

100% Natural, Organic & Biodynamic Fine French Wines



Domaine André Stentz / Alsace ▼生産者：ドメヌ・アンドレ・ステンツ / アルザス



概要

ステンツ家は、1674年にコルマールより南西6kmに位置するヴェトルスハイムに移ってきました。ヴォージュ山脈の麓に広がるブドウ畑は日光の良くあたる理想的なミクロクリマを持っています。ワインの質、環境への敬意、そして健康を尊重する方法を求めて有機栽培を行い始め、1984年にナチュラル・エ・プログレ(Nature et Progrès)の認証を得ました。化学肥料や除草剤、化学殺虫剤は使用していません。

栽培

彼は、土壌の活性化と自然界のバランスを取ることを心がけています。土壌は春から初夏にかけて耕され、その後、8月から3月まで伸びる草は自然の肥料として使われ、また、益虫が害虫を捕食するようになります。これらの畑作業により、ブドウの熟成は良く進み、テロワールを純粋に表現するワインとなります。

醸造

ナチュラル・エ・プログレの規定に沿ってブドウは醸造されます。手摘み、半日間かけてのプレスし、温度コントロールをして発酵。果実味と上品さを兼ね備えています。補糖は全く行いません。ワインは、混じりけ無くすっきりしていて、ブドウ品種とテロワールの特徴を存分に表現しています。

テロワール

土壌は、粘土石灰岩層。Wettolsheim、Eguisheim、Wintzenheim、Mittelwihr地区に位置しています。最も素晴らしい場所は、グラン・クリュSteingrübler、Mandelberg、Hengst(Schoflit)です。ドメヌの南に位置するRosenbergの土壌は非常に複雑で、泥炭土・石灰岩・ケイ質砂岩が交じり合っています。リースリングに向けた土壌であり、果実味と繊細さを兼ね備えたものとなります。Wettolsheim 地区北西に位置するSchoflitは、土壌は漸新世の礫岩と赤色の泥炭石灰岩、グラン・クリュHengstの一部です。ピノ・ノワールに適した土壌であり、しっかりとした色で骨格のしっかりしたワインとなります。

2013年について:

開花は例年よりも早かったが、8月は曇りがちで湿度が高く、遅れ気味の生育となり、収穫は9/11の好天の日から開始した。天気以上にSuzukiiというショウジョウバエの害がひろがりつつあり、特にピノノワールやピノグリといった品種は素早く収穫しなければならなかった。収穫者の腕と選別により、収量は落ちたが、品質は良く、特にリースリング、シルヴァネール、ミュスカは素晴らしい。畑の状況を特によく見なければならなかったヴィンテージで、手摘み、厳しい選別は必須、それを行わなければよいワインは望めないヴィンテージ。

2014年について:

