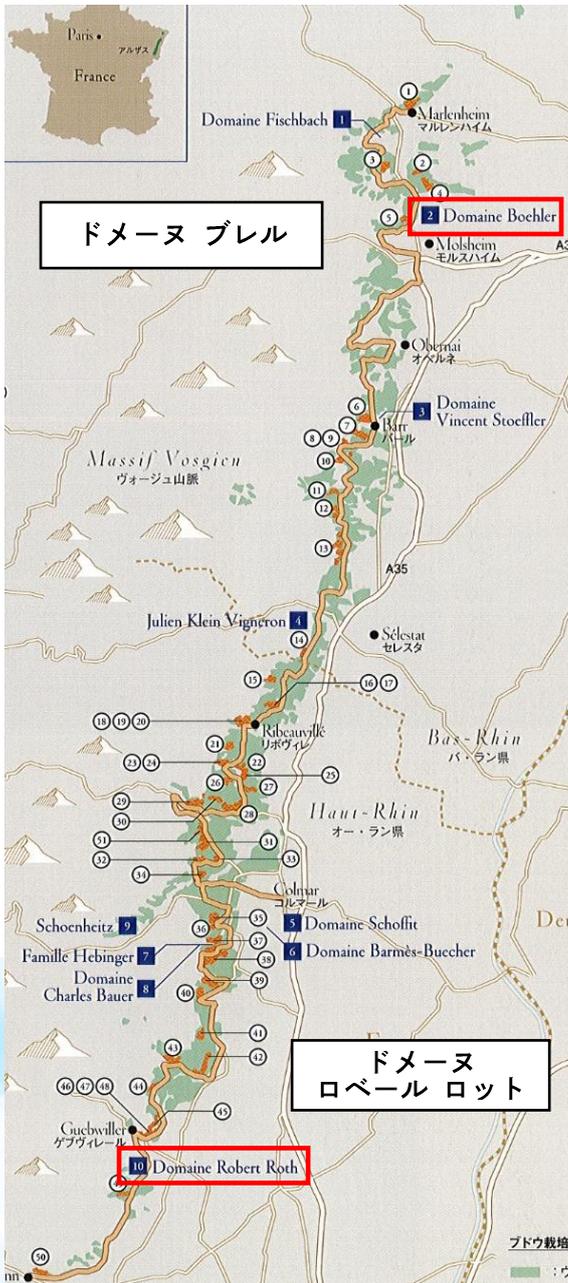


# アルザス

～ 現地視察レポート ～

アルザスのワイン生産地域において、北端に近いモルスハイム村の「ドメーヌ ブレル」と、最南端の「ドメーヌ ロベール ロット」。1992年生まれの二人が手掛けるワインは、同じ哲学を持っていながら、それぞれの個性を発揮しています。近い将来アルザスを代表する生産者になると期待させてくれる二人を今年3月に現地訪問致しました。



モルスハイム村、ハネンバルクの畑 / ドメーヌ ブレル

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 6 時点のものです。

# DOMAINE BOEHLER

ドメーヌ ブレル



## 若きヴィニュロンが醸すナチュラルなアルザス ワイン

ドメーヌ ブレルは、アルザス北部・バ＝ラン県の首都ストラスブールから、西に約 25km 進んだ位置にあるモルスハイム村の家族経営のドメーヌです。現在は、7 代目に当たる 1992 年生まれのジュリアン ブレルがワイナリーを引き継いでいます。ジュリアンは、ディジョンの大学で葡萄、ワイン、テロワールの修士号を取得後、シャトー シュヴァルブランなど国内外のワイナリーで経験を積みました。2016 年から実家であるドメーヌ ブレルに戻り、2018 年には両親から正式に経営を引き継ぎました。同年、葡萄栽培をオーガニックへと転換し、2021VT より有機認証（AB、ユーロリーフ）がラベルに表示可能となりました。

「テロワールが持つスタイルがあるので、私はそれをそのまま醸造しています」

ジュリアンは、モルスハイムのテロワールやヴィンテージの特徴を、ありのままにワインにしています。発酵の際には、あらかじめ一部の葡萄を収穫して潰しておき、果皮に付着する天然酵母によって自然発酵させ、それをスターターとしてプレス果汁に加えています。収穫については、糖度が十分に上がっていたとしても、葡萄が最大限にアロマを発揮できるように、フェノールが成熟するのを待ちます。そのため、ワインのアルコール度数が高くなる年もあります。しかし、ジュリアンは、これこそがナチュラルで、テロワールのありのままの姿を映したワイン造りだと考えています。

