

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マイ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、テロワールを純粹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す。」

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 (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。淡い金色、柑橘系のレモンやレモンドロップ的な芳香、泡は新鮮で、全体的にフレッシュで澄んだ酸味、適度な残糖感が味に膨らみを与えている感じ。全体的なニュアンスは2013年と変わりません。辛口で、心地よいです。食前酒、サラダ、ケーキサレ的な食事と共に。
	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	2014年	
	アルコール度数:12.90%		樹齢:N/A	
	SO2合計:19mg/L		栽培:有機農法	
	SO2自由:6mg/L		収穫:手摘み	
	残糖分:6.11g/l		醸造:自然酵母	
	Pinot Blanc (ピノブラン)			ピノブラン100%。長く2012年でしたが、今回は2014年です。黄緑色かかった淡い金色で、白い花や黄色い果物、レモン、飴のような芳香。2012年よりフレッシュでジューシー、果実の力強さがあります。酸も伸びがあり、重くないです。冷製の前菜(お肉や魚)、キッシュなどと共に。
	原産地呼称:AOC Alsace			
	品種:ピノブラン			
	価格:2,800円	色:白	2014年	
	アルコール度数:13.00%		樹齢:N/A	
	SO2合計:56mg/L		栽培:有機農法	
	SO2自由:11mg/L		収穫:手摘み	
	糖分:7.7g/l		醸造:自然酵母	
	Riesling (リースリング)			リースリング100%。2013年に続いて、リースリングにとって良いビンテージだったそうで、全体的に引き締まった印象です。力強い果実味や花のようなニュアンス、最後はレモニックな綺麗な酸味です。残糖感がバランスをとっています。魚介料理全般やシュークルートなどと。
	原産地呼称:AOC Alsace			
	品種:リースリング			
	価格:3,000円	色:白	2014年	
	アルコール度数:13.40%		樹齢:N/A	
	SO2合計:60mg/L		栽培:有機農法	
	SO2自由:9mg/L		収穫:手摘み	
	糖分:7.7g/L		醸造:自然酵母	
	Muscat (ミュスカ)			ミュスカ100%。色合いは黄緑かかった金色。芳香はやや控えめで、桃やメロンのようなニュアンス。味わいもよりふくよかでメロンや熟した白い果物的な感じ。残糖29.9g/Lということですが重みは感じず、白ワインとして中華料理やちょっとスパイシーな料理、フロマージュなどと相性が良さそうです。※抜栓後、1時間くらいで華やかさがでてきて、味わいがくっきりしてきました。
	原産地呼称:AOC Alsace			
	品種:ピノブラン			
	価格:3,200円	色:白	2015年	
	アルコール度数:13.22%		樹齢:N/A	
	SO2合計:104mg/L		栽培:有機農法	
	SO2自由:24mg/L		収穫:手摘み	
	糖分:24g/l		醸造:自然酵母	

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