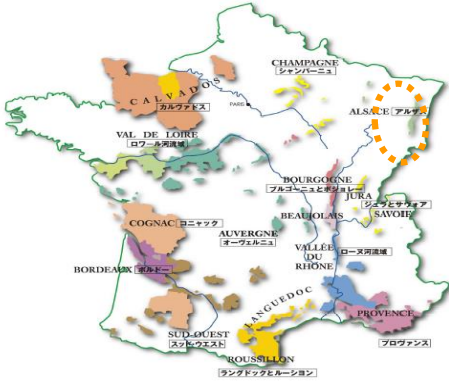


| VCN° 13                                                                                                  |          | 「Version.January-2017」<br>ドメヌ・ガングランジェ(Domaine Ginglinger)                                                                                                                                  |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者      | Jean Francois GINGLINGER                                                                                                                                                                   |  |
|                                                                                                          | 国＞地域＞村   | フランス＞アルザス＞ファッフエンハイム                                                                                                                                                                        |  |
|                                                                                                          | AOC      | アルザス、アルザスグランクリュ                                                                                                                                                                            |  |
|                                                                                                          | 歴史       | オーナーであるジャン・フランソワ(ブリュノ・シュレールの親戚)は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを立ち上げる。(以前はブドウを農協に売っていた)1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオディナミを実践に取り入れる。2003年から一部SO <sub>2</sub> 無添加のワインを試作していたが、2012年から本格的にサンスフルのワインスタイルにシフトする。 |  |
|                                                                                                          | 気候       | 冬は寒く、夏は猛暑にとも言えるくらいに気温が上がる半大陸性の気候。風は穏やかで、夏場はとても乾燥している。                                                                                                                                      |  |
|                         | 畑総面積     | 6.66 ha                                                                                                                                                                                    |  |
|                                                                                                          | 農法       | ビオディナミ<br>1999年エコセール                                                                                                                                                                       |  |
|                                                                                                          | 収穫方法     | 100%手摘み、畑で選果                                                                                                                                                                               |  |
|                                                                                                          | ドメヌのスタッフ | 3人、季節労働者1人                                                                                                                                                                                 |  |
|                                                                                                          | 趣味       | 楽器演奏(トロンボーン、アコーディオン)                                                                                                                                                                       |  |
|                                                                                                          | 生産者のモットー | 土壌とブドウの樹にとっての最高のバランスを探す。                                                                                                                                                                   |  |