ジュリアンは、「私にとって、ワイン造りで最も大切なものは畑です。ワインメーカーは畑に出て、テロワールを理解し、個々のヴィンテージを感じる必要があります。そして、偉大なテロワールを表現したワインにするには、ワインをあるがままに任せることです」と語ります。畑は細かい区画に分かれ、それぞれが異なる多様性を持っています。ジュリアンは、個々の区画、土壌の特徴を見て、それぞれの個性をワインに表現したいと考えています。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 6 時点のものです。

例えば、2020VT のクレマンがエクストラ ブリュットに変更となりましたが、「これはヴィンテージに合わせた造りをした結果です。2021VT は葡萄の酸度が高かったため、ブリュットにしてバランスを取る予定です」とジュリアンは語ります。その他にも、2020VT のようにアルコール度数が 15%を超えるピノ ノワールも年によってスタイルを変えます。ブレルでは、毎年スタイルが変わることの方がむしろ当たり前と言ってもよいでしょう。多くの生産者がヴィンテージに沿ったワイン造りを行っているのですが、ブレルほどテロワールとヴィンテージの特性を最大限に表現したいと考え、実践している生産者はいないのではとも感じるほどです。それが、ドメーヌ ブレルの魅力の一つと言えます。



### ハネンベルクの畑

モルスハイム村のリュー ディで、標高は 220~270m、東向きの斜面に位置し風通しが良い。「雄鶏の山」を意味する。0.5ha 所有。表土が 20~30cm と薄く、石灰岩の非常に痩せた土壌。収量も少なく、収穫は最後に行う。1 列ずつ畝を耕し、地中の微生物の活性化を促し、土にパワーを与える。たいへん日当たりが良いため、草を長く伸ばし、土の乾燥を防ぐ。この畑からは非常にデリケートで繊細なリースリングが育つ。



### ブリュデルタール (グラン クリュ) の畑

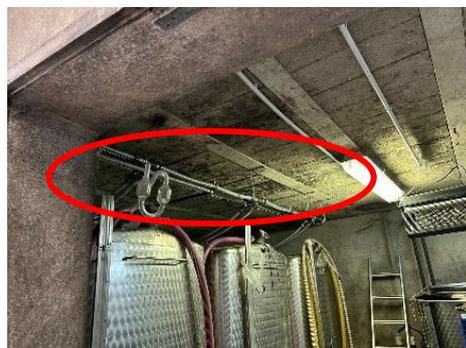
ブリュデルタールはブレル家が 18 世紀に取得したドメーヌのルーツともいえる重要な畑。ハネンベルクと同じ土壌だが、南向きの斜面に位置。よりパワフルになり、スパイシーな要素も出る。2022 年にピノ グリの台木に 1947 年に植えたリースリングの枝を接木している。樹齢の古い葡萄樹のためとても良い葡萄になる。



(写真左) この写真にほとんどが収まってしまいそうなほど、非常に小さなセラー。



(写真中央&右) クラビティ フローを導入。ロベール ロットのヴィクトールは「街中にあるドメーヌは大変」と話していましたが、2 階までどのようにプレス機を持ち上げたのが気になってしまうような狭い場所でもグラビティフローを実現していることに驚き。



## 近年のヴィンテージについて

**2022VT** …… 良い年だが、非常に暑く、雨が少なく乾燥していたとても難しい年でした。

**2021VT** …… 冷涼で雨が多く軽やかで酸の多い VT です。夏が無いと思うほど涼しかったです。アルコール度数が興味深く、2021VT は 13~13.5%、2022VT は 12.5%です。暑い年である 2022VT のほうが低いのは、除葉を行ったことで、葡萄が糖분을蓄積することをやめたためです。

### 現地視察スタッフより

セラーの雰囲気や規模感から一瞬ドメーヌ ビュレルがよぎりましたが、規模だけでなく、ワインから受ける印象も近いものがあります。良い意味でフランスの片田舎を思わせる雰囲気があり、ワインを口に含むと現地にトリップしたかのような地酒感を感じさせてくれます。これはビュレルのワインの魅力の一つですが、ブレルもまた唯一無二のアルガスワインではないかと思わせてくれる生産者です。



