



ドメヌ ブレル DOMAINE BOEHLER

若きヴィニキュロンが醸す
ナチュラルなアルザス ワイン



モルス ブラン 2022 MOLSE BLANC



ドメヌの当主ジュリアン ブレルは、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、果皮に付着する野生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。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。

今回ご紹介するモルス ブランは、モルスハイムの畑の複数の葡萄品種のブレンドによるワインです。150 年程前には畑が小さく、すべての品種をブレンドしたワインを造り、モルスハイムのワインとして親しまれていました。それを再現したいと思い、「モルス」と名付けたワインをリリースしました。品種や比率はヴィンテージによって変わります。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。収穫した葡萄はすぐにセラーに運び、品種ごとに 4 時間半程かけ圧搾します。ブレンドして、22 度以下に温度管理しながら、ステンレスタンクで発酵させます。収穫の翌年の 8 月まで澱と共に熟成させます。アロマティックかつ芳醇でしなやかな味わいを感じさせてくれます。

【白・辛口】＜Alc. 14.0%＞ 国／地域：フランス／アルザス／AOC
生産者：ドメヌ ブレル 葡萄品種：ピノ ブラン、他
熟成：ステンレスタンク 認証：ユーロリーフ、AB

品番：FD-107／JAN：4935919961073／容量：750ml



¥2,860(本体価格¥2,600)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 10 月時点のものです。