



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）



【44810】Pinot Noir ピノノワール23

呼称	Alsace アルザス			再入荷	
参考小売	¥5,400				
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				
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)	ピノノワール100% (手摘み／平均30年)				
醸造	酵母	自生酵母			
	発酵	昔ながらの足踏みピジャージュをしながら醸し・発酵			
	熟成	100年以上のフールドと古樽で18ヶ月間熟成			
		軽く濾過			
	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。完熟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、フールドと木樽で18ヶ月熟成しました。明るいルビー色の外観、レッドプラムやザクロ、火打石、紫蘇の香り、柔らかなアタック、上品なタンニンが心地よく、しっかりとした果実味が続きます。				

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)