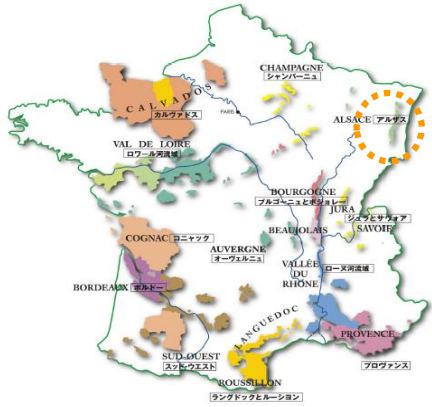
| 13.-6. AC Cremant d'Alsace 2013<br>la CREMe du pétillant d'ALSACE<br>クレマン・ダルザス<br>ラ・クレム・デュ・ペティアン・ダルザス(泡) |                                                                                                                                                           | 13.-16. AC Alsace Changala 2015<br>アルザス・シャンガラ 1 L (白) |                                                                                                                                                   | 13.-9. AC Alsace Pinot Gris 2014<br>アルザス・ピノグリ(白) |                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                                                                       | ピノオーセロワ80%、<br>ピノブラン20%                                                                                                                                   | 品種                                                    | ピノブラン20%、その他の全ての<br>白ブドウ品種のブレス80%                                                                                                                 | 品種                                               | ピノグリ                                                                                              |
| 樹齢                                                                                                       | 30年平均                                                                                                                                                     | 樹齢                                                    | 42年平均                                                                                                                                             | 樹齢                                               | 30年平均                                                                                             |
| 土壌                                                                                                       | 泥状石灰質                                                                                                                                                     | 土壌                                                    | 赤石混じりの石灰質                                                                                                                                         | 土壌                                               | 砂混じりの石灰質                                                                                          |
| 一次発酵熟成                                                                                                   | 自然酵母で3ヶ月、<br>ステンレスタンクで1年熟成                                                                                                                                | マセラシオン                                                | なし                                                                                                                                                | マセラシオン                                           | なし                                                                                                |
| 二次発酵熟成                                                                                                   | シヨ糖添加後瓶内で24ヶ月+α                                                                                                                                           | 醗酵                                                    | 自然酵母で5ヶ月                                                                                                                                          | 醗酵                                               | 自然酵母で12ヶ月                                                                                         |
| デゴルジュマン                                                                                                  | なし                                                                                                                                                        | 熟成                                                    | 25 hLのフードル<br>(大樽)で12ヶ月                                                                                                                           | 熟成                                               | 20 hLのフードルで12ヶ月                                                                                   |
| マリアーージュ<br>(生産者)                                                                                         | アペリティフ、<br>トマトとアボガドのサラダ                                                                                                                                   | マリアーージュ<br>(生産者)                                      | 白ブーダン、<br>カワカマスのクネル                                                                                                                               | マリアーージュ<br>(生産者)                                 | パテアンクルート<br>カンタルチーズ                                                                               |
| マリアーージュ<br>(日本向け)                                                                                        | 蒸し鶏とセロリのサラダ                                                                                                                                               | マリアーージュ<br>(日本向け)                                     | カリフラワーのカレー・マヨネーズ和<br>え                                                                                                                            | マリアーージュ<br>(日本向け)                                | ホタテのレモンバターソース                                                                                     |
| ワインの<br>飲み頃                                                                                              | 2017年～2022年<br>供出温度:8℃                                                                                                                                    | ワインの<br>飲み頃                                           | 2017年～2022年<br>供出温度:9℃                                                                                                                            | ワインの<br>飲み頃                                      | 2017年～2027年<br>供出温度:9℃                                                                            |
| テイステイング<br>コメント                                                                                          | グレープフルーツ、レモン、アーモンドの花、ヨーグルトの香り。ワインはタイトかつミネラリーで鋭くキレのある酸と洗練された旨味エキスをシャープな泡立ちが引き締める！余韻に心地よい苦みが残る！                                                             | テイステイング<br>コメント                                       | 洋ナシ、みかん、ジンジャー、白いバラ、アーモンドの香り。ワインはフレッシュ&フルーティーで伸びのある線の細い酸があり、ピュアなエキスとほのかに苦みのあるミネラルがきれいに同調する！                                                        | テイステイング<br>コメント                                  | カリン、熟れたオレンジ、レーズン、レモン水、ハチミツ、杏仁豆腐、フュメ香、焼き立てのパンの香り。ワインはピュアかつ透明感のある滑らかなエキスの旨味があり、塩辛く洗練されたミネラルが骨格を支える！ |
| 希望小売価格                                                                                                   | 3,000円(税込3,240円)                                                                                                                                          | 希望小売価格                                                | 2,700円(税込2,916円)                                                                                                                                  | 希望小売価格                                           | 2,950円(税込3,186円)                                                                                  |
| ちなみに！                                                                                                    | 収穫日は9月27日、28日。収量は60 hL/ha。2011年からクレマン・ナチュレルに挑戦したが、満足の納得の行く泡が出きず、再びティラーージュにビオの酵母とシヨ糖を使用し、泡を造っている！ノンダーージュ、デゴルジュマン無しのエクストラブリュット！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ | ちなみに！                                                 | 収穫日は9月6日～10月6日。収量は50 hL/ha平均。キュヴェ名「シャンガラ」はアルザス語でジャンのことを示し、各品種のブレスの最後ジュースをアッサンブラージュして造っている！(2015年はピノブラン主体)SO <sub>2</sub> は瓶詰め後に20 mg/L。軽くフィルター有り。 | ちなみに！                                            | 収穫日は9月19日。収量は35 hL/ha。残糖0.7 g/Lの完全辛口！2014年から完全にサンスフルのワインスタイルに移行！SO <sub>2</sub> 無添加！軽くフィルター有り。    |

| 13.-1. AC Alsace Pinot Noir 2015<br>アルザス・ピノワール(赤) |                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                | ピノワール                                                                                                             |
| 樹齢                                                | 50年～72年                                                                                                           |
| 土壌                                                | グレ・ローズ(ピンクの小石)<br>混じりの石灰質・粘土質                                                                                     |
| マセラシオン                                            | ステンレスタンクで4週間                                                                                                      |
| 醗酵                                                | 自然酵母で4週間                                                                                                          |
| 熟成                                                | 19 hLのフードルで12ヶ月                                                                                                   |
| マリアージュ<br>(生産者)                                   | フォアグラのソテー、<br>牛のほほ肉の赤ワイン煮                                                                                         |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                  | スモークチキン                                                                                                           |
| ワインの<br>飲み頃                                       | 2017年～2027年<br>供出温度:16℃                                                                                           |
| テイスティング<br>コメント                                   | ダークチェリー、スミレ、プラリネ、<br>シャンピニオンの香り。ワインはエ<br>レガントかつミネラリーで染み入る<br>ような果実の旨味があり、アフター<br>にあるキメの細かいタンニンの収<br>斂味が味わいを引き締める！ |
| 希望小売価格                                            | 3,000円(税込3,240円)                                                                                                  |
| ちなみに！                                             | 収穫日は9月11日。2015年はピノ<br>ワールの当たり年で収量は50<br>hL/ha！2015年から完全にサンス<br>フルのワインスタイルに移行！<br>SO <sub>2</sub> 無添加！軽くフィルター有り。   |