非常に痩せた急斜面に位置する畑のため、収量は17hl/haしかありません  
「生き生きとした果実味と感動的な力強さ」を持つクリュ



## ハネンベルク リースリング 2020

### Hahnenberg Riesling

モルスハイム村のリュー ディ「ハネンベルク=雄鶏の山」は東向きの斜面に位置しています。土壌は表土の薄い白亜を含む石灰岩で、たいへん水はけのよい場所です。標高は220~270m、葡萄の平均樹齢は30年です。非常に痩せた土壌の急斜面のため収量は17hl/haとたいへん低いですが、非常に透明感のあるリースリングが出来ます。手摘みで収穫した葡萄は10時間ほどかけてゆっくりと压榨します。発酵は葡萄の果皮についている天然酵母を使い、ステンレスタンクで行います。温度は22度以下にコントロールします。アルコール発酵後、マロラクティック発酵を行います。熟成もステンレスタンクで、収穫の翌年の4月まで澱と共に寝かせます。

★「ル ギド デ メイユール ヴァン ド フランス 2023」93点

【白・辛口】国/地域等：フランス/アルザス 生産者：ドメヌ プレル

葡萄品種：リースリング 熟成：ステンレスタンク

品番：FC-477/JAN：4935919314770/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)

#### スタッフのテイスティングコメント (現地視察にて)

- ・複雑なミネラル感があり、味わいに奥行きがある。
- ・酸と果実味のバランスが素晴らしい、緩みがなく引き締まっている。

丸みがあり、若いうちから楽しめるみずみずしさが特徴です



## ライメン シルヴァネール 2020

### Leimen Sylvaner

モルスハイム村のリュー ディ「ライメン」は斜面の上部に位置し、土壌はマールを含む粘土質です。「ライメン」の区画の粘土質土壌は保水性が高く、冬に降った雨をしっかりと蓄積します。この土壌からはふくよかた丸みがあり、それでいて瑞々しく、若いうちから楽しむことが出来ます。標高は260~300m、葡萄の平均樹齢は45年です。手摘みで収穫した葡萄は4時間半ほどかけて压榨します。発酵は葡萄の果皮についている天然酵母を使い1,300Lのフードルで行います。温度は22度以下にコントロールします。アルコール発酵後、マロラクティック発酵を行います。熟成は澱と共に同じフードルで収穫の翌年の8月まで行います。

★「ル ギド デ メイユール ヴァン ド フランス 2023」91点

【白・辛口】国/地域等：フランス/アルザス 生産者：ドメヌ プレル

葡萄品種：シルヴァネール 熟成：フードルで澱と共に熟成

品番：FC-476/JAN：4935919314763/容量：750ml

¥2,970(本体価格¥2,700)

「この畑は、黄色い果実のアロマを持つ力強いワインを生み出します」



## ファン ピノ グリ 2020

### Pfann Pinot Gris

モルスハイム村のリュー ディ「ファン」はシェーファーシュタインの中の小区画です。標高は200~220m、葡萄の平均樹齢は28年です。マールを含む粘土質土壌です。昼夜の気温差が大きいので、葡萄の成熟は非常に早いのが特徴です。手摘みで収穫した葡萄は12時間をかけてゆっくりと压榨します。発酵は葡萄の果皮についている天然酵母を使い、ステンレスタンクで行います。温度は22度以下にコントロールします。アルコール発酵後、マロラクティック発酵を行います。熟成は228Lのブルゴーニュ樽で、収穫の翌年の8月まで澱と共に寝かせます。水分が十分に供給される粘土質土壌と独自のミクロ クリマがふくよかで力強いワインを生み出します。

【白・辛口】国/地域等：フランス/アルザス 生産者：ドメヌ プレル

葡萄品種：ピノ グリ 熟成：228Lのブルゴーニュ樽で澱と共に熟成

品番：FC-478/JAN：4935919314787/容量：750ml

¥3,740(本体価格¥3,400)

モルスハイムの土地を反映した、アロマティックかつ芳醇でしなやかなワイン



## モルス 2021 Molse

モルスハイムにある畑の標高は200~330m、平均樹齢25年です。土壌は50%が粘土、50%が石灰岩です。手摘みで収穫した葡萄はすぐにセラーに運び、除梗せずに4時間半ほどかけてプレスします。アルコール発酵は葡萄の果皮についている天然酵母を使い、ステンレスタンクで行います。温度は22度以下にコントロールします。収穫の翌年の6月まで澱と共に熟成させます。アルコール発酵後、マロラクティック発酵を行います。

★「ル ギド デ メイユール ヴァンド フランス 2023」90点



【白・辛口】国/地域等：フランス/アルザス 生産者：ドメーヌ ブレル  
葡萄品種：ピノ ブラン40%、シルヴァネール40%、ミュスカ12%、リースリング5%、ゲヴェルツトラミネール3%  
熟成：ステンレスタンクで澱と共に熟成 有機認証：AB、ユーロリーフ

品番：FC-473/JAN：4935919314732/容量：750ml **¥2,530**(本体価格¥2,300)

