・熟成 ティラージュ 2017年9月1日 / 27ヶ月瓶内熟成 デゴルジュマン2019年2月1日 / 無濾過・無清澄	SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:7mg/L	ガス圧	5.8気圧	アルコール度	12.5%	特徴	ミッテルベルガイム村の粘土泥土で育つ樹齢35年のピノノワールをステンレスタンクで12ヶ月発酵・熟成し、2017年9月にティラージュ、2019年2月にデゴルジュマンし、無濾過・無清澄・SO <sub>2</sub> 無添加で瓶詰めしました。オレンジイエローの外観からストロベリーや甘栗の香り、滑らかで細やかなアタック、甘酸っぱい後に心地の良い苦みと丸く纏まりのある味わいが続きます。		<table border="1"> <tr><td>呼称</td><td>Alsace アルザス</td></tr> <tr><td>参考小売</td><td>¥2,400</td></tr> <tr><td>規格/タイプ</td><td>750ml×12 / 白・辛口</td></tr> <tr><td>栽培/認証</td><td>ビオディナミ/デメテル</td></tr> <tr><td>テロワール</td><td>土壌 標高・向き 面積・収量 粘土 砂岩 250m・南 0.45ha・60hl/ha</td></tr> <tr><td>品種(収穫/樹齢)</td><td>シルヴァネール100% (手摘み/平均20年)</td></tr> <tr><td>醸造 酵母</td><td>自生酵母</td></tr> <tr><td>発酵 熟成</td><td>9月収穫/空気圧式圧搾 30hlのステンレスタンクで9ヶ月間発酵・シュールリー熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2019年6月18日</td></tr> <tr><td>SO<sub>2</sub></td><td>瓶詰め時:35mg/L トータル:44mg/L</td></tr> <tr><td>アルコール度</td><td>13%</td></tr> <tr><td>特徴</td><td>懐にも身体にもやさしいアルザスナチュラルで18年は発酵に時間を要した年でした。粘土・砂岩土壌に植わるシルヴァネールをステンレスタンクで9ヶ月発酵・熟成し、無濾過・無清澄で瓶詰めしました。淡く緑を帯びたレモンイエロー色、セサミやホワイトペッパー、奥からライムの香り、クリーンでジューシーなアタック、硬質な酸味と苦味、滑らかなテイスト、軽快な余韻が響きます。</td></tr> </table>	呼称	Alsace アルザス	参考小売	¥2,400	規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口	栽培/認証	ビオディナミ/デメテル	テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 粘土 砂岩 250m・南 0.45ha・60hl/ha	品種(収穫/樹齢)	シルヴァネール100% (手摘み/平均20年)	醸造 酵母	自生酵母	発酵 熟成	9月収穫/空気圧式圧搾 30hlのステンレスタンクで9ヶ月間発酵・シュールリー熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2019年6月18日	SO <sub>2</sub>	瓶詰め時:35mg/L トータル:44mg/L	アルコール度	13%	特徴	懐にも身体にもやさしいアルザスナチュラルで18年は発酵に時間を要した年でした。粘土・砂岩土壌に植わるシルヴァネールをステンレスタンクで9ヶ月発酵・熟成し、無濾過・無清澄で瓶詰めしました。淡く緑を帯びたレモンイエロー色、セサミやホワイトペッパー、奥からライムの香り、クリーンでジューシーなアタック、硬質な酸味と苦味、滑らかなテイスト、軽快な余韻が響きます。	
呼称	Crémant d'Alsace クレマン・ダルガス																																																
参考小売	¥3,300																																																
規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ泡・辛口																																																
栽培/認証	ビオディナミ/デメテル																																																
テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 泥砂利 250m・東 0.25ha・60hl/ha																																																
品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100%(手摘み/平均35年)																																																
醸造 酵母	自生酵母																																																
発酵 熟成	2016年9月22日収穫し、プレス、15hのステンレスタンクで12ヶ月発酵・熟成 ティラージュ 2017年9月1日 / 27ヶ月瓶内熟成 デゴルジュマン2019年2月1日 / 無濾過・無清澄																																																
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:7mg/L																																																
ガス圧	5.8気圧																																																
アルコール度	12.5%																																																