VCN° 13

「Version.June-2016」

## ドメヌ・ガングランジェ(Domaine Ginglinger)



地図提供: フランス食品振興会



生産者

Jean Francois GINGLINGER

国＞地域＞村

フランス＞アルザス＞ファッフエンハイム

AOC

アルザス、アルザスグランクリュ

歴史

オーナーであるジャン・フランソワ(ブリュノ・シュレーレルの親戚)は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを立ち上げる。(以前はブドウを農協に売っていた)1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオディナミを実践に取り入れる。2003年から一部SO<sub>2</sub>無添加のワインを試作していたが、2012年から本格的にサンスッフルのワインスタイルにシフトする。

気候

冬は寒く、夏は猛暑にとも言えるくらいに気温が上がる半大陸性の気候。風は穏やかで、夏場はとても乾燥している。

畑総面積

6.66 ha

農法

ビオディナミ  
1999年エコセール 2001年デメテル

収穫方法

100%手摘み、畑で選果

ドメヌのスタッフ

3人、季節労働者1人

趣味

楽器演奏(トロンボーン、アコーディオン)

生産者のモットー

土壌とブドウの樹にとっての最高のバランスを探す。

13.-6. AC Crémant d'Alsace 2011  
クレマン・ダルザス(白泡)13.-2. AC Alsace Riesling 2014  
アルザス・リースリング(白)13.-3. AC Alsace Pinot Blanc 2014  
アルザス・ピノブラン(白)

品種

ピノオーセロワ80%、  
ピノブラン20%

品種

リースリング

品種

ピノオーセロワ80%、  
ピノブラン20%

樹齢

28年平均

樹齢

34年～48年

樹齢

59年平均

土壌

グレロズ混じりの石灰質

土壌

泥状石灰質

土壌

グレロズ混じりの石灰質

一次発酵熟成

自然酵母で3ヶ月、  
17 hLのフードルで1年熟成

マセラシオン

なし

マセラシオン

なし

二次発酵熟成

2012年の発酵中のジュースを添加後瓶内で31ヶ月

醗酵

自然酵母で6ヶ月

醗酵

自然酵母で8ヶ月

デゴルジュマン

2015年6月

熟成

24 hLのフードルで10ヶ月

熟成

24 hLのフードルで10ヶ月

マリアージュ  
(生産者)

鴨とフォアグラのパテアンクルート、  
ニジマスのアーモンド焼き

マリアージュ  
(生産者)

ムール貝のクリーム煮、  
魚介のシュクルート

マリアージュ  
(生産者)

生ガキ、  
スズキのソテーバジルソース

マリアージュ  
(日本向け)

ツブ貝のエスカルゴバター

マリアージュ  
(日本向け)

ホタテのカルパッチョ

マリアージュ  
(日本向け)

キャベツとアンチョビの白ワイン蒸し

ワインの  
飲み頃

2015年～2020年  
供出温度:8℃

ワインの  
飲み頃

2016年～2026年  
供出温度:10℃

ワインの  
飲み頃

2016年～2026年  
供出温度:9℃

テイスティング  
コメント

カリン、焼きリンゴ、クルミ、ベッコウ飴、タルト生地のような香り。泡は細かく繊細で、熟成から来るクルミのような風味があり、真っ直ぐでタイトな酸とダシのような凝縮したミネラルの旨味が複雑に合い舞う！

テイスティング  
コメント

オレンジ、クエッチ、ニワトコの花、キンモクセイ、ミカンの花の香り。ワインはヴィヴィッドかつ構成がしっかりとしていて、勢いのあるタイトな酸と緻密なミネラルがピュアな旨味エキスを引き締める！

テイスティング  
コメント

黄桃、ネクタリン、カモミール、ハチミツ、ビスケットの香り。ワインはフレッシュかつ軽快で、ピュアな旨味エキスをシャープな酸と鉱物的なミネラルがきれいに溶け込む！

希望小売価格

3,200円(税込3,456円)

希望小売価格

2,600円(税込2,808円)

希望小売価格

2,800円(税込3,024円)

ちなみに！

収穫日は9月15日。収量は65 hL/ha。二次発酵の泡はクレマン・ナチュレル方式！ティラーージュにはシュロ糖を使わず翌年の発酵中のジュースを添加しナチュレルに仕上げている！ノンドザーージュのエクストラブリュット！SO<sub>2</sub>は瓶詰め後に10 mg/L。ノンフィルター！

