

100% Natural, Organic & Biodynamic Fine French Wines



Domaine André Stentz / Alsace ▼生産者：ドメーヌ・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Steingrüber、Mandelberg、Hengst(Schoflit)です。ドメーヌの南に位置する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。

2012年について:

春の天候がいまいちで生育も遅く、雨も降り、病気が懸念された。かなりの作業で病気のコントロールが要求された年。乾燥した夏のおかげで病気が防げた。生育の遅い年だったので、収穫日もかなりばらつきがあった。結果としては、11年に比較してかなりドライですっきりとしたワインとなった。

評価

「アンドレ・ステンツの全てのワインの結果は印象的なものだ。全てのワインが目隠しの試飲で飲まれたものである。素晴らしい！」

La Revue du Vin de France

「ヴェトルスハイムに1674年から、9ヘクタールのブドウ畑は、環境への配慮から1984年以来有機栽培で工作されている。ブドウはナチュラル・エ・プログレの規定に乗っ取って醸造されており、とても興味深いワインとなっている」

Gault Millau 2007 et 2008

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

	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ツ、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。
	AOC Alsace			
	品種:シャスラー、ミュスカ、ゲヴルツなど			
	価格:2,500円	色:白	2012年	
	アルコール度数:11.34%	栽培:有機農法		
	SO2合計:88mg/L	収穫:手摘み		
	SO2自由:NA	醸造:自然酵母		
	糖分:NA			

	Pinot Blanc (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。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:6.7g/l			

	Gewurztraminer (ゲヴルツトラミネール)			ゲヴルツトラミネール100%11年に比べると、最初の口当たりは比較的すっきりしつつ、優しい甘み、丸みのある上品な南国の果実の味わいが楽しめる。抜栓後、日がたつごとにコクと粘着性が増し、ほとんど甘口ワインのように進化。食前酒や力強い料理、またマンステールやシェーブルなどと相性が良いです。
	原産地呼称:AOC Alsace			
	品種:ゲヴルツトラミネール			
	価格:3,500円	色:白	2012年	
	アルコール度数:13.16%	樹齢:N/A		
	SO2合計:122mg/L	栽培:有機農法		
	SO2自由:NA	収穫:手摘み		
	糖分:NA			

	Riesling Rosenberg (リースリング ローゼンベルグ)			リースリング100%。11年に比べると、かなり酸がたよくなり、甘みとのバランスを整えています。柑橘系や白い花の複雑な香り。砂糖漬けのレモンピールやグレープフルーツ、レモネードのような味わいを強めて綺麗な酸やミネラル感が支えており、長い余韻です。サーモンのグリルやホタテ、自身の肉などとともに。
	原産地呼称:AOC Alsace			
	品種:リースリング			
	価格:3,600円	色:白	2012年	
	アルコール度数:13.37%	樹齢:N/A		
	SO2合計:100mg/L	栽培:有機農法		
	SO2自由:NA	収穫:手摘み		
	糖分:NA			

	Pinot Noir Rosenberg (ピノワールローゼンベルグ)			<p style="text-align: center;">テイastingコメント</p> 濃い赤紫色の外観で、赤い果実の凝縮した複雑な香りと味わい。また、樽のバニラのニュアンスがうまく交じり合っている。渋みはこなれている。例年よりもジューシーな印象。暑かったヴィンテージの影響を感じる味わい。SO2は無使用。
	原産地呼称:AOC Alsace			
	品種:ピノワール			
	価格:3,500円	色:赤	2011年	
	アルコール度数:13.47%	樹齢:N/A		
	SO2合計:15mg/L	栽培:有機農法		
	SO2自由:NA	収穫:手摘み		
	糖分:1g/L			