



YouTube デイオニーチャンネル公開中

Christian Binner アルザス地方 クリスチャン・ビネール

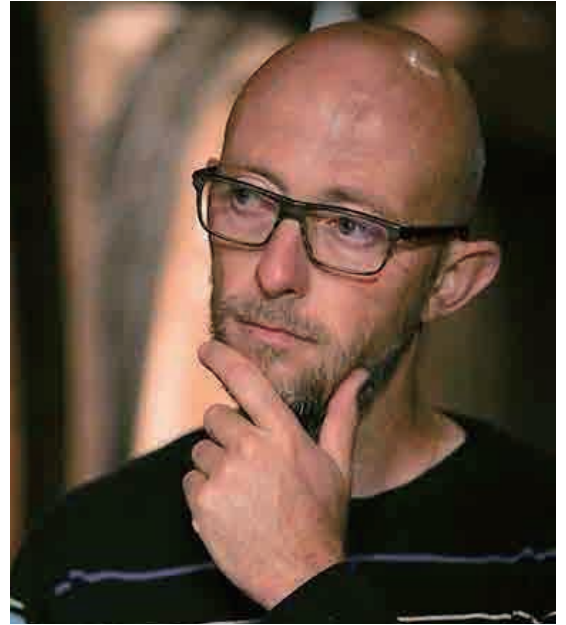
アルザスで250年続く名門 ビオディナミが奏でるキュヴェの数々

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)



【43795】Katz'en Bulles Riesling カッツ アンブル リースリング19			【43939】Katz'en Bulles Muscat カッツ アンブル ミュスカ19		
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		呼称	VdF ヴァン・ド・フランス	
参考小売	¥4,800		参考小売	¥5,500	
規格/タイプ	750ml×12 / 白微泡・辛口		規格/タイプ	750ml×12 / 白微泡・辛口	
栽培/認証	バイオディナミ/エコセール ヴァン・メソッド・ナチュラル		栽培/認証	バイオディナミ/エコセール ヴァン・メソッド・ナチュラル	
テロワール	土壌	標高・向き 面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き 面積・収量
	花崗岩	200m・南西 0.6ha・50hl/ha		花崗岩	ComingSoon: ComingSoon
品種 (収穫/樹齢)	リースリング100%(手摘み/平均55年) (ルシャンデラルエットで使用するカツツェンタールのブドウ(貴腐ブドウを含む))		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		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		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	
SO2	無添加 トータル:12mg/L未満		SO2	無添加 トータル:0mg/L	
アルコール度	13.5%		アルコール度	13.5%	
特徴	「ルシャンデラルエット」で使用するカツツェンタール村の花崗岩で育つリースリングで造ったベツナットです。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や旨味が溶け込み、長い余韻へと続きます。		特徴	カツツェンタール村の樹齢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ヶ月瓶内熟成しベティアンに仕上げました。クリーミーな泡立ち、グリーンを帯びた黄金色、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)



