



現地で見て、聞いて、感じて、試飲したからこそ分かる インポーターが選ぶ “INABA NATURE”

“ナチュラルワインがお好きな方にもおすすめのワインが 3000 円台からお買い求めいただけます

～ ドメーヌ ブレル ～



Alsace

若きヴィニュロンが醸す ナチュラルなアルザスワイン



モルス ブラン 2023

Molse Blanc



ドメー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。

■「メイユール ヴァン ド フランス 2026」91 点

【白・辛口】<Alc. 13.0%> 国/地域：フランス/アルザス/ A.O.C.

生産者：ドメーヌ 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



¥3,080(本体価格¥2,800)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 9 月時点のものです。



ヴィンテージごとの違いを含め テロワールを素直に表現したナチュラルな味わい



モルス ピノ ノワール 2023 Molse Rouge Pinot Noir

モルส์ハイム村の複数の区画の葡萄から造られています。標高は200～330m、土壌は石灰岩質、平均樹齢は25年です。畑で丁寧に選別しながら収穫します。葡萄の85%を除梗し、残りは全房です。温度管理したステンレスタンクで約12日間発酵させます。その間、ルモンタージュを行います。5回使用樽で数ヶ月熟成させます。フィルターをかけずに瓶詰めします。

「ピノ ノワールを植えている畑は、南向きで日当たりが良く、非常に良く熟するため、ヴィンテージによってはワインがパワフルになります。テロワールがこういったスタイルなので、私はそれをそのまま醸造しています。これはアルザスだけではなく、他の産地での醸造経験からも導き出した結果なのです」とジュリアンは話します。

つまり、ジュリアンは「ピノ ノワールとはこうあるべき」という固定観念にとらわれず、その土地が育んだ葡萄の個性をそのままワインに映し出すことを大切にしています。そのため、ヴィンテージごとの違いも含め、テロワールを素直に表現したナチュラルな味わいが生まれるのです。

■「マイユール ヴァン ド フランス 2026」91点

【赤・フルボディ】<Alc. 12.0%> 国/地域等：フランス/アルザス/A.O.C.

生産者：ドメヌ プレル 葡萄品種：ピノ ノワール 100%

熟成：樽で数ヶ月 認証：ユーロリーフ、AB

品番：FD-531/JAN：4935919965316/容量：750ml



¥4,180(本体価格¥3,800)

畑の日当たりがたいへん良いため、
ワインに熟した果実やスパイスの要素があるのが特徴です

タウベンシュタイン ピノ ブラン 2023 Taubenstein Pinot Blanc

モルส์ハイム村の「タウベンシュタイン (鳩の石)」はシェーファーシュタインの高台に位置し、非常に日当たりの良い区画です。この変わった名称は、表土に細かい小石や砂利が多く見られ、鳥が餌を食べる際に小石が必須であることに由来しています。下層は泥灰土(マール)です。標高は260m、グランクリュのブリュデルタールに向かい合っています。標高200～220mの「ファン」より少し標高が高いタウベンシュタインは、土壌はファンと同じですが、表土が約20～30cmと浅いため、樹勢が弱く、葉と果実の比率も低く、収穫時期が近づくにつれて光合成が弱まるため、糖度が穏やかになります。葡萄の平均樹齢は40年です。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。収穫した葡萄を5時間かけて柔らかく圧搾します。発酵は野生酵母により、温度管理したステンレスタンクで行います。マロラクティック発酵および熟成もステンレスタンク、熟成は澱と共に翌年の5月まで行います。畑の日当たりがたいへん良いため、ワインに熟した果実やスパイスの要素があるのが特徴です。ふくよかでリッチな口当たりがあります。



【白・辛口】<Alc. 13.0%> 国/地域等：フランス/アルザス/A.O.C.

生産者：ドメヌ プレル 葡萄品種：ピノ ブラン 100%

熟成：ステンレスタンク 認証：ユーロリーフ、AB

品番：FD-586/JAN：4935919965866/容量：750ml



¥4,620(本体価格¥4,200)

