

Christian Binner

アルザス地方
クリスチャン・ビネール

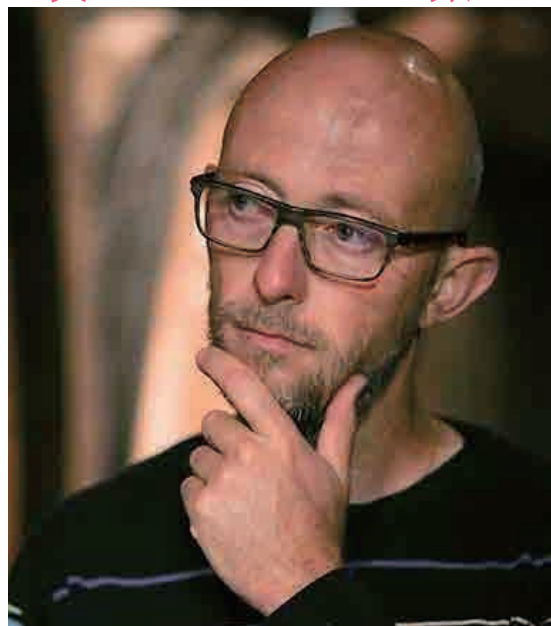
アルザスで250年続く名門 ビオディナミが奏でるキュヴェの数々

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いません。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。その時代にもかかわらず一貫して無農薬の農業を続けました。まわりの人に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つとってももうかがえます。

まず古いヴィ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、珍しいヴィンテージなので、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家のワインの味わいはウルトラ自然、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)



【43795】Katz'en Bulles Riesling カッツ アンブル リースリング19				【43939】Katz'en Bulles Muscat カッツ アンブル ミュスカ19			
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	¥4,800			参考小売	¥5,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 白微泡・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白微泡・辛口		
栽培/認証	ビオディナミ/エコセル ヴァン・メソッド・ナチュール			栽培/認証	ビオディナミ/エコセル ヴァン・メソッド・ナチュール		
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	200m・南西	0.6ha・50hl/ha		花崗岩	ComingSoon	ComingSoon
品種 (収穫/樹齢)	リースリング100% (手摘み/平均55年) (ルシャンデアルエットで使用するカツツェンタールのブドウ(貴腐ブドウを含む))			品種 (収穫/樹齢)	ミュスカ100% (手摘み/平均40年)		
醸造	酵母	自生酵母		醸造	酵母	自生酵母	
	発酵 熟成	フードルで11ヶ月間発酵・熟成後、 糖がわずかに残った状態で瓶詰め ノンデゴルジュマン 無濾過・無清澄		発酵 熟成	ステンレスタンクで11ヶ月間発酵 糖が残った状態で瓶詰めし24ヶ月間瓶内熟成 無濾過・無清澄		
	SO2	無添加 トータル:12mg/L未満		SO2	無添加 トータル:0mg/L		
アルコール度	13.5%			アルコール度	13.5%		
特徴	「ルシャンデアルエット」で使用するカツツェンタールの花崗岩で育つリースリングで造ったベツナットです。貴腐ブドウを含むリースリングを11ヶ月間発酵・熟成、糖がわずかに残った状態で瓶詰め、ノンデゴルジュマン仕上げです。濁る黄金色にわずかな泡、マンダリンオレンジを絞った時のジューシーな香り、泡のプチプチ感は口中に拡がり黄桃の香りと旨味が溶け込み、長い余韻へと続きます。			特徴	カツツェンタール村の樹齢40年のミュスカをステンレスタンクで11ヶ月発酵し瓶詰め、24ヶ月瓶内熟成しペティアンに仕上げました。クリーミーな泡立ち、グリーンを帯びた黄金色、スッパリとした柑橘の香りにハッサクやグレープフルーツ、発酵の香りを感じます。シャープで綺麗な果実味のアタックに心地よくクリーミーな泡、塩味を感じる味わいにクリアなアフターが心地よい逸品です。		