【44618】Cremant d'Alsace クレマン ダルザス 22				【44619】Saveurs サヴール24			
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	¥3,600		
規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
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・ナチュラル		
テロワール	土壌	標高・向き	面積	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	レス シルト 石灰	300m・南西	0.5ha		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)	オーセロワ/シルヴァネール/シャスラ主体 リースリング/ピノグリ/ゲヴュルトラミネール(手摘み/ComingSoon)		
醸造	酵母 自生酵母			醸造	酵母 自生酵母		
発酵	100年以上のフードルで11ヶ月発酵・熟成			発酵	直接圧搾		
熟成	ピ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			熟成	フードルで9ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:5mg/L			SO ₂	無添加 トータル:8mg/L		
ガス圧	6.0気圧			アルコール度	12%		
アルコール度	12%			特徴	軽量の王冠キャップは二酸化炭素排出量を最小限に抑えながら、オフフレーバーの発生を防ぎ、高品質な保存が可能です。6品種をフードルで9ヶ月発酵・熟成しました。やや粘性のある黄色の強いグリーンイエロー色、ゆずジャム、オレンジ、完熟柑橘の香りを感じます。スッキリとした酸とレモンピールのほろ苦さ、口中にジューシーな果実味が拡がり、アフターには爽やかな柑橘香が残ります。		
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。						
【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				【44836】Gewurztraminer ゲヴュルトラミネール24			
呼称	Alsace アルザス			呼称	Alsace アルザス		
参考小売	¥4,200			参考小売	¥4,500		
規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
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・ナチュラル		
テロワール	土壌	標高	面積	テロワール	土壌	標高・向き	面積
	石灰	ComingSoon	ComingSoon		黄土 石灰泥土	300m・南東	0.7ha
品種(収穫/樹齢)	ゲヴュルトラミネール60%ピノグリ30% リースリング10%(手摘み/ComingSoon)			品種(収穫/樹齢)	ゲヴュルトラミネール100%(手摘み/平均45年以上)		
醸造	酵母 自生酵母			醸造	酵母 自生酵母		
発酵	7区画の近隣の友人のブドウを完熟の状態ですらに選果・収穫			発酵	貴腐菌が付いたブドウを		
熟成	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			熟成	100年以上のフードルで12ヶ月発酵・熟成 無濾過		
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	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マスチャン達が完熟の状態ですらに選果・収穫し醸造したキュヴェでゲヴュルトラミネール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。			特徴	黄土・石灰泥土土壌で育てたゲヴュルトラミネールをフードルで12ヶ月発酵・熟成し、サンスフルで仕上げました。オレンジの色調で輝きのあるゴールド色、とろりとした粘性、トロピカルフルーツやライチ、ハチミツ、バナナのアロマが漂います。パツと口中で香りと果実味が拡がり、ジューシーでしっかりと旨味のあるエキスは、わずかな甘味とバランスのとれた酸味を纏っています。		
【44620】Riesling Le Champ des Alouettes リースリング ルシャン デアルエット22				【44533】Côtes d'Amourschwhir Qui Gazouille コート ダムルシュヴィール キガズイユ20			
呼称	Alsace アルザス(カッツェンタール村のリュエディ「Lerchenfeld」)			呼称	Alsace アルザス		
参考小売	¥5,300			参考小売	¥5,600		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオディナミ/エコセール ヴァン・メソッド・ナチュラル			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・ナチュラル		
テロワール	土壌	標高・向き	面積	テロワール	土壌	標高	面積
	花崗岩 粘土 雲母岩	200m・南西	0.6ha		花崗岩 砂岩 石灰	200m・東	1ha
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)			品種(収穫/樹齢)	リースリング、ピノグリ主体 ゲヴュルトラミネール、ミュスカ、ピノセロワ(手摘み/30~80年)		
醸造	酵母 自生酵母			醸造	酵母 自生酵母		
発酵	良く熟した貴腐ブドウを選果し収穫			発酵	5種のブドウを一緒に直接圧搾		
熟成	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			熟成	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		
SO ₂	無添加 トータル:9mg/L			SO ₂	無添加 トータル:16mg/L		
アルコール度	14%			アルコール度	13.5%		
特徴	カッツェンタール渓谷のリュエディ・レルヒェ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、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。			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。		

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)

