

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。ヴェトルスハイムは現在アルザスで2番目にワイン生産者が多い町で約80生産者いますが、その半数がビオロジックの生産者。アンドレ・ステンツは、町で最初にビオの認証を取った生産者です。

栽培

現在、ヴェトルスハイムを中心に9haの畑を所有しています。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。すべてのワインがマロラクティック発酵を経ています。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。

2016年について:

特に難解で疲れた年でした。芽吹きは遅かったですが、霜による被害を避けることができず、ゲヴェルツトラミネールとシャスラーの一部は損害を受けました。定期的に水不足に悩む畑なので、当初は湿気の多い春を歓迎しましたが、開花時期に雨が続きベト病の大発生を招きました。これまで経験したことのない規模でした。継続的に畑作業を行い、基本的な部分は救うことができました。7月半ばから乾燥し暑くなりましたが、逆に全く雨が降らず、水不足のストレスが畑を襲いました。水不足で熟成が遅れたため、収穫はゆっくりはじまりました。熟したブドウのみ、段階的に収穫していきました。房は健康的でヴィンテージとしては良いものになりました。

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) | | | ピノブラン、オーセロワのブレンド。瓶内二次発酵。ここ数年続クミクロサルフィット(SO2微量添加)のキュヴェ。ヴィンテージを反映して、2015年よりもフレッシュでドライなスタイル。泡立ちはしっかりしていて、きめ細かい。しっかりとした酸味と、適度な果実味、残糖感。2日目もしっかりと泡立ちありました。食前酒や野菜料理、スパイシーな料理とも相性が良さそう。 |
| | 原産地呼称:AOC Cremant d'Alsace | | | |
| | 品種:ピノブラン、オーセロワ | | | |
| | 価格:3,500円 | 色:泡 | 2016年 | |
| | アルコール度数:12.80% | | 圧:6.3bar | |
| | 総亜硫酸:20mg/L | | 栽培:有機農法 | |
| | 遊離型亜硫酸:- | | 収穫:手摘み | |
| | 残糖分:3.49g/l | | 醸造:自然酵母 | |

| | | | | |
|--|---------------------------|-----|---------|--|
| | Sylvaner (シルヴァネール) | | | シルヴァネール100%。 粘土質の土壌、短い剪定で収量コントロール。2015年よりも辛口です。花やメロン、洋ナシなどを彷彿させる芳香。優しい柑橘系の果実感、ほんのりとした甘み冷製の前菜や魚介と相性良さそうです。 |
| | 原産地呼称:AOC Alsace | | | |
| | 品種:シルヴァネール | | | |
| | 価格:2,600円 | 色:白 | 2016年 | |
| | アルコール度数:12.39% | | 樹齢:N/A | |
| | 総亜硫酸:53mg/L | | 栽培:有機農法 | |
| | 遊離型亜硫酸:NA | | 収穫:手摘み | |
| | 糖分:4.12g/l | | 醸造:自然酵母 | |

| | | | | |
|--|----------------------------|-----|---------|--|
| | Pinot Blanc (ピノブラン) | | | ピノブラン100%。 薄い緑色がかかった金色の外観。2015年よりも涼しいヴィンテージを反映してか、くっきりとした酸があり新鮮。収量が少なかったことから、冷涼な気候ながら厚みも備えており、熟成も期待できそう。辛口かつふくよかな果実感。タルトフランベや野菜料理などと良い相性。 |
| | 原産地呼称:AOC Alsace | | | |
| | 品種:ピノブラン | | | |
| | 価格:2,900円 | 色:白 | 2016年 | |
| | アルコール度数:13.32% | | 樹齢:N/A | |
| | 総亜硫酸:45mg/L | | 栽培:有機農法 | |
| | 遊離型亜硫酸:10mg/L | | 収穫:手摘み | |
| | 糖分:3.53g/l | | 醸造:自然酵母 | |

| | | | | |
|--|--------------------------|-----|---------|---|
| | Riesling (リースリング) | | | リースリング100% 暑くて乾燥、収量りよの少なかった2017年ヴィンテージを反映して、冷涼だった2016年よりも果実感はパワフルで残糖も2g/Lほど多めに残っています。酸も思いのほか強く、それぞれのバランスは取れています。それぞれの力強さがあるので、熟成も期待できます。魚介料理やシュークルートと共に。 |
| | 原産地呼称:AOC Alsace | | | |
| | 品種:リースリング | | | |
| | 価格:3,100円 | 色:白 | 2017年 | |
| | アルコール度数:13.26% | | 樹齢:N/A | |
| | 総亜硫酸:52mg/L | | 栽培:有機農法 | |
| | 遊離型亜硫酸:8mg/L | | 収穫:手摘み | |
| | 糖分:5.75g/L | | 醸造:自然酵母 | |

| | | | | |
|--|---------------------------|-----|---------|--|
| | Pinot Noir (ピノワール) | | | ピノワール100%。 ここ数年取り組んでいるSO2無添加のピノ。このヴィンテージは既にしっかりと芳香や味わいがでています。しっかりとした赤紫色の外観。チェリーや赤い果実の芳香。口当たりはしなやかで良い果実感。パテやグリルのお肉と。 |
| | 原産地呼称:AOC Alsace | | | |
| | 品種:ピノワール | | | |
| | 価格:3,500円 | 色:白 | 2016年 | |
| | アルコール度数:13.34% | | 樹齢:N/A | |
| | 総亜硫酸:15mg/L | | 栽培:有機農法 | |
| | 遊離型亜硫酸:- | | 収穫:手摘み | |
| | 糖分:0.2g/l | | 醸造:自然酵母 | |