ちなみに！

収穫日は9月29日。収量は50 hL/ha。残糖は4.6 g/L。酸を和らげるためにフードルで熟成！2014年は酸度が高かったため発酵スピードがゆっくりだった！SO<sub>2</sub>は瓶詰め直前に20 mg/L。軽くフィルター有り。

ちなみに！

収穫日は9月15日。収量は60 hL/ha。残糖0.2 g/Lの完全辛口！2014年のピノブランは、プレスした後のジュースに網袋に入れた少量のピノグリを漬け込んで発酵させている！SO<sub>2</sub>は瓶詰め直前に20 mg/L。軽くフィルター有り。

| 13.-7. AC Alsace Sylvaner 2014<br>アルザス・シルヴァネール(白) |                                                                                                                | 13.-15. AC Alsace Gewurztraminer<br>2014<br>アルザス・ゲヴュルツトラミネール(白) |                                                                                                                     | 13.-9. AC Alsace Pinot Gris 2013<br>アルザス・ピノグリ(白) |                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                | シルヴァネール                                                                                                        | 品種                                                              | ゲヴュルツトラミネール                                                                                                         | 品種                                               | ピノグリ                                                                                                                                       |
| 樹齢                                                | 47年平均                                                                                                          | 樹齢                                                              | 48年                                                                                                                 | 樹齢                                               | 29年平均                                                                                                                                      |
| 土壌                                                | グレローズ混じりの石灰質                                                                                                   | 土壌                                                              | グレローズ混じりの石灰質                                                                                                        | 土壌                                               | グレローズ混じりの石灰質                                                                                                                               |
| マセラシオン                                            | なし                                                                                                             | マセラシオン                                                          | なし                                                                                                                  | マセラシオン                                           | なし                                                                                                                                         |
| 醱酵                                                | 自然酵母で3ヶ月                                                                                                       | 醱酵                                                              | 自然酵母で3ヶ月                                                                                                            | 醱酵                                               | 自然酵母で3ヶ月                                                                                                                                   |
| 熟成                                                | 19 hLのフールドで10ヶ月                                                                                                | 熟成                                                              | 25 hLのフールドで6ヶ月                                                                                                      | 熟成                                               | 20 hLのフールドで12ヶ月                                                                                                                            |
| マリアージュ<br>(生産者)                                   | タルトフランベ、<br>アサリの白ワイン蒸し                                                                                         | マリアージュ<br>(生産者)                                                 | 鴨のフォアグラテリーヌ、<br>シュクルート                                                                                              | マリアージュ<br>(生産者)                                  | 川カマスのグリエ<br>リードヴォー                                                                                                                         |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                  | イワシの香草パン粉焼き                                                                                                    | マリアージュ<br>(日本向け)                                                | サーモンのムニエル                                                                                                           | マリアージュ<br>(日本向け)                                 | 鯖のスモーク                                                                                                                                     |
| ワインの<br>飲み頃                                       | 2016年～2026年<br>供出温度:9℃                                                                                         | ワインの<br>飲み頃                                                     | 2016年～2026年<br>供出温度:10℃                                                                                             | ワインの<br>飲み頃                                      | 2016年～2026年<br>供出温度:10℃                                                                                                                    |
| テイスティング<br>コメント                                   | 青リンゴ、グレープフルーツ、スズラン、シトラス、若いアーモンドの香り。ワインはフレッシュかつ軽快でエキシに透明感があり、アフターにライムのような真っ直ぐな酸と苦みのあるミネラルが複雑に合い舞う！              | テイスティング<br>コメント                                                 | 熟したミカン、ライチ、白桃、野バラの香り。ワインはスパイシーで果実味にボリュームがあり、後から強かな酸と心地よい苦みのあるミネラルがじわっと口に広がり味わいのバランスを整える！                            | テイスティング<br>コメント                                  | 黄桃、カリン、ヨーグルト、キャラメル、フュメ香、ミネラルの香り。ワインはスマートかつ果実味に厚みがあり、洗練された強かな酸と緻密で心地よい苦みのあるミネラルが骨格を整える！                                                     |
| 希望小売価格                                            | 2,500円(税込2,700円)                                                                                               | 希望小売価格                                                          | 3,100円(税込3,348円)                                                                                                    | 希望小売価格                                           | 3,100円(税込3,348円)                                                                                                                           |
| ちなみに！                                             | 収穫日は9月24日。収量は55 hL/ha。残糖1.6 g/Lの辛口！シルヴァネールはスズキが襲来する前に収穫できたため、収量に恵まれている！SO <sub>2</sub> は瓶詰め直前に10 mg/L。フィルターなし！ | ちなみに！                                                           | 収穫日は9月29日。収量は35 hL/ha。残糖は0.5 g/Lの完全辛口！2014年は一部のブドウがスズキの被害に遭い厳格な選果を余儀なくされた。SO <sub>2</sub> は瓶詰め直前に20 mg/L。軽くフィルター有り。 | ちなみに！                                            | 収穫日は10月9日。収量は50 hL/ha。残糖0.7 g/Lの完全辛口！良いピノグリはFumet香という魚や肉を炭火で焼いた時に出る脂の香ばしい香りがあり、2013年はその香りが良く出ている！SO <sub>2</sub> は瓶詰め直前に20 mg/L。軽くフィルター有り。 |