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)

Diony

【44536】Bombisch bulles Rizlin ボンビッシュ ブル リズリン22				【44422】Saveurs サヴール22&23			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	Alsace アルザス		
参考小売	¥3,500			参考小売	¥3,400		
規格/タイプ	750ml×12 / 白微泡・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	- / -			栽培/認証	バイオロジック バイオディナミ / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	黄土 石灰岩	ComingSoon	ComingSoon		花崗岩 砂利 石灰	ComigSoon	ComigSoon
品種 (収穫/樹齢)	リースリング100% (手摘み / 高樹齢・若樹)			品種(収穫/樹齢)	ピノブラン、オーセロワ、ピノグリ、ゲヴェルトトラミネール主体 リースリング、シャスラ、シルヴァネール(手摘み / ComigSoon)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵・熟成	100年以上のフードルで発酵 糖が残った状態で23年の収穫時期に瓶詰めし、 瓶内発酵・熟成 無濾過			発酵・熟成	プレス後、セメントタンクとフードルで 2023年は11ヶ月間発酵・熟成 2022年は23ヶ月間発酵・熟成 濾過あり・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:0mg/L			SO ₂	少量添加 トータル:10mg/L		
アルコール度	13%			アルコール度	12.5%		
特徴	バイオディナミで黄土で育つ高樹齢リースリングと、バイオロジックへ転換中の花崗岩土壌で育つ若樹リースリングを100年以上のフードルで発酵、糖が残った状態で23年の収穫時期に瓶詰めしました。白く濁ったオレンジカラー、ピワやアプリコット、黄桃、ユーカリ、ミントのアロマを感じます。口中心地よく微発砲の口あたりに甘い果実味とリンゴジャムのような口あたり、喉越し良くドライなアフターを楽しめます。			特徴	リューディ Hinterberg, Sonnenberg, Bildstoeckle から収穫したピノブラン、オーセロワ、ピノグリ、ゲヴェルトトラミネールを主体とした7品種をセメントタンクとフードルで23年は11ヶ月と22年は23ヶ月発酵・熟成しアッサンブラージュしました。		

【44480】Elsassisch is Bombisch エルサシッシュ イズ ボンビッシュ 23				【44361】Riesling Le Champ des Alouettes リースリング ルシャン デアル エット 21			
呼称	Alsace アルザス			呼称	Alsace アルザス(カッツェンタール村のリューディ「Lerchenfeld」)		
参考小売	¥3,700			参考小売	¥5,200		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオディナミ/エコセール ヴァン・メソッド・ナチュール			栽培/認証	バイオディナミ/エコセール ヴァン・メソッド・ナチュール		
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
	黄土 砂利 花崗岩	ComingSoon	ComingSoon		花崗岩 粘土 雲母岩	200m・南西	0.6ha
品種(収穫/樹齢)	リースリング100%(手摘み / ComingSoon)			品種 (収穫/樹齢)	リースリング100% (手摘み / 平均54年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵・熟成	除梗後、48時間醸しプレス フリーランジュースとプレスしたジュースをアッサンブラージュし、 100年以上のフードルで9ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄			発酵・熟成	良く熟した貴腐ブドウを選果し収穫 水平式と垂直式圧搾機でプレス 100年以上のフードルで24ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:0mg/L			SO ₂	無添加 トータル:24mg/L		
アルコール度	12%			アルコール度	13.5%		
特徴	サロンデバン(旧アムルシュヴィール)とルシャンデアルエット(旧カッツェンタール)の近くの区画で育つ高樹齢と若木のリースリングを除梗し醸し後プレス、古いフードルで発酵・熟成しました。わずかにグリーンを帯びたイエロー、とろりとした粘性、スウィーティや赤リンゴ、ライム、レモンピールの香り、じわりと広がる旨味にしっかりとした果実味と酸のバランス、アフターまでしっかりとした旨味を感じます。			特徴	カッツェンタール渓谷のリューディ・レルヒエンフェルトは朝露がかかり一定の割合で貴腐葡萄が混ざり複雑な香味をワインにもたらしめます。雲母を含む花崗岩・粘土土壌のリースリングをプレスしフードルで24ヶ月発酵・熟成しました。緑を帯びた黄金色、すりおろしリンゴ、洋梨、黄桃の香り、ドライなアタックでエキス感とシャープな酸味が切れ味となり、冷涼感ある味わいに仕上がっています。		