特徴	ミッテルベルガイム村の粘土泥土で育つ樹齢35年のピノノワールをステンレスタンクで12ヶ月発酵・熟成し、2017年9月にティラージュ、2019年2月にデゴルジュマンし、無濾過・無清澄・SO <sub>2</sub> 無添加で瓶詰めしました。オレンジイエローの外観からストロベリーや甘栗の香り、滑らかで細やかなアタック、甘酸っぱい後に心地の良い苦みと丸く纏まりのある味わいが続きます。																																																
呼称	Alsace アルザス																																																
参考小売	¥2,400																																																
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口																																																
栽培/認証	ビオディナミ/デメテル																																																
テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 粘土 砂岩 250m・南 0.45ha・60hl/ha																																																
品種(収穫/樹齢)	シルヴァネール100% (手摘み/平均20年)																																																
醸造 酵母	自生酵母																																																
発酵 熟成	9月収穫/空気圧式圧搾 30hlのステンレスタンクで9ヶ月間発酵・シュールリー熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2019年6月18日																																																
SO <sub>2</sub>	瓶詰め時:35mg/L トータル:44mg/L																																																
アルコール度	13%																																																
特徴	懐にも身体にもやさしいアルザスナチュラルで18年は発酵に時間を要した年でした。粘土・砂岩土壌に植わるシルヴァネールをステンレスタンクで9ヶ月発酵・熟成し、無濾過・無清澄で瓶詰めしました。淡く緑を帯びたレモンイエロー色、セサミやホワイトペッパー、奥からライムの香り、クリーンでジューシーなアタック、硬質な酸味と苦味、滑らかなテイスト、軽快な余韻が響きます。																																																
<table border="1"> <tr><td>呼称</td><td>Alsace アルザス</td></tr> <tr><td>参考小売</td><td>¥2,500</td></tr> <tr><td>規格/タイプ</td><td>750ml×12 / 白・辛口</td></tr> <tr><td>栽培/認証</td><td>ビオディナミ/デメテル</td></tr> <tr><td>テロワール</td><td>土壌 標高・向き 面積・収量 粘土 砂岩 260m・東 0.5ha・60hl/ha</td></tr> <tr><td>品種(収穫/樹齢)</td><td>ピノブラン100% (手摘み/平均35年)</td></tr> <tr><td>醸造 酵母</td><td>自生酵母</td></tr> <tr><td>発酵 熟成</td><td>9月収穫/空気圧式圧搾 32hlのフードルで9ヶ月間発酵・シュールリー熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2019年6月18日</td></tr> <tr><td>SO<sub>2</sub></td><td>瓶詰め時:25mg/L トータル:32mg/L</td></tr> <tr><td>アルコール度</td><td>13%</td></tr> <tr><td>特徴</td><td>懐にも身体にもやさしいアルザスナチュラルで18年は発酵に時間を要した年でした。アルザスナチュラルで粘土・砂岩土壌に植わるピノブランをフードルで9ヶ月発酵・熟成し、無濾過・無清澄で瓶詰めしました。緑を帯びたクリーム色、ホワイトペッパーやレモングラスの香り、少々ガスを含み、やや厚みを感じる口あたりにクリアな酸、ふっくらとした味わいと中程度のアフターを感じます。</td></tr> </table>	呼称	Alsace アルザス	参考小売	¥2,500	規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口	栽培/認証	ビオディナミ/デメテル	テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 粘土 砂岩 260m・東 0.5ha・60hl/ha	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	発酵 熟成	9月収穫/空気圧式圧搾 32hlのフードルで9ヶ月間発酵・シュールリー熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2019年6月18日	SO <sub>2</sub>	瓶詰め時:25mg/L トータル:32mg/L	アルコール度	13%	特徴	懐にも身体にもやさしいアルザスナチュラルで18年は発酵に時間を要した年でした。アルザスナチュラルで粘土・砂岩土壌に植わるピノブランをフードルで9ヶ月発酵・熟成し、無濾過・無清澄で瓶詰めしました。緑を帯びたクリーム色、ホワイトペッパーやレモングラスの香り、少々ガスを含み、やや厚みを感じる口あたりにクリアな酸、ふっくらとした味わいと中程度のアフターを感じます。		