

Christian Binner

アルザス地方
クリスチヤン・ビネール

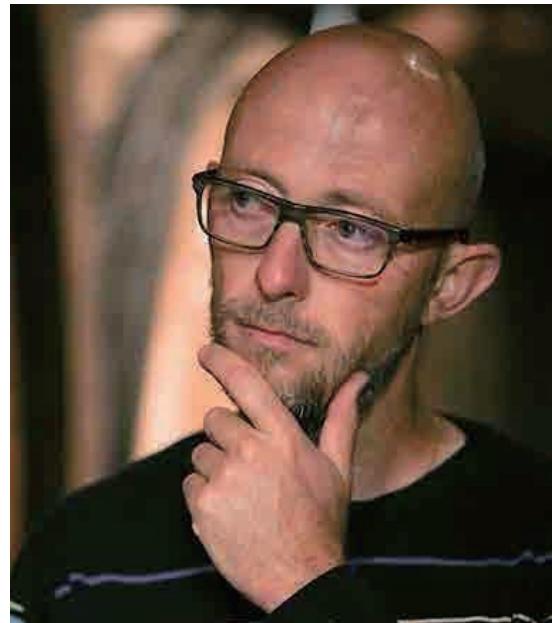
アルザスで250年続く名門 ビオディナミが奏でるキュヴェの数々

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物ですが…)。

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させて頂く事に誇りを感じます。(新井順子)



【43795】Katz'en Bulles Riesling カツ'アンブル リースリング19			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥4,800		
規格/タイプ	750ml×12 / 白微泡・辛口 SOLD OUT		
栽培/認証	ビオディナミ/エコセール ヴァン・メソッド・ナチュール		
テロワール	土壤	標高・向き	面積・収量
	花崗岩	200m・南西	0.6ha・50hl/ha
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エンタールのブドウ(貴腐ブドウを含む))		
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		
SO ₂	無添加 トータル:12mg/L未満		
アルコール度	13.5%		
特徴	「ルシャンデアルエット」で使用するカツエンタールの花崗岩で育つリースリングで造ったペットナットです。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。		



【43939】Katz'en Bulles Muscat カツ'アンブル ミュスカ19			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥5,500 SOLD OUT		
規格/タイプ	750ml×12 / 白微泡・辛口		
栽培/認証	ビオディナミ/エコセール ヴァン・メソッド・ナチュール		
テロワール	土壤	標高・向き	面積・収量
	花崗岩	Coming Soon	Coming Soon
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		
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		
SO ₂	無添加 トータル:0mg/L		
アルコール度	13.5%		
特徴	カツエンタール村の樹齢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、グリーンを帯びた金色、スッキ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