【44533】Côtes d'Amourschwhir Qui Gazouille コート ダムルシュヴィール キ ガズイユ 20				【44362】Muscat Vendanges Tartives ミュスカ ヴァンダンジュタルティ ヴ 11			
呼称	Alsace アルザス			呼称	Alsace アルザス		
参考小売	¥5,600			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	バイオロジック、バイオディナミ/エコセール、ヴァン・メソッド・ナチュール			栽培/認証	バイオディナミ/エコセール		
テロワール	土壌	標高	面積	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	花崗岩 砂岩 石灰	200m・東	1ha		花崗岩 粘土 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、ピノグリ主体 ゲヴェルトトラミネール、ミュスカ、ピノオーセロワ(手摘み / 30~80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・熟成	5種のブドウを一緒に直接圧搾 フードルで24ヶ月間発酵・熟成 昔ながらの方法でフードルからそのまま瓶詰め 無濾過・無清澄			発酵・熟成	貴腐ブドウに注意をはらい11月に収穫 垂直式圧搾 100年以上の古いフードルで11ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 残糖:49.6g/L		
SO ₂	無添加 トータル:16mg/L			SO ₂	瓶詰め時:極少量添加 トータル:34mg/L		
アルコール度	13.5%			アルコール度	13%		
特徴	アムルシュヴィール村の最も美しい丘に位置し、祖父の時代から続くグランクリュケフェルコフと境界線を共にする混植畑で育つ5種のブドウを直接圧搾しフードルで24ヶ月発酵・熟成しました。輝きのある黄金色、とろりとした粘性、火打石やスモーク香、アプリコットジャムやレモンジャム、ユーカリのアロマを感じます。たっぶりの旨味が口中に拡がりじわじわと増し、心地の良い酸味と長い余韻が印象的です。			特徴	乾燥した暑い夏と朝露に包まれた秋が貴腐ブドウへの理想的条件でした。11月に収穫したミュスカをフードルで11ヶ月発酵・熟成しました。緑を帯びた黄金色、黄桃やネクタリン、ライチ、マンゴーのアロマ、アタックにはドライな酸味がありジャムのような果実味が拡がり、優しくエレガントな甘さを感じられ、バランスの良さが光る酸と甘味が綺麗に溶け込んだクリアな味わいです。		

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)