<table border="1"> <tr><td>呼称</td><td>Alsace アルザス</td></tr> <tr><td>参考小売</td><td>¥2,700</td></tr> <tr><td>規格/タイプ</td><td>750ml×12 / 白・辛口</td></tr> <tr><td>栽培/認証</td><td>ビオディナミ/デメテル</td></tr> <tr><td>テロワール</td><td>土壌 標高・向き 面積・収量 花崗岩 275m・南 0.75ha・40hl/ha</td></tr> <tr><td>品種(収穫/樹齢)</td><td>リースリング100% (手摘み/平均35年)</td></tr> <tr><td>醸造 酵母</td><td>自生酵母</td></tr> <tr><td>発酵 熟成</td><td>10月収穫/空気圧式圧搾 17hlのフードルで8ヶ月間発酵・シュールリー熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2019年6月18日</td></tr> <tr><td>SO<sub>2</sub></td><td>瓶詰め時:20mg/L トータル:21mg/L</td></tr> <tr><td>アルコール度</td><td>12.5%</td></tr> <tr><td>特徴</td><td>1998年より自ら無農薬を実践し畑で学びを得てきた叩き上げの生産者アンドレ、18年は発酵に時間を要したミレジムでした。花崗岩に植わるリースリングを17hlのフードルで8ヶ月発酵・熟成し、無濾過・無清澄で瓶詰めしました。淡いレモンイエロー色、閉じ気味ですがメロンやバナナの香り、エキス感と硬質な酸のアタック、メリハリある果実味とミネラリーな長いアフターを感じます。</td></tr> </table>	呼称	Alsace アルザス	参考小売	¥2,700	規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口	栽培/認証	ビオディナミ/デメテル	テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 花崗岩 275m・南 0.75ha・40hl/ha	品種(収穫/樹齢)	リースリング100% (手摘み/平均35年)	醸造 酵母	自生酵母	発酵 熟成	10月収穫/空気圧式圧搾 17hlのフードルで8ヶ月間発酵・シュールリー熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2019年6月18日	SO <sub>2</sub>	瓶詰め時:20mg/L トータル:21mg/L	アルコール度	12.5%	特徴	1998年より自ら無農薬を実践し畑で学びを得てきた叩き上げの生産者アンドレ、18年は発酵に時間を要したミレジムでした。花崗岩に植わるリースリングを17hlのフードルで8ヶ月発酵・熟成し、無濾過・無清澄で瓶詰めしました。淡いレモンイエロー色、閉じ気味ですがメロンやバナナの香り、エキス感と硬質な酸のアタック、メリハリある果実味とミネラリーな長いアフターを感じます。			
呼称	Alsace アルザス																																																
参考小売	¥2,500																																																
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口																																																
栽培/認証	ビオディナミ/デメテル																																																
テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 粘土 砂岩 260m・東 0.5ha・60hl/ha																																																
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																																																
発酵 熟成	9月収穫/空気圧式圧搾 32hlのフードルで9ヶ月間発酵・シュールリー熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2019年6月18日																																																
SO <sub>2</sub>	瓶詰め時:25mg/L トータル:32mg/L																																																
アルコール度	13%																																																
特徴	懐にも身体にもやさしいアルザスナチュラルで18年は発酵に時間を要した年でした。アルザスナチュラルで粘土・砂岩土壌に植わるピノブランをフードルで9ヶ月発酵・熟成し、無濾過・無清澄で瓶詰めしました。緑を帯びたクリーム色、ホワイトペッパーやレモングラスの香り、少々ガスを含み、やや厚みを感じる口あたりにクリアな酸、ふっくらとした味わいと中程度のアフターを感じます。																																																
呼称	Alsace アルザス																																																
参考小売	¥2,700																																																
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口																																																
栽培/認証	ビオディナミ/デメテル																																																
テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 花崗岩 275m・南 0.75ha・40hl/ha																																																
品種(収穫/樹齢)	リースリング100% (手摘み/平均35年)																																																
醸造 酵母	自生酵母																																																