| 13.-1. AC Alsace Pinot Noir 2014<br>アルザス・ピノワール(赤) |                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                | ピノワール                                                                                                                             |
| 樹齢                                                | 49年～71年                                                                                                                           |
| 土壌                                                | グレローズ混じりの石灰質                                                                                                                      |
| マセラシオン                                            | ステンレスタンクで15日間                                                                                                                     |
| 醱酵                                                | 自然酵母で3週間                                                                                                                          |
| 熟成                                                | 19 hLのフールドで6ヶ月                                                                                                                    |
| マリアージュ<br>(生産者)                                   | 生ハム・ソーセージ、<br>熟成カマンベールチーズ                                                                                                         |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                  | 鶏肉の赤ワインヴィネガー煮                                                                                                                     |
| ワインの<br>飲み頃                                       | 2016年～2026年<br>供出温度:16℃                                                                                                           |
| テイスティング<br>コメント                                   | グロゼイユ、サワーチェリー、シャンピニオン、海藻、潮の香り。ワインはチャーミングかつスマートでまとまりがあり、艶のある果実味を細く強かな酸と洗練されたミネラルの収斂味がじわっと引き締める！                                    |
| 希望小売価格                                            | 3,100円(税込3,348円)                                                                                                                  |
| ちなみに！                                             | 収穫日は9月19日。収量は25 hL/ha。2014年はスズキの被害に遭い、50%は全房で被害に遭った残りのブドウ50%は厳格な選果後除梗を施している。(2013年は100%全房)SO <sub>2</sub> は瓶詰め前に20 mg/L。軽くフィルター有。 |