Diony

【44423】Si Rose シ ローズ19&20&21&22&23				【43996】Riesling Hinterberg リースリング ヒンテルベルグ19			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	Alsace Lieux-dits アルザス・リュディ		
参考小売	¥ 5,200			参考小売	¥ 5,600		
規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオディナミ/エコセル、ヴァン・メソッド・ナチュール			栽培/認証	ビオディナミ/エコセル		
テロワール	土壌	標高・向き	面積	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	魚卵石の石灰	220 ~ 300m・南	1ha		花崗岩	320m・真南	0.25ha・35hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ゲヴュルトトラミネール65% ピノグリ35% (手摘み/平均50年)			品種(収穫/樹齢)	リースリング100% (手摘み/ComingSoon)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	50%は8日間醸した2023年のシローズ 40%は8ヶ月間醸した2022年のシローズ 10%は22年・21年・20年・19年のシローズ をアッサンブラージュし、フールドで熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2024年6月下旬			発酵 熟成	空気圧式圧搾・垂直式圧搾 フールドで11ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:0mg/L			SO ₂	無添加 トータル:12mg/L未満		
アルコール度	14%			アルコール度	14%		
特徴	香りから連想するバラのような=Si Roseと肝硬変=Cirrhoseの発音が似ているためラベルに肝臓も描かれています。リュディBildstoeckleで育つゲヴュルトトラミネールとピノグリを、8日間醸した23年のシローズ50%と8ヶ月醸した22年のシローズを40%、19 ~ 22年のシローズ10%をアッサンブラージュしたキュヴェです。			特徴	グランクリュ・ヴィネック・シュロスベルグの延長線上にあるカッツェンタール谷の南向き急斜面にあるリュディで風が吹かず昼の気候が夜まで続くテロワールで育つリースリングをフールドで11ヶ月発酵・熟成しました。緑色残る黄金色、金柑コンポートやアプリコットジャム、カリンの香り、エキ스가広がるアタック、コク旨で雑味なく綺麗なバランスと味わい、柑橘の酸味が心地よく残ります。		
【44481】Muscat ミュスカ17				【44483】Le Scarabée Skin Touch ル スカラベ スキンタッチ18			
呼称	Alsace アルザス			呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥ 6,600			参考小売	¥ 6,800		
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	ビオロジック ビオディナミ/エコセル			栽培/認証	ビオロジック ビオディナミ/エコセル		
テロワール	土壌	標高・向き	面積	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	花崗岩 砂レス石灰岩シルト	220m・南南東	0.5ha		花崗岩 炭酸塩砂岩	260 ~ 300m・南東	1.6ha・45hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ミュスカオットネル40% ミュスカダルザスロゼ30% ミュスカダルザスブラン30% (手摘み/平均39年)			品種(収穫/樹齢)	ゲヴュルトトラミネール60%リースリング30% ミュスカティグランブランとミュスカロゼ10% (手摘み/ComingSoon)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	50%は除梗・50%は全房で醸し、 空気圧式と垂直式で圧搾 100年以上のフールドで36ヶ月発酵・熟成 無濾過・無清澄			発酵 熟成	同時に収穫し、すべて一緒に全房で 毎日足でピジャージュしながら2週間醸し、プレス 木樽で24ヶ月間発酵・熟成 / 無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:18mg/L			SO ₂	無添加 トータル:17mg/L		
アルコール度	15%			アルコール度	14.5%		
特徴	レス土壌と石灰岩シルト土壌はアルザスのミュスカに欠如しやすい奥行きとスムーズさをもたらす特徴があります。プレス後、フールドで36ヶ月発酵・熟成しました。粘性のある黄金色、ネクタリンや黄桃、プリオッシュやドライアプリコットのアロマを感じます。しっかりと詰まった溢れるエキスを感に溶け込んだ酸味、コクと複雑味のある味わいです。			特徴	お爺様の時代からの伝統的な混醸スタイルで、GCケフェルコフで育つゲヴュルトトラミネールを主体に4品種を同時に収穫しすべて一緒に全房で2週間醸し後プレス、木樽で24ヶ月発酵・熟成しました。琥珀色に近い黄金色、金木犀や黄桃、リンゴジャムのアロマ、たっぷりの果実味、口中にハチミツの香りが広がり酸味やほろ苦さがアフターを整えてくれます。		
【44425】Rieslig Ca Gazouille GC Schlossberg リースリング サガズイユ グランクリュ シュロスベルグ20				【44424】Riesling GC Wineck Schlossberg リースリング グランクリュ ヴィネック シュロスベルグ20			
呼称	Alsace Grand Cru アルザス・グランクリュ			呼称	Alsace Grand Cru アルザス・グランクリュ		
参考小売	¥ 7,900			参考小売	¥ 8,000		
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/エコセル ヴァン・メソッド・ナチュール			栽培/認証	ビオディナミ/エコセル ヴァン・メソッド・ナチュール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積	テロワール	土壌	標高・向き	面積
	花崗岩 砂質	280m・真南	0.4ha		花崗岩	320m・真南	0.8ha
品種(収穫/樹齢)	リースリング100% (手摘み/ComingSoon)			品種(収穫/樹齢)	リースリング100% (手摘み/平均56年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	フールドで18ヶ月発酵・熟成 無濾過・無清澄			発酵 熟成	古樽で18ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:14mg/L			SO ₂	無添加 トータル:5mg/L		
アルコール度	13%			アルコール度	15%		
特徴	1975年に初めて制定されたグランクリュ・シュロスベルグは10世紀から12世紀の封建時代の山の真南に面した雄大な丘陵に位置し、小さな乾いた石のテラスが広がり壮大な城を見下ろしています。リースリングをフールドで18ヶ月発酵・熟成しました。			特徴	1264年中世の都市であったヴィネックシュロスベルグはアルザス地方で唯一中世の要塞化されたお城le Wineck (現在は廃墟)を有したグランクリュで南向きの畑は三方を閉ざされた谷間に位置し、繭のように暖かく寒暖差の少ない独特の気候となっています。高樹齢のリースリングを木樽で18ヶ月発酵・熟成しました。		