発酵 熟成	10月収穫/空気圧式圧搾 17hlのフードルで8ヶ月間発酵・シュールリー熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2019年6月18日																																																
SO <sub>2</sub>	瓶詰め時:20mg/L トータル:21mg/L																																																
アルコール度	12.5%																																																
特徴	1998年より自ら無農薬を実践し畑で学びを得てきた叩き上げの生産者アンドレ、18年は発酵に時間を要したミレジムでした。花崗岩に植わるリースリングを17hlのフードルで8ヶ月発酵・熟成し、無濾過・無清澄で瓶詰めしました。淡いレモンイエロー色、閉じ気味ですがメロンやバナナの香り、エキス感と硬質な酸のアタック、メリハリある果実味とミネラリーな長いアフターを感じます。																																																
<table border="1"> <tr><td>呼称</td><td>Alsace アルザス</td></tr> <tr><td>参考小売</td><td>¥2,800</td></tr> <tr><td>規格/タイプ</td><td>750ml×12 / 白・やや辛口</td></tr> <tr><td>栽培/認証</td><td>ビオディナミ/デメテル</td></tr> <tr><td>テロワール</td><td>土壌 標高・向き 面積・収量 泥灰土 石灰岩 250m・東 1ha・30hl/ha</td></tr> <tr><td>品種(収穫/樹齢)</td><td>ゲヴェルトツラミネール100% (手摘み/25~35年)</td></tr> <tr><td>醸造 酵母</td><td>自生酵母</td></tr> <tr><td>発酵 熟成</td><td>2017年9月25日収穫/空気圧式圧搾 25hlのフードルで11ヶ月間発酵・シュールリー熟成 濾過・清澄あり / 瓶詰め:2018年8月29日</td></tr> <tr><td>SO<sub>2</sub></td><td>瓶詰め時:80mg/L トータル:82mg/L</td></tr> <tr><td>アルコール度</td><td>14%</td></tr> <tr><td>特徴</td><td>1998年より自ら無農薬を実践し畑で学びを得てきた叩き上げの生産者アンドレ、泥灰土・石灰岩で育つゲヴェルトツラミネールをプレス、25hlのフードルで11ヶ月発酵・熟成し、残糖14g/lの状態での瓶詰めしました。輝くレモンイエロー色、ライチやマスカットの甘い香り、果実の甘味を感じるアタックに華やかさとふよやかに満ちたエッセンスがアフターまで広がる旨味の逸品です。</td></tr> </table>	呼称	Alsace アルザス	参考小売	¥2,800	規格/タイプ	750ml×12 / 白・やや辛口	栽培/認証	ビオディナミ/デメテル	テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 泥灰土 石灰岩 250m・東 1ha・30hl/ha	品種(収穫/樹齢)	ゲヴェルトツラミネール100% (手摘み/25~35年)	醸造 酵母	自生酵母	発酵 熟成	2017年9月25日収穫/空気圧式圧搾 25hlのフードルで11ヶ月間発酵・シュールリー熟成 濾過・清澄あり / 瓶詰め:2018年8月29日	SO <sub>2</sub>	瓶詰め時:80mg/L トータル:82mg/L	アルコール度	14%	特徴	1998年より自ら無農薬を実践し畑で学びを得てきた叩き上げの生産者アンドレ、泥灰土・石灰岩で育つゲヴェルトツラミネールをプレス、25hlのフードルで11ヶ月発酵・熟成し、残糖14g/lの状態での瓶詰めしました。輝くレモンイエロー色、ライチやマスカットの甘い香り、果実の甘味を感じるアタックに華やかさとふよやかに満ちたエッセンスがアフターまで広がる旨味の逸品です。		<table border="1"> <tr><td>呼称</td><td>Alsace アルザス</td></tr> <tr><td>参考小売</td><td>¥2,900</td></tr> <tr><td>規格/タイプ</td><td>750ml×12 / 赤・ミディアム</td></tr> <tr><td>栽培/認証</td><td>ビオディナミ/デメテル</td></tr> <tr><td>テロワール</td><td>土壌 標高・向き 面積・収量 泥灰土 石灰岩 250m・東 0.36ha・50hl/ha</td></tr> <tr><td>品種(収穫/樹齢)</td><td>ピノノワール100% (手摘み/平均30年)</td></tr> <tr><td>醸造 酵母</td><td>自生酵母</td></tr> <tr><td>発酵 熟成</td><td>9月15日収穫後、除梗せず空気圧式圧搾 20hlのフードルで発酵(マロラクティック発酵あり) そのまま8ヶ月シュールリー熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2019年6月12日</td></tr> <tr><td>SO<sub>2</sub></td><td>熟成中:10mg/L 瓶詰め前:15mg/L トータル:10mg/L</td></tr> <tr><td>アルコール度</td><td>13%</td></tr> <tr><td>特徴</td><td>1998年より自ら無農薬を実践し畑で学びを得てきた叩き上げの生産者アンドレが樹齢30年のピノノワールをフードルで発酵、2018年はやや発酵に手間取りましたがそのまま8ヶ月熟成しました。憂いを含んだ淡いルビー色、ジンジャーの奥から紫蘇の香りを感じます。瑞々しいアタックにじんわりと丸い酸が続く、程良いエキス感とタンニンがアフターまで続く深い味わいです。