2021VTは、赤のトップ キュヴェ、ザイラーの区画の葡萄もブレンドしています

## モルス ピノ ノワール 2021 Molse Pinot Noir

モルスハイム村の複数の区画の葡萄で造ります。収穫は畑で丁寧に選別しながら手摘みで行います。収穫した葡萄の85%を除梗し、残りは全房です。発酵は天然酵母により、温度コントロールしたステンレスタンクで約12時間行います。その間、ルモンタージュを行います。熟成は樽で数ヶ月行い、フィルターをかけずにボトリングします。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/アルザス 生産者：ドメーヌ ブレル  
葡萄品種：ピノ ノワール 熟成：樽で数ヶ月 オーガニック認証：AB、ユーロリーフ



品番：FC-694/JAN：4935919316941/容量：750ml

スタッフのテイastingコメント  
(現地訪問にて)

- ・重すぎず、しっかりとした酸があり、きれいな印象のピノノワール。
- ・細かなタンニンがあり、非常に美味しい。

**¥3,520**(本体価格¥3,200)

## 貝殻石灰岩土壌が特徴的な区画「ザイラー」からのピノ ノワール ドメーヌ ブレルが造る赤ワインのトップ キュヴェ



## ザイラー ピノ ノワール 2019 Seiler Pinot Noir

「ザイラー」の区画の深い部分は固いムッセルカルク(貝殻石灰岩)の土壌です。畑の標高は200~240m、グラン クリュのブリュデルタールの下に位置し、同じ南南東を向いていますが、グラン クリュよりも緩やかな斜面で、土壌には花崗岩質の粘土がより多く含まれています。また谷壁に囲まれているため、気温差が激しく、日中は暑く、夜間は涼しくなります。土壌、そして昼夜の気温差のおかげで葡萄に豊かなアロマを与え、フェノール類の成熟が進みます。葡萄の平均樹齢は30年です。収穫は畑で丁寧に選別しながら手摘みで行います。収穫した葡萄の85%を除梗、残りは全房です。発酵は天然酵母により、温度コントロールしたステンレスタンクで約15日間行います。その間、ピジャージュ、ルモンタージュを行います。熟成は樽で12ヶ月、その後、さらにステンレスタンクで6ヶ月熟成させます。フィルターをかけずにボトリングします。若いうちから美味しく飲めますが、10年の熟成にも耐えるポテンシャルを備えています。2021VTは生産せず、モルスにブレンドしました。

★「ル ギド デ メイユール ヴァンド フランス 2022」91点

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/アルザス 生産者：ドメーヌ ブレル  
葡萄品種：ピノ ノワール 熟成：樽で12ヶ月熟成後、ステンレスタンクで6ヶ月

品番：FC-526/JAN：4935919315265/容量：750ml

**¥4,950**(本体価格¥4,500)

## 3つの品種をブレンドして造る、ドザージュ控えめのクレマン ダルザス



## クレマン ダルザス ブラン エクストラ ブリュット 2020 Crémant d'Alsace Blanc Extra Brut

クレマンには3種類の葡萄をブレンドしています。ピノ ブランはフレッシュさ、シャルドネはボディ、そしてオーセロワはしなやかさと丸みを与えてくれます。3種類の葡萄は同じ畑で栽培していますが、畝がそれぞれ別になっているため、厳密に言えば混植ではありません。畑の標高は200~220m、平均樹齢20年です。手摘みで収穫した葡萄はすぐにセラーに運びます。約3時間かけてやわらかくプレスします。ベースワインの発酵は葡萄の果皮についている天然酵母を使い、ステンレスタンクで行います。収穫の翌年の春まで澱と共に寝かせます。その後、瓶に移し替えて瓶内で二次発酵させます。ボトルで12~18ヶ月熟成させています。ドザージュを控えめにすることで、きりりとした味わいの辛口に仕上げられています。

【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵> 国/地域等：フランス/アルザス  
生産者：ドメーヌ ブレル 葡萄品種：ピノ ブラン、オーセロワ、シャルドネ  
品番：FC-472/JAN：4935919314725/容量：750ml

**¥3,520**(本体価格¥3,200)

# DOMAINE ROBERT ROTH

ドメーヌ ロベール ロット



## 厳しい畑仕事が生む、品質重視のアルザス ワイン

ドメーヌ ロベール ロットは、アルザスワイン街道の南端に位置するスルツ村の家族経営のドメーヌです。現在は、1992 年生まれのヴィクトール ロットが、4 代目としてワイナリーを引き継いでいます。ヴィクトールは醸造学を学び、地元のアルザス(ツィント フンブレヒト)、そしてシャンパーニュ(ルイ ロデレール)、トスカーナ、オレゴン、スイスなどで様々な経験を積んだ後、2017 年にドメーヌに戻りました。所有する畑 21ha です。先代の父と叔父の代からオーガニック栽培に転換を進め、2016 年にすべての畑を転換、2019 年にエコセールの認証を取得しました。2017VT からは、必要最小限の SO<sub>2</sub> を除き、酵素や酵母などの醸造上の添加物を使用せず、人的介入の少ないワイン造りを行なっています。

