



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。まわりの人によって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)



【44622】Elsassisch is Bombisch Roseエルサシッシュ イズ ボンビッシュ ローゼ22&23				【44621】Gewurztraminer ゲヴュルトトラミネールSGN11			
呼称	Alsace アルザス		新着	呼称	Alsace アルザス		新着
参考小売	¥4,200			参考小売	¥11,000		
規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・甘口		
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 石灰			テロワール	土壌 花崗岩 石灰		
	標高 ComingSoon				標高・向き ComingSoon		
	面積 ComingSoon				面積・収量 ComingSoon		
品種(収穫/樹齢)	ゲヴルトトラミネール60%ピノグリ30% リースリング10%(手摘み / ComingSoon)			品種 (収穫/樹齢)	ゲヴルトトラミネール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	7区画の近隣の友人のブドウを完熟の状態です。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	11月上旬収穫 貴腐菌が綺麗についたブドウをプレス、 100年以上のフドルで11ヶ月間発酵・熟成 残糖:81.1g/L		
SO2	無添加 トータル:11mg/L			SO2	ComingSoon トータル:58mg/L		
アルコール度	13%			アルコール度	13.5%		
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完熟の状態です。丁寧に選果・収穫し醸造したキュヴェでゲヴルトトラミネール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。輝くオレンジ色の外観、アプリコットや干し柿、オレンジピールのアロマ、旨みたっぷりで心地のよいタンニン、スムーズな味わいでバランスの良い仕上がりです。			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。グランクリュケルコフとリュエーディ Bildstoeckléのゲヴルトトラミネールをフドルで発酵・熟成しました。黄金色の外観、マロングラッセやライチ、メロン、アプリコットジャムのアロマ、トロリとしっとりした口当たりは旨みたっぷりで、じわりと広がる甘味、アフターにはハチミツが感じられます。まろやかで美味、余韻はとて長く上品な逸品です。		

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