【44618】Cremant d'Alsace クレマン ダルザス 22			【44422】Saveurs サヴール22&23		
呼称	Crémant d'Alsace クレマン・ダルザス		呼称	Alsace アルザス	
参考小売	¥5,500		参考小売	¥3,400	
規格/タイプ	750ml×12／白泡・辛口	SOLD OUT	規格/タイプ	750ml×12／白・辛口	SOLD OUT
栽培/認証	ビオディナミ／エコセール デメール		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 レス シルト 石灰 300m・南西 0.5ha		テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 花崗岩 砂利 石灰 ComigSoon ComigSoon	
品種(収穫/樹齢)	ピノブラン、ピノグリ、オーセロワ、リースリング(手摘み／ComingSoon)		品種(収穫/樹齢)	ピノブラン、オーセロワ、ピノグリ、ゲヴュルツトラミネール主体 リースリング、シャスラ、シルヴァネール(手摘み／ComingSoon)	
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11ヶ月発酵・熟成 ビネール家のブドウジュースを添加しティラージュ 瓶内二次発酵・瓶内熟成 無濾過・無清澄／ノンドザージュ／デゴルジュマン：2024年3月6日		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:5mg/L		SO ₂	少量添加 トータル:10mg/L	
ガス圧	6.0気圧		アルコール度	12.5%	
アルコール度	12%		アルコール度	12.5%	
特徴	高樹齢のよく熟した4品種をフードルで11ヶ月発酵・熟成しブドウ ジュースを添加しティラージュ、瓶内二次発酵・熟成しノンドザージュ でデゴルジュマンしました。		特徴	リューディ Hinterberg, Sonnenberg, Bildstoeckle から収穫したビ ノブラン、オーセロワ、ピノグリ、ゲヴュルツ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ージュしました。	
【44622】Elassisch is Bombisch Roseエルサシッシュ イズ ボンビッシュ ローズ22&23			【44620】Riesling Le Champ des Alouettes リースリングル シャンデアルエット22		
呼称	Alsace アルザス		呼称	Alsace アルザス(カツエンタル村のリューディ「Lerchenfeld」)	
参考小売	¥4,200		参考小売	¥5,300	
規格/タイプ	750ml×12／オレンジ・辛口		規格/タイプ	750ml×12／白・辛口	SOLD OUT
栽培/認証	-／-		栽培/認証	ビオディナミ／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 面積 石灰 ComingSoon ComingSoon		テロワール	土壌 標高・向き 面積 花崗岩 粘土 雲母岩 200m・南西 0.6ha	
品種(収穫/樹齢)	ゲヴュルツトラミネール60%ピノグリ30% リースリング10%(手摘み／ComingSoon)		品種(収穫/樹齢)	リースリング100% (手摘み／平均54年)(父ジェセフが植樹)	
醸造 酵母	自生酵母		醸造 酵母	自生酵母	
発酵 熟成	7区画の近隣の友人のブドウを完熟の状態で丁寧に選果・収穫 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	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31ヶ月間発酵・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:9mg/L	
アルコール度	13%		アルコール度	14%	
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 チャン達が完熟の状態を丁寧に選果・収穫し醸造したキュヴェでゲ ヴュルツトラミネール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 ローズの弟分です。		特徴	カツエンタ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31ヶ月発酵・熟成しました。	
【44533】Côtes d'Amourschwhir Qui Gazouille コート ダムル シュヴィール キ ガズイ20			【44362】Muscat Vendanges Tardives 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	SOLD OUT	参考小売	¥6,500	SOLD OUT
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	ビオロジック、ビオディナミ／エコセール、ヴァン・メソッド・ナチュール		栽培/認証	ビオディナミ／エコセール	
テロワール	土壌 標高 面積 花崗岩 砂岩 石灰 200m・東 1ha		テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 花崗岩 砂岩 石灰 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 ゲヴュルツトラミネール、ミュスカ、ピノオーセロワ(手摘み／30～80年)		品種(収穫/樹齢)	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		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、火打石やスマーケ香、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 抜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な条件 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抜がり、 優しくエレガントな甘さが感じられ、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)



【44618】Cremant d'Alsace クレマン ダルザス 22			【44422】Saveurs サヴール22&23		
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	SOLD OUT	規格/タイプ	750ml×12／白・やや甘口	SOLD OUT
栽培/認証	ビオロジック、ビオディナミ／エコセール、ヴァン・メソッド・ナチュール		栽培/認証	ビオディナミ／エコセール	
テロワール	土壌 標高 面積 花崗岩 砂岩 石灰 200m・東 1ha		テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 花崗岩 砂岩 石灰 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 ゲヴュルツトラミネール、ミュスカ、ピノオーセロワ(手摘み／30～80年)		品種(収穫/樹齢)	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		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、火打石やスマーケ香、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 抜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な条件 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抜がり、 優しくエレガントな甘さが感じられ、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。	