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

【44364】GC Kaefferkopf グランクリュ ケフェルコフ17				【44091】Gewurztraminer GC Kaefferkopf VT ゲヴュルトトラミネール GCケフェルコフVT18			
呼称	Alsace Grand Cru アルザス・グランクリュ			呼称	Alsace Grand Cru アルザス・グランクリュ		
参考小売	¥7,000			参考小売	¥10,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・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	向き	面積・収量
	花崗岩 砂利 炭酸塩砂岩	260～300m・南東	1.1ha・40hl/ha		花崗岩 砂岩	南東	ComigSoon
品種 (収穫/樹齢)	ゲヴュルトトラミネール主体 リースリング ミュスカ(手摘み/平均40年)			品種(収穫/樹齢)	ゲヴュルトトラミネール100% (手摘み/ComingSoon)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵・熟成	アッサンブラージュし空気圧式圧搾・垂直式圧搾 100年以上のフードルで24ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄			発酵・熟成	父ジョセフが開発した圧搾機で12時間プレス 100年以上の古いフードルで24ヶ月間 発酵・シュールリー熟成 無濾過・無清澄/残糖:59.8g/L		
SO ₂	無添加 トータル:21mg/L			SO ₂	無添加 トータル:30mg/L		
アルコール度	13%			アルコール度	15%		
特徴	村を囲むように6つの丘から成るグランクリュ・ケフェルコフの花崗岩・砂利・炭酸塩砂岩で育つゲヴュルトトラミネール・リースリング・ミュスカの3品種をプレス後、フードルで24ヶ月発酵・熟成しました。緑を帯びた黄金色、洋梨コンポートや白桃、ネクタリン、トロピカルフルーツのアロマ、完熟した甘味を感じるアタックにたっぷりのエキス感、奥行きのある味わいで旨味が増します。			特徴	斜面に位置するケフェルコフは1932年に区画整理され2007年にグランクリュに制定されました。ボトリティスが付いたゲヴュルトトラミネールを100年以上の古いフードルで24ヶ月発酵・熟成しSO ₂ 無添加で瓶詰めしました。黄金色、しっかりとした粘性、メープルシロップやコンポート、ターメリックの香り、旨味拡がるしっかりとした甘みに優しく上品な心地の良いほろ苦さ、余韻が長く残ります。		
【44363】Elsassisch is Bombisch Roseエルザシッシュ イズ ボンビッシュ ロゼ22&23				【44275】Elsassisch is Bombisch Pinots Macéréesエルザシッシュ イズ ボンビッシュピノマセレ19			
呼称	Alsace アルザス			呼称	Alsace アルザス		
参考小売	¥4,400			参考小売	¥5,000		
規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	- / -			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	テロワール	土壌	標高	面積
	石灰	ComingSoon	ComingSoon		花崗岩	ComingSoon	ComingSoon
品種(収穫/樹齢)	ゲヴュルトトラミネール60%ピノグリ30% リースリング10%(手摘み/ComingSoon)			品種(収穫/樹齢)	ピノグリ、ピノノワール(手摘み/ComingSoon)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵・熟成	7区画のブドウを 2022年は6ヶ月間、2023年は8日間醸し セメントタンクで発酵・熟成 軽く濾過・無清澄			発酵・熟成	全房で2週間醸し、発酵・熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:11mg/L			SO ₂	無添加 トータル:0mg/L		