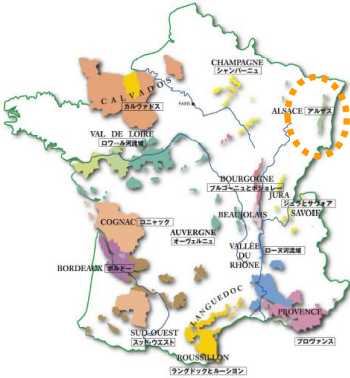
# サンスフル(亜硫酸無添加)シリーズ

| 13.-20. Vin Mousseux Pet Nat 2014<br>Changala Bull<br>ヴァン・ムスー ペット・ナット<br>シャンガラ・ピュル(白泡) |                                                                                                                                                          | 13.-21. AC Alsace Riesling 2014<br>アルザス・リースリング(白)                         |                                                                                                                                                                        | 13.-5. AC Alsace Riesling Steinert 2013<br>アルザス・リースリング・シュタイネール(白)         |                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                                                     | ピノオーセロワ80%、<br>ピノブラン20%                                                                                                                                  | 品種                                                                        | リースリング                                                                                                                                                                 | 品種                                                                        | リースリング                                                                                                                                                                        |
| 樹齢                                                                                     | 31年平均                                                                                                                                                    | 樹齢                                                                        | 40年平均                                                                                                                                                                  | 樹齢                                                                        | 15年                                                                                                                                                                           |
| 土壌                                                                                     | グレローズ混じりの石灰質                                                                                                                                             | 土壌                                                                        | グレローズ混じりの石灰質                                                                                                                                                           | 土壌                                                                        | 小石混じりの石灰質                                                                                                                                                                     |
| 一次発酵                                                                                   | 自然酵母<br>ステンレスタンクで3週間                                                                                                                                     | マセラシオン                                                                    | なし                                                                                                                                                                     | マセラシオン                                                                    | なし                                                                                                                                                                            |
| 二次発酵・熟成                                                                                | 瓶内で9ヶ月                                                                                                                                                   | 醱酵                                                                        | 自然酵母で3ヶ月                                                                                                                                                               | 醱酵                                                                        | 自然酵母で2ヶ月                                                                                                                                                                      |
| デゴルジュマン                                                                                | なし                                                                                                                                                       | 熟成                                                                        | 10 hLのフードルで6ヶ月                                                                                                                                                         | 熟成                                                                        | 6 hLのフードルで12ヶ月                                                                                                                                                                |
| マリアーージュ<br>(生産者)                                                                       | ニンジンと根セロリのラペ、<br>イカのフリット                                                                                                                                 | マリアーージュ<br>(生産者)                                                          | 舌平目のムニエル、<br>コンテチーズ                                                                                                                                                    | マリアーージュ<br>(生産者)                                                          | 鱈のボワレモンバターソース、<br>フロマーージュブラン                                                                                                                                                  |
| マリアーージュ<br>(日本向け)                                                                      | マッシュルームのアヒージョ                                                                                                                                            | マリアーージュ<br>(日本向け)                                                         | 生ガキ                                                                                                                                                                    | マリアーージュ<br>(日本向け)                                                         | スズキの香草焼き                                                                                                                                                                      |
| ワインの<br>飲み頃                                                                            | 2015年～2020年<br>供出温度:8℃                                                                                                                                   | ワインの<br>飲み頃                                                               | 2016年～2026年<br>供出温度:9℃                                                                                                                                                 | ワインの<br>飲み頃                                                               | 2016年～2026年<br>供出温度:9℃                                                                                                                                                        |
| テイスティング<br>コメント                                                                        | グレープフルーツ、熟したリンゴ、<br>白桃、ライチ、ローズヒップの香り。<br>味わいはドライかつシャープで、柑<br>橘類のような心地よい苦みのある<br>ミネラルと滑らかなエキスの旨味を<br>繊細な泡がやさしく包み込む！                                       | テイスティング<br>コメント                                                           | 黄桃のコンポート、パイナップル、<br>アカシア、ヨーグルト、ココナッツの<br>香り。ワインはピュアかつミネラリー<br>で、透明感のあるやさしいエキスを<br>キメの細かいミネラルとタイトな酸<br>がきれいに溶け込む！                                                       | テイスティング<br>コメント                                                           | レモン、グレープフルーツ、青いト<br>マト、白い花、フェネル、アニスの<br>香り。ワインはフレッシュかつみず<br>みずしく透明感があり、シャープな<br>酸とキメの細かい緻密なミネラル<br>が長く余韻に続く！                                                                  |
| 希望小売価格                                                                                 | 2,950円(税込3,186円)                                                                                                                                         | 希望小売価格                                                                    | 2,850円(税込3,078円)                                                                                                                                                       | 希望小売価格                                                                    | 4,500円(税込4,860円)                                                                                                                                                              |
| ちなみに！                                                                                  | 収穫日は9月15日。収量は55<br>hL/ha。残糖0 g/Lのエクストラブ<br>リュット！クレマンのブドウからでき<br>たペティアンナチュレル！ノンフィ<br>ルター、SO <sub>2</sub> 無添加！※デゴル<br>ジュマンをしていないため濁りや澱<br>が多く見受けられる場合があります | ちなみに！                                                                     | 収穫日は10月1日。収量は45<br>hL/ha。残糖は3.3 g/L。以前ACア<br>ルザス・リースリングとしてリリース<br>していたグレ・ローズの畑のリース<br>リングをSO <sub>2</sub> 無添加で単独で仕込<br>んでいる！軽くフィルター有り。                                 | ちなみに！                                                                     | 収穫は10月14日。収量は35<br>hL/ha！残糖が2.5 g/Lの辛口！<br>SO <sub>2</sub> 無添加ならではの味わいでか<br>つ辛口のワインはグランクリュが認<br>可されないため、2013年からグラ<br>ンクリュの申請を敢えて行ってい<br>ない！SO <sub>2</sub> 無添加！軽くフィルター有<br>り。 |