Diory

[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 参考小売 ¥5,200 規格/タイプ 750ml×12 / オレンジ・辛口 SOLD OUT 栽培/認証 ビオディナミ/エコセルム・ヴァン・メソッド・ナチュラル テロワール 土壌 標高・向き 面積 魚卵石の石灰 220~300m・南 1ha 品種(収穫/樹齢) ゲヴュルトラミネール65%ピノグリ35%(手摘み/平均50年) 醸造 酵母 自生酵母 発酵 50%は8日間醸した2023年のシローズ 熟成 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 SO ₂ 無添加 トータル:0mg/L 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で育つゲヴル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%をアッサンブラージュしたキュヴェです。		呼称 Alsace Lieux-dits アルザス・リューディ 参考小売 ¥5,600 規格/タイプ 750ml×12 / 白・辛口 SOLD OUT 栽培/認証 ビオディナミ/エコセルム 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) リースリング100%(手摘み / Coming Soon) 醸造 酵母 自生酵母 発酵 空気圧式圧搾・垂直式圧搾 熟成 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:12mg/L未満 アルコール度 14% 特徴 グランクリュ・ヴィネック・シュロスベルグの延長線にあるカッツェン 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、エキスが広がるアタック、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。					
[44835] Muscat 36 mois d'élevage ミュスカ 36ヶ月熟成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 参考小売 ¥7,000 規格/タイプ 750ml×12 / 白・辛口 SOLD OUT 栽培/認証 ビオロジック ビオディナミ/エコセルム テロワール 土壌 標高・向き 面積 黄土シルト石灰岩 220m・南南東 0.5ha 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% ミュスカダルザスブラン30%(手摘み/平均39年) 醸造 酵母 自生酵母 発酵 完熟・貴腐菌が付いたブドウを 熟成 50%は除梗・50%は全房で醸し、空気圧式と垂直式でプレス 100年以上のフードルで36ヶ月発酵・熟成 無濾過・無清澄 SO ₂ 無添加 トータル:18mg/L アルコール度 15% 特徴 黄土・シルト・石灰岩土壌はアルザスのミュスカに欠如しやすい奥行 きとスムーズさをもたらす特徴があります。完熟・貴腐菌が付いたブ ドウをプレス後、フードルで36ヶ月発酵・熟成しました。とろりとした 粘性に厚めのディスク、輝きある黄金色、金木犀や金柑コンポート、キ ルシュのアロマ、たっぷりの果実味とオレンジピールのほろ苦さ、完熟 みかんやアプリコットの香りが中心となった余韻長めの仕上がります。		呼称 VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売 ¥6,800 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/エコセルム 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) ゲヴルトラミネール60%リースリング30% ミュスカブティグランブランとミュスカロゼ10%(手摘み / Coming Soon) 醸造 酵母 自生酵母 発酵 同時に収穫し、すべて一緒に全房で 熟成 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:17mg/L アルコール度 14.5% 特徴 お爺様の時代からの伝統的な混醸スタイルで、GCケフェルコフ で育つゲヴル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広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 シュロスベルグ20				[44424] Riesling GC Wineck Schlossberg リースリング グランクリュ ヴィネック シュロスベルグ20			
呼称 Alsace Grand Cru アルザス・グランクリュ 参考小売 ¥8,000 規格/タイプ 750ml×12 / 白・辛口 SOLD OUT 栽培/認証 ビオディナミ/エコセルム ヴァン・メソッド・ナチュラル テロワール 土壌 標高・向き 面積 花崗岩 砂質 280m・真南 0.4ha 品種(収穫/樹齢) リースリング100% (手摘み / Coming Soon) 醸造 酵母 自生酵母 発酵 100年以上のフードルで18ヶ月発酵・熟成 熟成 無濾過・無清澄 SO ₂ 無添加 トータル:14mg/L アルコール度 13% 特徴 1975年に初めて制定されたGCシュロスベルグは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 ドルで18ヶ月発酵・熟成しました。		呼称 Alsace Grand Cru アルザス・グランクリュ 参考小売 ¥8,000 規格/タイプ 750ml×12 / 白・辛口 SOLD OUT 栽培/認証 ビオディナミ/エコセルム ヴァン・メソッド・ナチュラル 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 / 平均56年) 醸造 酵母 自生酵母 発酵 古樽で18ヶ月間発酵・熟成 熟成 無濾過・無清澄 SO ₂ 無添加 トータル:5mg/L アルコール度 15% 特徴 1264年中世の都市であったヴィネックシュロスベルグはアルザス 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 藪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)

Diory

[44807]Côtes d'Amourschwhir OX コート ダムルシュヴィール オクス15 **[44621]Gewurztraminer ゲヴュルトトラミネールSGN11**