アルコール度	13%			アルコール度	12.5%		
特徴	近隣の友人4生産者が7区画の石灰土壌で育てたブドウをクリスマスチャン達が収穫し醸造したキュヴェでゲヴュルトトラミネール60%、ピノグリ30%、リースリング10%を22年は6ヶ月、23年は8日間醸しセメントタンクで発酵・熟成したシロースの弟分です。ブラッドオレンジ色の外観、マンダリンのアロマ、しっかりとしたタンニンは酸味とのバランスで濃く感じるアタックで、複雑味のある仕上がりです。			特徴	ドメヌの花崗岩土壌で育ったピノグリとピノノワールを全房で2週間醸し後、発酵・熟成しサンスフルで瓶詰めしました。粘性のあるブラッドオレンジカラー、マンダリンやスイカ、パッションフルーツ、トマト、イチジクのアロマを感じます。とろみのあるアタックで味わいは深みと複雑味があり、アフターではしっかりとしたタンニンが口中に感じられます。		
【44482】Pinot Noir ピノノワール23				【44534】Cotes d'Ammerschwhir Pinots コート ダムルシュヴィールピノ21			
呼称	Alsace アルザス			呼称	Alsace アルザス		
参考小売	¥5,400			参考小売	¥5,400		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ピオロジック ビオディナミ/エコセール			栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	標高	面積	テロワール	土壌	標高	面積
	レス 砂化した石灰岩 シルト 花崗岩	220m	0.5ha		花崗岩 砂利	200m・東、真南1ha	
品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100%(手摘み/平均30年)			品種(収穫/樹齢)	ピノグリ75% ピノノワール25% (手摘み/30～80年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵・熟成	昔ながらの足踏みピジャージュをしながら醸し・発酵 100年以上のフードルと木樽で11ヶ月間熟成 軽く濾過・無清澄			発酵・熟成	全房で足でピジャージュしながら醸し・発酵 フードルで12ヶ月間熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	少量添加 トータル:35mg/L			SO ₂	無添加 トータル:10mg/L		
アルコール度	13%			アルコール度	13%		
特徴	品質保持に伴う二酸化炭素排出量を削減するため王冠を使用しました。ピノノワールを昔ながらの足踏みピジャージュをしながら醸し・発酵後、フードルと木樽で11ヶ月熟成しました。明るい紫ルビー色、ラズベリーやイチゴジャム、レッドプラム、火打石、スモークのアロマ、やさしいアタックに上品なタンニンと少し高めの酸味、ミネラリーでエレガントな味わいでアフターまでたっぷりの香りが口中に充滿します。			特徴	GCケフェルコフと隣接する我々の町アムルシュヴィールで最も美しい丘の畑と、同じ丘で南向きに位置するリュディ Sonnenbergで育つブドウを足でピジャージュしながら醸し・発酵、フードルで12ヶ月熟成しました。透明感のあるローズピンク色、白イチゴ、トマトの葉、スミレのアロマ、フレッシュでフルーティなアタック、スムーズでとがりのない良質な味わいで口中で旨味が増しクランベリーの果実がアフターまでしっかりと残ります。		

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)