| 13.-22. AC Alsace Sylvaner<br>Bihl 2014<br>アルザス・シルヴァネール<br>ビル(白)                       |                                                                                                                                                          | 13.-4. AC Alsace Gewurztraminer<br>Steinert 2014<br>アルザス・ゲヴュルツ・シュタイネール(白) |                                                                                                                                                                        | 13.-4. AC Alsace Gewurztraminer<br>Steinert 2013<br>アルザス・ゲヴュルツ・シュタイネール(白) |                                                                                                                                                                               |
| 品種                                                                                     | シルヴァネール                                                                                                                                                  | 品種                                                                        | ゲヴュルトトラミネール                                                                                                                                                            | 品種                                                                        | ゲヴュルトトラミネール                                                                                                                                                                   |
| 樹齢                                                                                     | 40年平均                                                                                                                                                    | 樹齢                                                                        | 43年平均                                                                                                                                                                  | 樹齢                                                                        | 42年平均                                                                                                                                                                         |
| 土壌                                                                                     | 小石混じりの石灰質                                                                                                                                                | 土壌                                                                        | アラゴナイト混じりの石灰質                                                                                                                                                          | 土壌                                                                        | アラゴナイト混じりの石灰質                                                                                                                                                                 |
| マセラシオン                                                                                 | なし                                                                                                                                                       | マセラシオン                                                                    | なし                                                                                                                                                                     | マセラシオン                                                                    | なし                                                                                                                                                                            |
| 醱酵                                                                                     | 自然酵母で3ヶ月                                                                                                                                                 | 醱酵                                                                        | 自然酵母で3ヶ月                                                                                                                                                               | 醱酵                                                                        | 自然酵母で12ヶ月                                                                                                                                                                     |
| 熟成                                                                                     | ステンレスタンクで10ヶ月                                                                                                                                            | 熟成                                                                        | 6 hLのフードルで10ヶ月                                                                                                                                                         | 熟成                                                                        | 6 hLのフードルで12ヶ月                                                                                                                                                                |
| マリアーージュ<br>(生産者)                                                                       | 蟹とグレープフルーツのサラダ、<br>カサゴのボワレ                                                                                                                               | マリアーージュ<br>(生産者)                                                          | 鴨のグラトン、<br>黒ブーダン                                                                                                                                                       | マリアーージュ<br>(生産者)                                                          | フォアグラのテリーヌ、<br>マンステールチーズ                                                                                                                                                      |
| マリアーージュ<br>(日本向け)                                                                      | アスパラとベーコンのソテー                                                                                                                                            | マリアーージュ<br>(日本向け)                                                         | 鶏肉のグリル<br>ハニーマスタードソース                                                                                                                                                  | マリアーージュ<br>(日本向け)                                                         | 豚バラと白インゲンの煮込み                                                                                                                                                                 |
| ワインの<br>飲み頃                                                                            | 2016年～2026年<br>供出温度:9℃                                                                                                                                   | ワインの<br>飲み頃                                                               | 2016年～2031年<br>供出温度:10℃                                                                                                                                                | ワインの<br>飲み頃                                                               | 2016年～2031年<br>供出温度:11℃                                                                                                                                                       |
| テイスティング<br>コメント                                                                        | レモン、シトラス、野バラ、西洋菩<br>提樹、ソーダー、火打石の香り。ワ<br>インはピュアかつ爽やかでフィネス<br>があり、旨味の詰まったエキスの<br>中に、洗練された酸とキメの細か<br>いミネラルがバランスよく溶け込<br>む！                                  | テイスティング<br>コメント                                                           | 白桃、ナシ、スモモ、野バラ、ロケッ<br>ト、シャンピニオン、ミネラルの香<br>り。ワインは静謐でピュアな旨味エ<br>キスがぎゅぎゅ詰まっていて、線の<br>細い強かな酸とスパイシーで鉱物<br>的なミネラルが長く余韻に続く！                                                    | テイスティング<br>コメント                                                           | パイナップル、ライチ、スモモ、ジャ<br>スミン、海苔、セージの香り。ワイ<br>ンは滑らかかつスパイシーで、まろ<br>やかな旨味エキスと線の細い強か<br>な酸、苦みを伴った緻密なミネラル<br>が複雑に合い舞う！                                                                 |
| 希望小売価格                                                                                 | 3,300円(税込3,564円)                                                                                                                                         | 希望小売価格                                                                    | 4,500円(税込4,860円)                                                                                                                                                       | 希望小売価格                                                                    | 4,500円(税込4,860円)                                                                                                                                                              |
| ちなみに！                                                                                  | 収穫日は9月24日。収量は20<br>hL/ha。残糖が2 g/Lの辛口！ビル<br>は区画名。畑は国道を挟んでグラ<br>ンクリュの丘の対面に位置し、土<br>壌は主に石灰質に支配される！<br>SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！                          | ちなみに！                                                                     | 収穫日は9月29日。収量は35<br>hL/ha！残糖が2.2 g/Lの辛口！<br>SO <sub>2</sub> 無添加ならではの味わいでか<br>つ辛口のワインはグランクリュが認<br>可されないため、2014年もグランク<br>リュの申請を敢えて行っていない<br>！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ | ちなみに！                                                                     | 収穫は10月17日。収量は40<br>hL/ha！残糖が2.8 g/Lの辛口！<br>SO <sub>2</sub> 無添加ならではの味わいでか<br>つ辛口のワインはグランクリュが認<br>可されないため、2013年からグラ<br>ンクリュの申請を敢えて行ってい<br>ない！SO <sub>2</sub> 無添加！軽くフィルター有<br>り。 |