呼称	Alsace アルザス
参考小売	¥10,500
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口
栽培/認証	バイオロジック ビオディナミ/エコセール
テロワール	土壌 標高 面積 砂岩 花崗岩 200m・東 1ha
品種 (収穫/樹齢)	リースリング、ピノグリ、ゲヴュルトトラミネール ミュスカ、オーセロワ(手摘み/平均85年)
醸造 酵母	自生酵母
発酵 熟成	プレス後、アッサンブラージュ 古樽で84ヶ月酸化熟成 無濾過・無清澄
SO ₂	無添加 トータル:35mg/L
アルコール度	15%
特徴	カーヴでの不手際により酸化しすぎた事から生まれたキュヴェです。5種のブドウをプレス後アッサンブラージュし古樽で酸化熟成しました。黄金色、とろりとした粘性、厚めのディスク、ネクタリンやパイナップル、プリオッシュ、ナッツ、パタースコッチなどの芳醇な香りを感じます。しっかりとした複雑味、酸味高く、熟したレーズンや乾燥アプリコットの香りがあるドライでコク旨の逸品です。



SOLD OUT

呼称	Alsace アルザス
参考小売	¥11,000
規格/タイプ	750ml×12 / 白・甘口
栽培/認証	バイオディナミ/エコセール
テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 花崗岩 石灰 ComingSoon ComingSoon
品種 (収穫/樹齢)	ゲヴュルトトラミネール100% (手摘み/ComingSoon)
醸造 酵母	自生酵母
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年以上のフートルで11ヶ月間発酵・熟成 残糖:81.1g/L
SO ₂	ComingSoon トータル:58mg/L
アルコール度	13.5%
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ウティ Bildstoeckléのゲヴュルトトラミネールをフートルで発酵・熟成しました。



[44808]Le Blouge ル ブルージュ 22&23

呼称	Alsace アルザス
参考小売	¥4,600
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム
栽培/認証	バイオロジック ビオディナミ/認証あり
テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 石灰岩 黄土 ComigSoon ComigSoon
品種(収穫/樹齢)	ゲヴュルトトラミネール50% ピノワール25% ピノグリ25%(手摘み/ComigSoon)
醸造 酵母	自生酵母
発酵 熟成	完熟したブドウを厳選 2022年は6ヶ月間醸し、2023年は8日間醸し セメントタンクと100年以上のフートルで18~30ヶ月間発酵・熟成 濾過あり
SO ₂	少量添加 トータル:9mg/L
アルコール度	13%
特徴	ブルージュは白・黒ブドウをアッサンブラージュして造るワインで、白・赤ワインの中間のような味わいになることから名付けられました。3品種を醸し後、セメントタンクとフートルで発酵・熟成しました。透明感のある淡いロゼルビー色、クランベリーやフランボワーズ、アセロラのアロマを感じます。柔らかなアタック、心地の良い酸とほんのりした苦み、トマトの葉や梅の香りがプラスされます。



SOLD OUT

[44275]Elsassisch is Bombisch Pinots Macéréesエルザ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
参考小売	¥5,000
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム
栽培/認証	バイオディナミ/エコセール
テロワール	土壌 標高 面積 花崗岩 ComingSoon ComingSoon
品種(収穫/樹齢)	ピノグリ、ピノワール(手摘み/ComingSoon)
醸造 酵母	自生酵母
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:0mg/L
アルコール度	12.5%
特徴	ドメヌの花崗岩土壌で育ったピノグリとピノワールを全房で2週間醸し後、発酵・熟成しサンスフルで瓶詰めしました。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。と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。



SOLD OUT

[44482]Pinot Noir ピノワール23

呼称	Alsace アルザス
参考小売	¥5,400
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム
栽培/認証	バイオロジック ビオディナミ/エコセール
テロワール	土壌 標高 面積 レス 砂化した石灰岩シルト 花崗岩 220m 0.5ha
品種(収穫/樹齢)	ピノワール100%(手摘み/平均30年)
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年以上のフートルと木樽で11ヶ月間熟成 軽く濾過・無清澄
SO ₂	少量添加 トータル:35mg/L
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、フートルと木樽で11ヶ月熟成しました。明るい紫ルビー色、ラズベリーやイチゴジャム、レッドプラム、火打石、スモークのアロマ、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。