「悪い葡萄から良いワインを造るといような、魔法のような方法はありません。  
厳しい畑仕事をして、ハンドクラフトの品質重視のワインをつくりたいです」

ロベール ロットでは、テロワールの本質を引き出すには、厳格かつ責任を持った畑の管理が必要だと考えています。葡萄樹とそのバランス、生育サイクル、そして環境に配慮した栽培を行っています。約 60 に分かれた区画のすべてにおいて、常に綿密な観察を行いながら作業を行います。栽培には化学肥料、除草剤、殺虫剤は一切使用していません。病害対策にはボルドー液、また肥料にはオーガニックのコンポストを使用しています。除草剤を使うかわりに土を耕します。耕すことで土が圧縮するの防いでいます。これにより土壌が活性化し、畑周辺の生物環境を守り、環境への影響が少なくなります。

「ワイン造りで一番重要なのは畑仕事です。ワインの品質は、畑で 99%決まります。畑の時点での葡萄のクオリティを 100%キープすることが重要です。畑で良い仕事をして、完璧に熟した葡萄を得ることができれば、セラーではほとんどやることはありません。葡萄の品質を落とさないよう、ミスをしないようにするだけで良いワインが出来ます。悪い葡萄から良いワインを造るといような、魔法のような方法はありません」とヴィクトールは語ります。



また、最新鋭の機械を導入した収穫も哲学の一つです。機械が入れないようなところや、畝の並びが自然でないところだけ手摘みをしています。「アルガスでも私たちだけしかやっていないのではないかと思います。私たちは、収穫用の機械を3年に1回買い換えています。現在は、3段階の選別機能を備えた最高の収穫機を所有しています。最新鋭の機械は非常に高価ですが、他の生産者にも機械を貸し出すことで賄うことができます。畑からセラーへのロジスティックは極めて重要です。そのため、最高品質のワインにも機械収穫の葡萄を使用しています。葡萄畑はすべて、セラーから2km圏内に位置しているため、収穫から20分以内にプレスが出来る環境となっています。それはつまり、葡萄が酸化する前に搾汁できるということです。多くの生産者は葡萄を収穫した後、酸化を防ぐためにSO<sub>2</sub>を添加しますが、私たちはそれを行わずに済みます」とヴィクトールは語ります。

## セラー内は、湿度、温度が限りなく自然に管理されています

セラーは元タスルツ村の中心にありましたが、規模の拡大などを見据え、1968年にタスルツ村の郊外（現在の場所）にセラーを建設しました。18世紀に小麦を精製する水車小屋があった場所で、建物の下に川が流れており、セラーは低温に保たれます。セラー内の温度、湿度は限りなく自然に管理出来、とても効率の良い構造です。将来的に20万本貯蔵できることを目指して、倉庫を少し拡張する予定です。



収穫量大幅減で空のタンクも多い。例年こんなことはないとのこと。

(写真左) クラビティ フローを導入。プレス機は1階にあり、地下のセラーに果汁を流すことができる。(写真右) アルガスの伝統的な大樽。

## 「澱はワインに重要な要素であり、取り除くと味わいの50%を失ってしまいます」

収穫した葡萄は低い圧力で、空気圧プレスでゆっくりと時間をかけて圧搾します。絞った果汁は一晩冷却して、澱を沈めタンクに移します。異なる土壌の個性を保つために区画ごとに醸造します。醸造は可能な限り人の手を加えず、何もしない方針を取っています。醸造上の操作、補糖、酸の調整、酵母の添加、清澄などは必要ないと考えており、一切行っていません。保存のためにわずかな量の亜硫酸を添加するのみです。アルコール発酵は酵母を添加せず、葡萄およびセラーに存在する天然酵母により偶発的に行われます。テロワール、区画の持つ、その土地の独自の個性を表現したいと考えているためです。そのため個々に違いがあり、発酵は数週間から数ヶ月間続くこともあります。マロラクティック発酵も自然に任せています。どのような場合でも意図的に発生させることや、止めることはありません。発酵後、澱と共に12ヶ月、ワインによっては24ヶ月の間、ゆっくりと熟成させます。澱と寝かせることでテロワールの個性が際立ちます。

