

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つで書かれております。

そのストラスブールのバ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るし、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

【44568】Pet O Kask ペット オー カスク23				【44567】Crémant d'Alsace Brut クレマンダルザス ブリュット20&21			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	Crémant d'Alsace クレマン・ダルザス		
参考小売	¥ 3,600			参考小売	¥ 4,100		
規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ微泡・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口		
栽培/認証	ビオディナミ/エコセル デメテル			栽培/認証	ビオディナミ/デメテル		
テロワール	土壌	標高	面積・収量	テロワール	土壌	標高	面積・収量
	泥灰土 石灰	250m	0.65ha・45hl/ha		泥灰土 石灰 泥土 泥砂利	240m	1.7ha・50hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ピノブラン40%ピノグリ40% ゲヴェルツトラミネール20% (手摘み/平均30年)			品種(収穫/樹齢)	シャルドネ、オーセロワ、ピノグリ(手摘み/ 20 ~ 30年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵・熟成	9月14日収穫/除梗後、5日間醸し/空気圧搾 ステンレスタンクで発酵し、糖が残った状態で9月23日瓶詰め ノンドザージュ/ノンドゴルジュマン/無濾過・無清澄			発酵・熟成	9月12日収穫/全房で空気圧搾/ステンレスタンクで発酵 シャンパーニュ酵母を添加し2021年4月24日ティラージュ 46ヶ月間瓶内二次発酵・熟成 ノンドザージュ/デゴルジュマン:2025年3月/濾過あり・無清澄		
	SO ₂	無添加 トータル:17mg/L			SO ₂	無添加 トータル:8mg/L	
ガス圧	3.9気圧			ガス圧	5.4気圧		
アルコール度	11%			アルコール度	12.5%		
特徴	ピノブラン、ピノグリ、ゲヴェルツトラミネールを醸し後プレスし、ステンレスタンクで発酵し糖が残った状態で瓶詰めたメトードアンセストラルです。桃の皮を思わせるピンクオレンジ色、細かな泡立ち、白桃やネクタリン、トマトのアロマ、わずかにプチプチ感じるアタック、ドライで程よい酸味とほろ苦さで、口あたりはよくアフターはすっと消え穏やかな印象です。			特徴	シャルドネ、オーセロワ、ピノグリをプレスし、ステンレスタンクで発酵、シャンパーニュ酵母を添加し21年4月にティラージュ、瓶内二次発酵・熟成し25年3月にデゴルジュマンしました。細かくクリーミーな泡、黄色の色調強い輝きのあるレモン色、リンゴやキウイ、穀物の香り、ドライでシャープなアタック、果実味が溢れ甘みのある旨味が広がり、心地よくバランスのよいクリーミーな味わいを感じます。		



酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)