「2014年は気まぐれな天候でしたが、フレッシュで果実味のあるワインを醸造できたと思います。

例年よりやや辛口ですが表現豊かです。」補糖をしない」という自分たちで決めているルールに沿って、バランスの良いワインを生産することに成功しました。」

「2013年のクレマンをやっとリリースします。意図的に収穫を早めにして、酸を保持し、したがってよりしっかりした骨格があります。

また、新しいプレスを導入した年です。より優しいプレスにより、良い芳香を確保しつつ、苦み成分の抽出を減らすことができるようになりました」

「2015年は素晴らしいヴィンテージでしたが、収量はまたもや少なかったです。これで3年続きの少収量のヴィンテージで

100% Natural, Organic & Biodynamic Fine French Wines



Domaine André Stentz / Alsace ▼生産者：ドメヌ・アンドレ・ステンツ / アルザス

	Crémant d'Alsace (Microsulfite) (クレマンダルザス)			ピノワール、オーセロワ、シャルドネ(約20%)のブレンド。瓶内二次発酵。ここ数年各ワインで取り組んでいるSO2を最低限にとどめているキュベ(18mg/L)。早摘みだが適度な熟度があり、補糖せずに醸造できた。繊細、上品、複雑、13年を反映して、バランスは良い。また新しいプレス機の効果もあり。食前から冷製のオーダーに合わせて。
	原産地呼称:AOC Cremant d'Alsace			
	品種:ピノブラン、オーセロワ、シャルドネ			
	価格:3,500円	色:泡	2013年	
	アルコール度数:12.69%		樹齢:N/A	
	SO2合計:18mg/L		栽培:有機農法	
	SO2自由:NA		収穫:手摘み	
	残糖分:5g/l		醸造:自然酵母	
	Edelzwicker (エデルツヴィッカー)			edel<高貴な>+zwicker<ブレンド>という意味で、アルザスのブドウ品種をブレンドし、1リットル瓶で販売されるアルザス独特のワイン。シャスラ種中心でゲヴルト、ミュスカなどがブレンド。11年に比べると、軽やか、すっきり、フレッシュ。主に柑橘系のニュアンスでドライ。最後に心地良い苦味。食前酒としてやサラダ、キッシュ、刺身などと。(1000ml)
	AOC Alsace			
	品種:シャスラー、ミュスカ、ゲヴルトなど			
	価格:2,600円	色:白	2013年	
	アルコール度数:11.62%		栽培:有機農法	
	SO2合計:85mg/L		収穫:手摘み	
	SO2自由:NA		醸造:自然酵母	
	糖分:NA			
	Sylvaner (Microsulfite) (シルヴァネール)			シルヴァネール100%。粘土質の土壌で短い剪定で収量をコントロール。ここ数年各ワインで取り組んでいるSO2を最低限にとどめているキュベ(18mg/L)。残糖はほとんど無し(1.3g/L) 昨年よりも辛口で新鮮感かつ柔らかい。花のような芳香。口当たりはしなやかで新鮮。。味わいが凝縮しつつ、酸度とミネラル感も備えたワインです。冷製の前菜や魚介と相性良し。
	原産地呼称:AOC Alsace			
	品種:シルヴァネール			
	価格:2,500円	色:白	2014年	
	アルコール度数:13.13%		樹齢:N/A	
	SO2合計:18mg/L		栽培:有機農法	
	SO2自由:5mg/L		収穫:手摘み	
	糖分:1.3g/L			
	Pinot Blanc (Microsulfite) (ピノブラン)			ピノブラン100%。今回はSO2微量のMicrosulfiteと名付けられたキュヴェ。(ラベルに記載はありません)味わいは例年より辛口で、グレープフルーツやオレンジの果実味、きりっとした柑橘系の酸が全体を引き締めています。冷製の前菜、サラダ、焼魚、鶏肉料理、パスタなど、様々な料理に合わせられます。
	原産地呼称:AOC Alsace			
	品種:ピノブラン			
	価格:2,800円	色:白	2012年	
	アルコール度数:13.32%		樹齢:N/A	
	SO2合計:26mg/L		栽培:有機農法	
	SO2自由:NA		収穫:手摘み	
	糖分:1g/l			
	Pinot Noir (Microsulfite) (ピノワール)			ピノワール100%。ここ数年各ワインで取り組んでいるSO2を最低限にとどめているキュベ(32mg/L)。比較的明るめのルビー色の外観で、フランボワーズやチェリーのような芳香。口当たりはしなやかで、新鮮、赤い果実のジューシーな味わいときれいな渋味。ピノワールに期待する新鮮さがあります。様々なお肉のグリルやパテと相性良し。
	原産地呼称:AOC Alsace			
	品種:ピノワール			
	価格:3,200円	色:赤	2013年	
	アルコール度数:12.35%		樹齢:N/A	
	SO2合計:32mg/L		栽培:有機農法	
	SO2自由:12mg/L		収穫:手摘み	
	糖分:0.2g/L			

Le Vin Nature 株式会社 〒106-0047 東京都港区南麻布2-13-16-301

TEL / FAX (03) 6804-9616

URL www.le-vin-nature.net E-mail info@le-vin-nature.net