



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)



【44533】Côtes d'Amourschwihr Qui Gazouille コート ダムルシュヴィール キ ガズイユ20				【44534】Cotes d'Ammerschwihr 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	¥ 5,600			参考小売	¥ 5,400		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック・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	- / -		
テロワール	土壌	標高	面積	テロワール	土壌	標高	面積
	花崗岩 砂岩 石灰	200m・東	1ha		花崗岩 砂利	200m・東、真南1ha	
品種(収穫/樹齢)	リースリング、ピノグリ主体 ゲヴェルツトラミネール、ミュスカ、ピノオーセロワ(手摘み/ 30~80年)			品種(収穫/樹齢)	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	5種のブドウを一緒に直接压榨 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	全房で足でビ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		
SO2	無添加 トータル:16mg/L			SO2	無添加 トータル:10mg/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種のブドウを直接压榨しフードルで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。たっぷりの旨味が口中に 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	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エディ Sonnenbergで育つブドウを 足でビ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 中で旨味が増し克蘭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)