



Basile Wehrle アルザス地方 バジル・ウェール

ヴァンナチュール大御所の系譜を継ぐ期待の若手

久しぶりにアルザスの新人無農薬ワインをご紹介します。

Basile Wehrleバジル・ウェールは、アルザスのBlienschwiller村で1992年6月5日に生まれました。

2006～2010年はアルザスの高校で勉強した後、モンペリエの大学に進学。

その後ディジョンの大学に進学、学生時代の間の2015年に妹さんとチリ・アルゼンチンへ旅行。その時に色んなワイナリーの情報を集めました。

そして2016年と2017年にチリでフランス人のLouis-Antoineのワイナリーで収穫のお手伝いをします。Louis-Antoineは、マルセル・ラピエールでワイン造りを学び、馬で畑を耕しブドウを栽培しワインを造っております。そこには150年クラスの古い樹齢のブドウがゴロゴロあるそうです。

同時に2016年にはブルゴーニュのDomaine de Chassorneyドメーヌ・ド・シャソルネイで働き、ナチュラルワインの醸造を学びました。

そして自分のワインを本格的に造るため、アルザスに戻ります。最初は畑を購入する事は無理なので2018年にネゴシアンを設立。同時に2月から隣の村のDomaine Julien Meyerドメーヌ・ジュリアン・メイエのパトリックのスタッフとして働き始めます。

まだまだ独り立ちには大変ですが、パトリックが沢山助けてくれて徐々に大きく成長する予定です。どうか情熱ある若い醸造家を一緒に育てていきませんか？
(2020.1.10 第2回目訪問 新井順子)



Dionny

【43060】À Boire Meticuleuse Imprécision アボワールメティキュールズアンプレジジョン18				【43059】À Boire Pinot Gris Né Sous X アボワールピノグリネスイックス18			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥2,700			参考小売	¥2,800		
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	ピオディナミ/デメテル			栽培/認証	ピオロジック/		
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
	粘土石灰	200m・東	0.2ha・78hl/ha		花崗岩	300m・南南東	0.25ha・60hl/ha
品種(収穫/樹齢)	シルヴァネール100%(手摘み/平均30年)			品種(収穫/樹齢)	ピノグリ100%(手摘み/平均30年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	18年9月21日収穫し、水平式プレス機でプレス15hlのグラスファイバータンクと木樽で発酵発酵中にヴォラティルが急激に上がったため、発酵を安定させるためにフルーリーのセレクト酵母を添加228Lの古樽で7ヶ月間熟成無濾過・無清澄/瓶詰め:2019年5月25日			発酵 熟成	18年9月12日収穫 / 20hlのグラスファイバータンクで1ヶ月間醸し、水平式プレス機でプレス / 15hlのグラスファイバータンクと古樽で発酵発酵中にヴォラティルが急激に上がったため、発酵を安定させるためにフルーリーのセレクト酵母を添加古樽で5ヶ月間熟成 / 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2019年4月6日		
SO ₂	発酵中:1mg/L トータル:10mg/L			SO ₂	無添加 トータル:9mg/L		
アルコール度	13.5%			アルコール度	13.5%		
特徴	キュヴェ名は漠然性の中で細心の注意を払うという自分達の働き方を表しています。暑かった年で発酵中にヴォラティルが急激に上がり発酵を安定させるためフルーリーの酵母を添加し、古樽で熟成しました。憂いを含んだ麦わら色、セサミの奥からカリンやリンゴ皮の香り、果実味のアタック、心地の良い苦みと塩味感じる硬質なミネラルに長いアフターが続きます。			特徴	フランスでは両親が不明の場合 x の下で生まれた Né sous X と言い、彼らがワインを生産する権利を取得する際の困難と掛けました。暑い年で発酵中にヴォラティルが急激に上がり発酵を安定させるためにフルーリーの酵母を添加しました。憂いあるブラウンを帯びたロゼ色、チェリーのシロップ漬けに冷涼感あるエキス感、苦みの後に優しい酸味と旨味、塩気とほんのリタンニンがアフターへと流れます。		

新着



新着



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)