【44535】Muscat Vin de Liqueur ミュスカ ヴァン・ド・リクレー 22				【43856】Eau de Vie Marc de Muscat Kaefferkopf オー・ド・ヴィマル・ド・ミュスカケフェルコフ15			
呼称	Alsace アルザス			呼称	-		
参考小売	¥ 6,000			参考小売	¥ 9,000		
規格/タイプ	500ml×12 / --甘味果実酒			規格/タイプ	700ml×12 / 蒸留酒--		
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 デメテール		
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
	粘土 花崗岩	250m・南東(急な斜面)	0.6ha・25hl/ha		-	-	-
品種(収穫/樹齢)	ミュスカ100%(オートネル、アルザスロゼ、アルザスブランの混種) (手摘み/高樹齢)			品種	ミュスカ100%(手摘み)		
醸造	酵母	自生酵母		醸造	酵母	自生酵母	
発酵	貴腐ブドウに注意をはらい収穫			発酵	自家栽培しているよく熟したミュスカを手摘み		
熟成	発酵の最後に2011年と2019年の自社のオー・ド・ヴィマル・ド・ミュスカを添加 フードルで18ヶ月間熟成/無濾過・無清澄			熟成	プレスした後の搾りかすを容器へ移し4ヶ月間発酵 2月に200Lの銅製アランビックで蒸留 25Lのボンボンヌと呼ばれるガラス製の丸い容器で熟成 販売前に瓶詰め		
SO ₂	無添加 トータル:0mg/L			SO ₂	トータル:8mg/L		
アルコール度	15.5%			アルコール度	40%		
特徴	南東向きの急斜面の丘の粘土・花崗岩土壌で育つ高樹齢ミュスカを貴腐菌が付いた状態で遅摘み収穫しました。発酵の最後に11年と19年の自社マールドミュスカを添加、フードルで18ヶ月熟成しました。粘性流れる濁りある黄金色、トロピカルフルーツやカリンジャム、アップルパイ、ハチミツのアロマ、上品な舌触りのアタック、口中に果実の甘い味わいが拡がり、オレンジピールのほろ苦さ、丸みがバランスの良い逸品です。			特徴	ミュスカを収穫しプレスした後の搾りかすを容器へ移し4ヶ月間発酵、200Lの銅製アランビックで蒸留し25Lのボンボンヌと呼ばれるガラス製の丸い容器で熟成し販売前に瓶詰めしました。トロピカルフルーツ香、百合やバナナ、パイ、マスカットの香りを感ずります。舌触りがまろやかで上品に拡がりをみせ、角がとれたスムーズさと口中に甘さが拡がっていきます。		