SOLD OUT

[44534]Cotes d'Amerschwir Pinots コート ダムルシュヴィール ピノ21

呼称	Alsace アルザス
参考小売	¥5,400
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム
栽培/認証	- / -
テロワール	土壌 標高 面積 花崗岩 砂利 200m・東、真南1ha
品種(収穫/樹齢)	ピノグリ75% ピノワール25% (手摘み/30~80年)
醸造 酵母	自生酵母
発酵 熟成	全房で足でピジャージュしながら醸し・発酵 フートルで12ヶ月間熟成 無濾過・無清澄
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L
アルコール度	13%
特徴	GCケフェルコフと隣接する我々の町アムルシュビ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ウティ Sonnenbergで育つブドウを足でピジャージュしながら醸し・発酵、フートルで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)



[44535] Muscat Vin de Liqueur ミュスカ ヴァン・ド・リクレー 22				[44811] Blanc de Noir Cuvée Excellence ブランドノワールキュヴェ エクセロンス08			
呼称	Alsace アルザス			呼称	Alsace アルザス		
参考小売	¥6,000			参考小売	¥7,000		
規格/タイプ	500ml×12 / 甘味果実酒			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	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積
	粘土 花崗岩	250m・南東(急な斜面)	0.6ha・25hl/ha		花崗岩 粘土石灰	300m・南	1ha
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種) (手摘み/高樹齢)			品種 (収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み/平均30年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	貴腐ブドウに注意をはらい収穫			発酵	貴腐菌が付いたピノノワールを直接圧搾		
熟成	発酵の最後に2011年と2019年の自社のオー・ド・ヴィマルド・ミュスカを添加 フードルで18ヶ月間熟成/無濾過・無清澄			熟成	フードルで発酵後、11ヶ月間熟成 残糖:104g		
SO ₂	無添加 トータル:0mg/L			SO ₂	少量添加 トータル:73mg/L		
アルコール度	15.5%			アルコール度	13.5%		
特徴	南東向きの急斜面の丘の粘土・花崗岩土壌で育つ高樹齢ミュスカを貴腐菌が付いた状態で遅摘み収穫しました。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ヤム、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	花崗岩・粘土石灰土壌で育つ貴腐菌が付いたピノノワールを直接圧搾後、フードルで発酵・熟成した白ワイン仕立ての甘口ワインです。しっかりとした粘性、黄金色、ネクタリンやカリン、ハチミツ、パイナップル、マロンのアロマを感じます。とろっとした口当たりにはレーズンやアプリコットジャムを連想する甘みがしっとりとした口中に拡がり、ドライフルーツの複雑な甘みを感じる余韻の長いアフターです。		
[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			参考小売	¥10,000		
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	ピオロジック ビオディナミ / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	-	-	-		-	-	-
品種	ゲヴェルトトラミネール ピノグリ(手摘み)			品種	ゲヴェルトトラミネール、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	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			発酵	グランクリュケフェルコフ、tete de scarabee(スカラベの頭)という素晴らしい畑のゲヴェルトトラミネール、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		
熟成	銅製アランビックで蒸留 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			熟成	銅製アランビックで蒸留 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	シローズのゲヴェルトトラミネールとピノグリの搾りかすを発酵、銅製アランビックで蒸留し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ージュしました。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、セリフューユ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ます。			特徴	GCケフェルコフ、tete de scarabee(スカラベの頭)という素晴らしい畑のゲヴェルトトラミネール、リースリング、ミュスカの搾りかすを発酵、銅製アランビックで蒸留し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ました。粘性ある輝く無色透明、青りんごやレモンの爽やかな香り、ペパーミントやディールのアロマ、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 ヴューマール・ド・ゲヴェルトトラミネール VT08				[44270] Eau de Vie de Mirabelle オー・ド・ヴィ・ド・ミラベル18			
呼称	-			呼称	-		
参考小売	¥11,000			参考小売	¥12,000		
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	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	-	-	-		-	-	-
品種	ゲヴェルトトラミネール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	自家栽培の貴腐菌の付いたゲヴェルト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			発酵	自家栽培のミラベルを手摘み 発酵後プレス		
熟成	200Lの銅製アランビックで蒸留 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			熟成	銅製アランビックで蒸留 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ェルト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の銅製アランビックで蒸留し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、カシューナッツのアロマ、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ビックで蒸留、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っ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