「澱はワインに重要な要素であり、もし取り除くと50%の味わいを失ってしまいます。また発酵についてですが、例えば、ミッテルブルクのリースリングは、発酵に12ヶ月以上かかる場合もあります。かたやホーンシュタイン リースリングは3~4週間で発酵を終えます。全く同じ醸造方法でも畑の向き、日の当たりによってワインの性質も異なります。ミッテルブルクとホーンシュタインは同じ丘に位置していますが、ホーンシュタインは東向きで成熟が早く、若いうちから飲みやすいスタイルになります。ミッテルブルクは南向きで、熟成に時間がかかり、リリースも遅いです」とヴィクトールは語ります。

## 近年のヴィンテージについて

**2022VT** ……非常に暑い年であったため、収量制限を行いました。アルガスの平均収穫量よりも40~50%低くなりました。収量制限をしたため、暑い年でも酸を保ち風味豊かとなりました。前年の2021VTの生産量が少なかったため、リユー ディ クラスはボトルで12ヶ月寝かせますが、その他は早めにリリースする予定です。

**2021VT** ……収穫量は通常の90%減。非常に雨が多く、通常20銘柄を生産していますが、2021VTはクレマン、テール ド グレ シリーズ、オレンジワインにすべてブレンドしました。生産量が大幅に少ないため空のタンクが多くあります。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年6時点のものです。

## 『Les Jeunes Vignerons d'Alsace』

### アルザスの若手生産者たちのグループの代表として活躍

ヴィクトールは、2016年に設立されたアルザスの若手生産者たちのグループ『Les Jeunes Vignerons d'Alsace (レ ジュヌ ヴィ ニュロン ダルザス)』に加入しており、2022年からは代表を務めています。このグループは、サステナブルな葡萄栽培に取り組み 地元のワインの普及に努める、40歳未満の独立した生産者を対象としたものです。「ドメーヌ ブレル」のジュリアンもこのグループに加入しています。実は2人は高校の同級生で親しい友人とのことです。「ジュリアンとは、地域は離れていますが、お互いにワイン造りの哲学は同じで、非常に仲が良いです。2人とも厳しい畑仕事をして、ハンドクラフトの品質重視のワインを造りたいという、全く同じ考えを持っています。ジュリアンと私のワインを扱うというのは、これ以上ないくらいの組み合わせを選んでいただけたのではないかと思いますよ!」。1992年生まれの二人が手掛けるワインは、同じ哲学を持っていながら、それぞれの個性を發揮しています。

#### 現地視察スタッフより

取引を開始する前、最初に届いたサンプルを試飲した際、なぜコクや旨味がこんなにもあるのかという印象を受けましたが、ラッキングの際オリを取り除かずにタンクに戻し、長期間コンタクトさせるという説明を聞き、納得させられました。野生酵母へのこだわりやオリに対する考え方などのこだわりもありますが、説明の仕方や試飲の順番など彼はとても理路整然としています。そして、一概に機械は良くないと考えるのではなく、機械で収穫することで酸化を防ぎ、SO<sub>2</sub>を使わなくても良いなど非常に現実的な考えもあります。自然派かそうでないかは問題ではなく、良いワインを造るために何をすれば良いか、それをまっすぐに考えている生産者だと感じました。強い信念、哲学を持ち、自分が思う最高のワイン造りを目指している姿は、ドメーヌ ブレルのジュリアンにも共通するものを感じました。



120本  
限り

オルシュヴィレールブルクの2つの品種をブレンドして造るトップ キュヴェ  
ヴィクトールの創造性が存分に発揮された力強い味わい

### モン サン ジョルジュ 2017

Mont Saint Georges

ヴィクトールの創造性を最大限に表現した「レ コンポジション(作品)」シリーズです。複数品種のアッサンブラージュ、単一または複数の区画から選別し、アルザスワインの表現の幅をもっと自由に広げたいというコンセプトに基づいて、規定にとらわれず自由な発想で造られます。

リュウ ディ「オルシュヴィレールブルク」のシルヴァネールとピノ グリのブレンドによるワインです。南向き、マールと砂岩の土壌です。葡萄の平均樹齢は35年、収量は50hL/haです。「オルシュヴィレールブルク」の中心エリアはかつてアルスヴィラー (Alswiller) という村でしたが13世紀に壊滅してしまいました。フランス革命前まで残されていた「サン ジョルジュ (聖ゲオルギエス)」に捧げられた教会が有名でした。現在は葡萄畑になっている丘の名前だけが残されています。シルヴァネールとピノ グリは一緒に収穫します。収穫した葡萄を空気圧プレスで圧搾し、澱下げします。アルコール発酵、熟成は天然酵母を用い、樽で行います。発酵後、澱と共に18ヶ月熟成させた後、フィルターをかけずにボトリングします。集約がありリッチ、樽に由来するローストやミネラルのニュアンスがあり、長く、少し塩っぽさを感じる余韻があります。