【44538】Eau de Vie Si Rose オー・ド・ヴィー シローズ14-22				【44537】Eau de Vie Scarabée オー・ド・ヴィー スカラベ10			
呼称	-			呼称	-		
参考小売	¥ 9,000			参考小売	¥ 10,000		
規格/タイプ	500ml×12 / 蒸留酒--			規格/タイプ	500ml×12 / 蒸留酒--		
栽培/認証	ビオディナミ/エコセール			栽培/認証	ビオロジック ビオディナミ/ -		
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
	-	-	-		-	-	-
品種	ゲヴェルツトラミネール ピノグリ(手摘み)			品種	ゲヴェルツトラミネール、リースリング、ミュスカ(手摘み)		
醸造	酵母	自生酵母		醸造	酵母	自生酵母	
発酵	14 ~ 22年のシローズのブドウをプレスした後の搾りかすを発酵後プレス			発酵	グラクリュのケフェルコフ、tete de scarabee(スカラベの頭)という素晴らしい畑のゲヴェルツトラミネール、リースリング、ミュスカをプレスした後の搾りかすを発酵後プレス		
熟成	銅製アランビックで蒸留 25Lのボンボンヌと呼ばれるガラス製の丸い容器で熟成 販売前に瓶詰め			熟成	銅製アランビックで蒸留 25Lのボンボンヌと呼ばれるガラス製の丸い容器で13年間熟成 販売前に瓶詰め		
SO ₂	無添加 トータル:3mg/L			SO ₂	トータル:3mg/L		
アルコール度	40%			アルコール度	40%		
特徴	シローズのゲヴェルツトラミネールとピノグリの搾りかすを発酵、銅製アランビックで蒸留し25Lのボンボンヌと呼ばれるガラス製の丸い容器で熟成し瓶詰めし、14年から22年のものをアッサンブラージュしました。輝きのあるとろりとした粘性、透き通った無色透明、ぶどう本来の香りやカリン、黄色リンゴ、セリフイーユの香りが拡がります。上品な舌触りでアロマティック、柑橘と桃の甘い香りもプラスされ余韻の長い仕上がりです。			特徴	GCケフェルコフ、tete de scarabee(スカラベの頭)という素晴らしい畑のゲヴェルツトラミネール、リースリング、ミュスカの搾りかすを発酵、銅製アランビックで蒸留しボンボンヌと呼ばれるガラス製の丸い容器で熟成し瓶詰めしました。粘性ある輝く無色透明、青りんごやレモンの爽快な香り、ペパーミントやティールのアロマ、まろやかなアタックには丸みがあり、カモミールやカルダモンのフローラル香も拡がり、長い余韻を楽しめます。		

【44208】Vieux Marc de Gewurztraminer VT ヴューマール・ド・ゲヴェルツトラミネール VT08				【44270】Eau de Vie de Mirabelle オー・ド・ヴィ・ド・ミラベル18			
呼称	-			呼称	-		
参考小売	¥ 11,000			参考小売	¥ 12,000		
規格/タイプ	700ml×12 / 蒸留酒--			規格/タイプ	700ml×12 / 蒸留酒--		
栽培/認証	ビオディナミ/エコセール デメテール			栽培/認証	ビオディナミ/エコセール デメテール		
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
	-	-	-		-	-	-
品種	ゲヴェルツトラミネール100%(手摘み)			品種	ミラベル(西洋スモモ) 100%(手摘み)		
醸造	酵母	自生酵母		醸造	酵母	自生酵母	
発酵	自家栽培の貴腐菌の付いたゲヴェルツトラミネールを手摘み			発酵	自家栽培のミラネルを手摘み		
熟成	プレスした後の搾りかすを容器へ移し発酵 200Lの銅製アランビックで蒸留 25Lのボンボンヌと呼ばれるガラス製の丸い容器で10年間熟成 販売前に瓶詰め			熟成	発酵後プレス 銅製アランビックで蒸留 25Lのボンボンヌと呼ばれるガラス製の丸い容器で熟成 販売前に瓶詰め		
SO ₂	トータル:4mg/L			SO ₂	トータル:3mg/L		
アルコール度	40%			アルコール度	40%		
特徴	GCケフェルコフの貴腐菌の付いたゲヴェルツトラミネールを収穫しプレスした後の搾りかすを容器へ移し発酵、父ジョセフが200Lの銅製アランビックで蒸留し25Lのボンボンヌと呼ばれるガラス製の容器で10年間熟成しました。トロピカルフルーツやココナッツ、カシューナッツのアロマ、ボリューム感のあるアタックに強めのアルコール感、口中にハーブ香や甘い香りがしっかりと拡がります。			特徴	自家栽培している2018年に採れた樹齢50年以上のミラベルをそのまま発酵し、プレスした後ドメーヌ所有のランビックで蒸留、25Lのボンボンヌと呼ばれる丸いガラスの容器で瓶詰めまで熟成しました。白い花やトロピカルフルーツ、ハチミツ、ユリのアロマを感じます。まろやかなアタックにしっとりとした甘味と強すぎないアルコール感が共に程よい味わいです。		

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)

Diony