</td></tr> </table>	呼称	Alsace アルザス	参考小売	¥2,900	規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム	栽培/認証	ビオディナミ/デメテル	テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 泥灰土 石灰岩 250m・東 0.36ha・50hl/ha	品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み/平均30年)	醸造 酵母	自生酵母	発酵 熟成	9月15日収穫後、除梗せず空気圧式圧搾 20hlのフードルで発酵(マロラクティック発酵あり) そのまま8ヶ月シュールリー熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2019年6月12日	SO <sub>2</sub>	熟成中:10mg/L 瓶詰め前:15mg/L トータル:10mg/L	アルコール度	13%	特徴	1998年より自ら無農薬を実践し畑で学びを得てきた叩き上げの生産者アンドレが樹齢30年のピノノワールをフードルで発酵、2018年はやや発酵に手間取りましたがそのまま8ヶ月熟成しました。憂いを含んだ淡いルビー色、ジンジャーの奥から紫蘇の香りを感じます。瑞々しいアタックにじんわりと丸い酸が続く、程良いエキス感とタンニンがアフターまで続く深い味わいです。			
呼称	Alsace アルザス																																																
参考小売	¥2,800																																																
規格/タイプ	750ml×12 / 白・やや辛口																																																
栽培/認証	ビオディナミ/デメテル																																																
テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 泥灰土 石灰岩 250m・東 1ha・30hl/ha																																																
品種(収穫/樹齢)	ゲヴェルトツラミネール100% (手摘み/25~35年)																																																
醸造 酵母	自生酵母																																																
発酵 熟成	2017年9月25日収穫/空気圧式圧搾 25hlのフードルで11ヶ月間発酵・シュールリー熟成 濾過・清澄あり / 瓶詰め:2018年8月29日																																																
SO <sub>2</sub>	瓶詰め時:80mg/L トータル:82mg/L																																																
アルコール度	14%																																																
特徴	1998年より自ら無農薬を実践し畑で学びを得てきた叩き上げの生産者アンドレ、泥灰土・石灰岩で育つゲヴェルトツラミネールをプレス、25hlのフードルで11ヶ月発酵・熟成し、残糖14g/lの状態での瓶詰めしました。輝くレモンイエロー色、ライチやマスカットの甘い香り、果実の甘味を感じるアタックに華やかさとふよやかに満ちたエッセンスがアフターまで広がる旨味の逸品です。																																																
呼称	Alsace アルザス																																																
参考小売	¥2,900																																																
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム																																																
栽培/認証	ビオディナミ/デメテル																																																
テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 泥灰土 石灰岩 250m・東 0.36ha・50hl/ha																																																
品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み/平均30年)																																																
醸造 酵母	自生酵母																																																
発酵 熟成	9月15日収穫後、除梗せず空気圧式圧搾 20hlのフードルで発酵(マロラクティック発酵あり) そのまま8ヶ月シュールリー熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2019年6月12日																																																
SO <sub>2</sub>	熟成中:10mg/L 瓶詰め前:15mg/L トータル:10mg/L																																																
アルコール度	13%																																																
特徴	1998年より自ら無農薬を実践し畑で学びを得てきた叩き上げの生産者アンドレが樹齢30年のピノノワールをフードルで発酵、2018年はやや発酵に手間取りましたがそのまま8ヶ月熟成しました。憂いを含んだ淡いルビー色、ジンジャーの奥から紫蘇の香りを感じます。瑞々しいアタックにじんわりと丸い酸が続く、程良いエキス感とタンニンがアフターまで続く深い味わいです。																																																

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)