【白・辛口】国/地域等：フランス/アルザス 生産者：ロバール ロット  
葡萄品種：シルヴァネール、ピノ グリ 熟成：澱と共に18ヶ月  
品番：FC-613/JAN：4935919316132/容量：750ml

¥5,500(本体価格¥5,000)



単一畑のテロワールの個性を表現した上級キュヴェ「リュウ ディ」シリーズ  
スモーキーなアロマ特徴的で、複雑な旨味と力強さがあります

ホーンシュタイン ゲヴェルツトラミネール 2019  
Hornstein Gewürztraminer

250本限り

リュウ ディ「ホーンシュタイン」はマールを多く含む石灰と砂岩の土壌、東向きで他よりも冷涼な気候です。平均樹齢は40年、収量は39hL/haです。9月末に収穫した葡萄は空気圧プレスで搾り、澱下げします。アルコール発酵とマロラクティック発酵は天然酵母を用い、ステンレスタンクで行います。澱と共に翌年の8月まで約9~10ヶ月、ステンレスタンクで熟成させます。この畑から出来るワインは力強いのが特徴です。スモーキーなアロマが特徴的で、口に日含むと最初に丸みを感じられますが、すぐに温かみを感じ、かすかに感じる苦みや塩味、スモーキーなタッチは和食の表現に使われる「旨味」と表現してもよいかも知れません。口に含むと非常に複雑なフレイバーがあります。香ばしいトーストやオレンジピールの豊かな風味が広がります。余韻を感じるかすかな甘さが全体のバランスを保っています。

【白・やや辛口】国/地域等：フランス/アルザス 生産者：ロベール ロット  
葡萄品種：ゲヴェルツトラミネール 熟成：ステンレスタンクで澱と共に9~10ヶ月  
品番：FC-614/JAN：4935919316149/容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)



単一畑のテロワールの個性を表現した上級キュヴェ「リュウ ディ」シリーズ  
砂質土壌の特徴が表れた、柔らかくしなやかな口当り

オルシュヴィレールブルク ピノ ノワール 2020  
Orschwillerbourg Pinot Noir

60本限り

「オルシュヴィレールブルク」はマールと砂岩の深い土壌で南向き、斜度5%の非常にゆるやかな斜面です。平均樹齢は40年、収量は45hL/haです。このリュウ ディからは常に深みがあって肉厚で、十分なタンニンを持つ赤ワインが生まれます。収穫した葡萄の20%を3週間、低温マセラシオンします。アルコール発酵は天然酵母で行います。発酵後、樽に移し11ヶ月オーク樽(10~15%新樽)で熟成させます。フィルターをかけずにボトリングします。カシスを思わせる果実のアロマが特徴的で、口当たりは非常にしなやかです。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/アルザス 生産者：ロベール ロット  
葡萄品種：ピノ ノワール 熟成：オーク樽(10~15%新樽)で11ヶ月  
オーガニック認証：ユーロリーフ  
品番：FC-615/JAN：4935919316156/容量：750ml

¥4,620(本体価格¥4,200)

WANDS 2023 5-6月号 「アルザス ピノ ノワール」特集に掲載されました！

- ・(テイスティングした7本のリュウ ディ ピノ ノワールの中で)唯一の砂質土壌のピノ ノワールがなかなか良かった。特に香りが充実していて、お花の香りも果実の香りもきれいにできていました。(名越康子氏のコメント)
- ・私もこれがお気に入り、軽快なところもありながら、歯応えのあるフルーツの香りがきれいにできて、火打石のような鉱物的な感じも受けました。樽もキレイに溶け込み、調和が取れています。(森本美雪氏のコメント)



異なる個性を持つ品種の多様性を組み合わせて造る、  
アルザスらしいエデルツヴィッカーです

レ テール ド グレ エデルツヴィッカー 2019  
Les Terres de Gres Edelszwicker ※無くなり次第2020VTに切り替わります