【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・リューディ				
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 SOLD OUT	規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口 SOLD OUT				
栽培/認証	ビオディナミ/エコセール、ヴァン・メソッド・ナチュール	栽培/認証	ビオディナミ/エコセール				
テロワール	土壌 標高・向き 面積 魚卵石の石灰 220～300m・南 1ha	テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 花崗岩 320m・真南 0.25ha・35hl/ha				
品種(収穫/樹齢)	ゲヴュルツトラミネール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 をアッサンブラーージュし、フードルで熟成 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 フードルで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。リューディ Bildstoeckleで育つゲヴュルツ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%をアッサンブラーージュしたキュヴェです。	特徴	グラントクリュ・ヴィネック・シュロスペルグの延長線上にあるカツツエンタール谷の南向き急斜面にあるリュー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ドルで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、エキスが拡がるアタック、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 SOLD OUT	規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・辛口 SOLD OUT				
栽培/認証	ビオロジック 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/エコセール				
テロワール	土壌 標高・向き 面積 花崗岩砂レス 石灰岩シルト 220m・南南東 0.5ha	テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 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% ミュスカダルザスプラン30% (手摘み/平均39年)	品種(収穫/樹齢)	ゲヴュルツトラミネール60% リースリング30% ミュスカブティグランプ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年以上のフードルで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スさをもたらす特徴があります。プレス後、フードルで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、ブリオッシュやドライアプリコットのアロマを感じます。しっかりと詰まつた溢れるエキス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釀スタイルで、GCケフェルコフで育つゲヴュルツ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拡がり酸味やほろ苦さがアフターを整えてくれます。				
【44623】Riesling Qui Gazouille GC Schlossberg リースリング キガズイユ グランクリュ シュロスペルグ20				【44424】Riesling GC Wineck Schlossberg リースリング グランクリュ ヴィネック シュロスペルグ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	¥8,000	参考小売	¥8,000				
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口 SOLD OUT	規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口 SOLD OUT				
栽培/認証	ビオディナミ/エコセール ヴァン・メソッド・ナチュール	栽培/認証	ビオディナミ/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 花崗岩 砂質 280m・真南 0.4ha	テロワール	土壌 標高・向き 面積 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	100年以上のフードルで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GCシュロスペルグは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。日中は暑く、夜間は冷たく、ヴォージュからの風が吹きます。リースリングをフードルで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ペ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

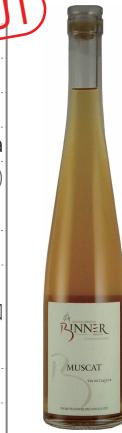
【44364】GC Kaefferkopf グランクリュケフェルコフ17						【44621】Gewurztraminer ゲヴュルツトラミネールSGN11					
呼称	Alsace Grand Cru アルザス・グランクリュ					呼称	Alsace アルザス				
参考小売	¥ 7,000					参考小売	¥ 11,000				
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口	SOLD OUT				規格/タイプ	750ml×12 / 白・甘口				
栽培/認証	ビオディナミ/エコセール					栽培/認証	ビオディナミ/エコセール				
テロワール	土壤 標高・向き 面積・収量 花崗岩 砂利 炭酸塩砂岩 260 ~ 300m・南東 1.1ha・40hl/ha					テロワール	土壤 標高・向き 面積・収量 花崗岩 石灰 ComingSoon ComingSoon				
品種 (収穫/樹齢)	ゲヴュルツトラミネール主体 リースリング ミュスカ(手摘み/平均40年)					品種 (収穫/樹齢)	ゲヴュルツトラミネール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	11月上旬収穫 貴腐菌が綺麗についたブドウをプレス、 100年以上のフードルで11ヶ月間発酵・熟成 残糖:81.1g/L				
SO ₂	無添加 トータル:21mg/L					SO ₂	ComingSoon トータル:58mg/L				
アルコール度	13%					アルコール度	13.5%				
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ツトラミネール・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	朝露に包まれた朝、日中は季節外れの暖かく乾燥した秋が貴腐菌の付着が進む理想的な年でした。グランクリュケフェルコフとリューディ Bildstoeckléのゲヴュルツトラミネールをフードルで発酵・熟成しました。				
【44363】Elsassisch is Bombisch Roseエルサシッシュイズボンビッシュロゼ22&23						【44275】Elsassisch is Bombisch Pinots Macéréesエルサ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	SOLD OUT				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	土壤 標高 面積 石灰 ComingSoon ComingSoon					テロワール	土壤 標高 面積 花崗岩 ComingSoon ComingSoon				
品種(収穫/樹齢)	ゲヴュルツトラミネール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チャン達が収穫し醸造したキュヴェでゲヴュルツトラミネール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・熟成したシローズの弟分です。ブラン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	ドメー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。ど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'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	¥ 5,400					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	ビオロジック ビオディナミ/エコセール					栽培/認証	- / -				
テロワール	土壤 標高 面積 レス 砂化した石灰岩 シルト 花崗岩 220m 0.5ha					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)	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・イチゴ・ジャム、レッドプラム、火打石、スモーキーのアロマ、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満します。					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畠と、同じ丘で南向きに位置するリューディ 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)

