

## 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ールよりすぐ北の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貰って、「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が…)

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ト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させて頂く事に誇りを感じます。(新井順子)



【44533】Côtes d'Amourschwhir Qui Gazouille コート ダムルシュヴィール キ ガズイユ20		【44534】Côtes 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	¥5,600	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	土壤 標高 面積 花崗岩 砂岩 石灰 200m・東 1ha	テロワール	土壤 標高 面積 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 ゲヴュルツトラミネール、ミュスカ、ピノーセロワ(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 発酵・熟成 5種のブドウと一緒に直接圧搾 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	酵母 自生酵母 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	
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:16mg/L	SO <sub>2</sub>	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畠で育つ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、火打石やスマーカ香、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の中に 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。		

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)