畑の土壌はピンク色の砂岩です。様々な区画で育つ葡萄品種をブレンドし、個性的でありながら調和のとれたワインに仕上げられています。異なる個性を持つ品種の多様性がうまく合わさっています。それぞれの品種のブレンド比率はヴィンテージごとに異なります。9月末に収穫した葡萄は空気圧プレスで搾り、澱下げをします。アルコール発酵は天然酵母を用い、ステンレスタンクとフードルで行います。澱と共に約10ヶ月熟成させます。非常にフレッシュ、シンプルでありながらしっかりとした骨格、ボディがあり、バランスのとれた心地よい味わいです。

【白・辛口】国/地域等：フランス/アルザス 生産者：ロベール ロット  
葡萄品種：ピノ ブラン、オーセロワ、ピノ グリ、リースリング、シルヴァネール、ミュスカ  
熟成：澱と共に約10ヶ月  
品番：FC-609/JAN：4935919316095/容量：1,000ml

¥3,080(本体価格¥2,800)

## ロベール ロットを知るのにふさわしい、 スタンダードクラス「テール ド グレ」シリーズ

ロベール ロットの畑の土壌は様々な異なる特徴を持っていますが、大部分に共通するのが砂岩（グレ）です。そのため、スタンダードのキュヴェのシリーズにこの名前がつけられています。アルコール発酵とマロラクティック発酵は天然酵母を用います。発酵と熟成はともにステンレスタンクで行います。



### レ テール ド グレ ピノ ブラン 2020

300 本限り

#### Les Terres de Gres Pinot Blanc

スルト村の「カルタッカー」という畑の、複数区画の樹齢の古いピノ ブランをブレンドします。非常にフルーティでフレッシュ、ミラベルのような、肉厚で繊細な酸味のある黄色い果実をかじった時のニュアンスがあります。畑の土壌はマール、石灰岩、ピンク色の砂岩です。9月末に収穫した葡萄は空気圧プレスで搾り、澱下げをします。きれいな澱とともに翌年の4月まで約6ヶ月熟成させます。

【白・辛口】国/地域等：フランス/アルザス 生産者：ロベール ロット  
葡萄品種：ピノ ブラン 熟成：ステンレスタンクで澱と共に約6ヶ月  
オーガニック認証：ユーロリーフ



品番：FC-610/JAN：4935919316101/容量：750ml

¥2,970(本体価格¥2,700)

### レ テール ド グレ リースリング 2021

180 本限り

#### Les Terres de Gres Riesling

主に「ミッテルブルク」と「オルシュヴィレールブルク」という2ヶ所のリュウ デイの、複数区画の樹齢の若い葡萄をブレンドしています。輝きがあり綿密で、柑橘系の果実を思わせるフレッシュで爽快な印象があり、ジューシーなフレーバーが食欲をそそります。9月中旬に収穫した葡萄は空気圧プレスで搾り、澱下げをします。きれいな澱と共に翌年の4月下旬まで約6ヶ月熟成させます。

【白・辛口】国/地域等：フランス/アルザス 生産者：ロベール ロット  
葡萄品種：リースリング 熟成：ステンレスタンクで澱と共に約6ヶ月  
オーガニック認証：ユーロリーフ



品番：FC-611/JAN：4935919316118/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)

### レ テール ド グレ ピノ ノワール 2021

180 本限り

#### Les Terres de Gres Pinot Noir

主に「ミッテルブルク」と「オルシュヴィレールブルク」という2つのリュウ デイの樹齢の若い葡萄を使用しています。フルーティですが、しなやかでしっかりとしたタンニンが感じられます。9月初旬に収穫し、除梗します。ステンレスタンクで翌年の8月末まで約10ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/アルザス 生産者：ロベール ロット  
葡萄品種：ピノ ノワール 熟成：ステンレスタンクで約10ヶ月

品番：FC-612/JAN：4935919316125/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)



## ルイ ロデレールでの研修を経たヴィクトールが手掛ける ボディがあり、生き生きとした、充実感のある素晴らしいクレマン

### クレマン ダルザス ブリュット ド グレ ブランド ブラン 2020

#### Crémant d'Alsace "Brut de Gres" Blanc de Blancs

三疊紀のピンク色の砂岩土壌のピノ ブランを主体に、オーセロワをブレンドして造るヴィンテージ入りのブランド ブランです。ヴィクトールはシャンパーニュのルイ ロデレールでも研修し、醸造学やビオディナミ栽培について理解を深めています。葡萄の果皮由来の天然酵母を用い、全体の3分の2をステンレスタンク、3分の1をフールド（樽）で発酵させています。熟成期間は22ヶ月です。ドザージュの量を少なくしており、極めて辛口に仕上げられています。

【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵> 国/地域等：フランス/アルザス  
生産者：ロベール ロット 葡萄品種：ピノ ブラン、他

品番：FC-608/JAN：4935919316088/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)