Diony

【44535】Muscat Vin de Liqueur ミュスカ ヴァン・ド・リクル 22			【43856】Eau de Vie Marc de Muscat Kaefferkopf オー・ド・ヴィ・マー・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	SOLD OUT	規格/タイプ	700ml×12 / 蒸留酒・-	SOLD OUT
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	土壤 標高・向き 面積・収量 粘土 花崗岩 250m・南東(急な斜面) 0.6ha・25hl/ha		テロワール	土壤 標高・向き 面積・収量 - - -	
品種(収穫/樹齢)	ミュスカ100% (オットネル、アルザスロゼ、アルザスブランの混植) (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 熟成	貴腐ブドウに注意をはらい収穫 発酵の最後に2011年と2019年の自社のオー・ド・ヴィ・マー・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		発酵 熟成	自家栽培しているよく熟したミュスカを手摘み 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の銅製アランピックで蒸留 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・花崗岩土壤で育つ高樹齢ミュスカを貴腐菌が付いた状態で収穫しました。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の銅製アランピックで蒸留し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、パパイヤ、マスクットの香りを感じます。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	SOLD OUT	参考小売	¥10,000	SOLD OUT
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	土壤 標高・向き 面積・収量 - - -		テロワール	土壤 標高・向き 面積・収量 - - -	
品種	ゲヴュルツトラミネール ピノグリ(手摘み)		品種	ゲヴュルツトラミネール、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 熟成	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 銅製アランピックで蒸留 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		発酵 熟成	ゲンクリュのケフェルコフ、tete de scarabee(スカラベの頭)という素晴らしい畠のゲヴュルツトラミネール、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 銅製アランピックで蒸留 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	シローズのゲヴュルツトラミネールとピノグリの搾りかすを発酵、銅製アランピックで蒸留し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ンジしました。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、セリフィュー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)という素晴らしい畠のゲヴュルツトラミネール、リースリング、ミュスカの搾りかすを発酵、銅製アランピックで蒸留しポ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・ド・ゲヴュルツトラミネール VT08			【44270】Eau de Vie de Mirabelle オー・ド・ヴィー・ド・ミラベル18		
呼称	-		呼称	-	
参考小売	¥11,000	SOLD OUT	参考小売	¥12,000	SOLD OUT
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	土壤 標高・向き 面積・収量 - - -		テロワール	土壤 標高・向き 面積・収量 - - -	
品種	ゲヴュルツトラミネール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 熟成	自家栽培の貴腐菌の付いたゲヴュルツトラミネールを手摘み プレスした後の搾りかすを容器へ移し発酵 200Lの銅製アランピックで蒸留 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		発酵 熟成	自家栽培のミラベルを手摘み 発酵後プレス 銅製アランピックで蒸留 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ュ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の銅製アランピックで蒸留し25Lのボンボンヌと呼ばれるガラス製容器で10年間熟成しました。トロピカルフルーツやココナッツ、カシューなツのアロマ、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ピックで蒸留、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つ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