

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年にナチュール・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

ナチュール・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。

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。ブドウはナチュール・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」

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

	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。(1000ml)
	AOC Alsace			
	品種:シャスラー、ミュスカ、ゲヴルツなど			
	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 (シルヴァネール)			シルヴァネール100%。昨年よりも残糖が少なく、より辛口で新鮮感を楽しめるヴィンテージ。花のような芳香。口当たりはしなやかで新鮮。収量を低めに抑えられ、比較的涼しい夏であったことから、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	2013年	
	アルコール度数:11.47%		樹齢:N/A	
	SO2合計:55mg/L		栽培:有機農法	
	SO2自由:NA		収穫:手摘み	
	糖分:6g/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			

	Riesling (リースリング)			リースリング100%。遅めの収穫になったことから比較的涼しい温度で熟したことで、複雑さと生き生きとした酸が感じられる。柑橘系の上品な芳香、口当たりは新鮮かつコクがあり、良いバランス。前年よりもフレッシュで、魚介や焼き魚、シュールルートなどと良い相性です。
	原産地呼称:AOC Alsace			
	品種:リースリング			
	価格:3,000円	色:白	2013年	
	アルコール度数:11.92%		樹齢:N/A	
	SO2合計:71mg/L		栽培:有機農法	
	SO2自由:NA		収穫:手摘み	
	糖分:7g/l			

	Pinot Noir (Sans ajout de sulfites) (ピノノワール)			ピノノワール100%。SO2を使用せずに醸造したキュヴェ。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:ピノノワール			
	価格:3,200円	色:赤	2013年	
	アルコール度数:13.09%		樹齢:N/A	
	SO2合計:23mg/L		栽培:有機農法	
	SO2自由:NA		収穫:手摘み	
	糖分:0.4g/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