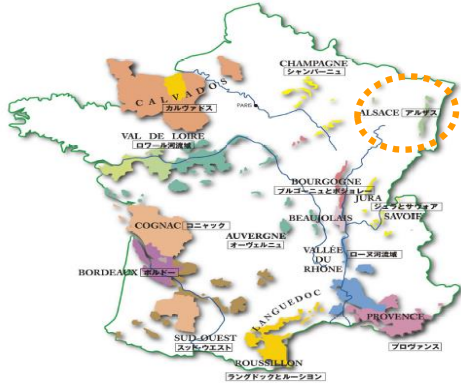
## サンスフル(亜硫酸無添加)シリーズ

| 13.-10. AC Alsace Pinot Gris Steinert<br>2013<br>アルザス・ピノ・グリ・シュタイネール(白) |                                                                                                                                                                              | 13.-12. AC Alsace Pinot Noir Steinert<br>2014<br>アルザス・ピノノワール・シュタイネール(赤) |                                                                                                                         | 13.-12. AC Alsace Pinot Noir Steinert<br>2012<br>アルザス・ピノノワール・シュタイネール(赤) |                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                                     | ピノグリ                                                                                                                                                                         | 品種                                                                      | ピノノワール                                                                                                                  | 品種                                                                      | ピノノワール                                                                                                                                       |
| 樹齢                                                                     | 37年平均                                                                                                                                                                        | 樹齢                                                                      | 15年                                                                                                                     | 樹齢                                                                      | 13年                                                                                                                                          |
| 土壌                                                                     | アラゴナイト&小石混じりの石灰質                                                                                                                                                             | 土壌                                                                      | アラゴナイト混じりの石灰質                                                                                                           | 土壌                                                                      | アラゴナイト混じりの石灰質                                                                                                                                |
| マセラシオン                                                                 | なし                                                                                                                                                                           | マセラシオン                                                                  | スミマセラシオンカルボニック<br>ステンレスタンクで3週間                                                                                          | マセラシオン                                                                  | スミマセラシオンカルボニック<br>ステンレスタンクで4週間                                                                                                               |
| 醱酵                                                                     | 自然酵母で5ヶ月                                                                                                                                                                     | 醱酵                                                                      | 自然酵母で2ヶ月                                                                                                                | 醱酵                                                                      | 自然酵母で1ヶ月                                                                                                                                     |
| 熟成                                                                     | 10 hLのフールドルで12ヶ月                                                                                                                                                             | 熟成                                                                      | 228 Lの古樽で12ヶ月                                                                                                           | 熟成                                                                      | 228 Lの古樽で12ヶ月                                                                                                                                |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                        | カワメンタイのサフランソース、<br>チキンのエスカロップ                                                                                                                                                | マリアージュ<br>(生産者)                                                         | マグレドカナル、<br>熟成エボワスチーズ                                                                                                   | マリアージュ<br>(生産者)                                                         | 小鹿のローストベリーソース、<br>ボンレヴェックチーズ                                                                                                                 |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                                       | エビとカリフラワーのソテー<br>カレー風味                                                                                                                                                       | マリアージュ<br>(日本向け)                                                        | カジキマグロのステーキ                                                                                                             | マリアージュ<br>(日本向け)                                                        | 牛肉の赤ワイン煮                                                                                                                                     |
| ワインの<br>飲み頃                                                            | 2016年～2031年<br>供出温度:11℃                                                                                                                                                      | ワインの<br>飲み頃                                                             | 2016年～2026年<br>供出温度:15℃                                                                                                 | ワインの<br>飲み頃                                                             | 2016年～2031年<br>供出温度:17℃                                                                                                                      |
| テイステイング<br>コメント                                                        | ミラベル、オレンジの皮、ヘーゼル<br>ナッツ、フュメ香、蜜蝋の香り。ワイ<br>ンはスパイシーで勢いがあり、透<br>明感のある旨味エキスを洗練され<br>た強かな酸と鉱物的なミネラルが<br>引き締める！                                                                     | テイステイング<br>コメント                                                         | グロゼイユ、フランボワーズ、プラリ<br>ネ、シャンピニオン、火打石の香<br>り。ワインはみずみずしくチャーミン<br>グで、透明感のある凝縮した旨味<br>と繊細な酸、緻密なミネラルの収斂<br>味とのバランスが絶妙！         | テイステイング<br>コメント                                                         | ダークチェリー、シャクヤク、バラ、<br>アーモンド、シャンピニオンの香り。<br>ワインは滑らかかつチャーミングで<br>ダシのように凝縮した旨味があり、<br>ビュアな果実味をきめ細やかなタン<br>ニンと鉱物的なミネラルが支え<br>る！                   |
| 希望小売価格                                                                 | 4,500円(税込4,860円)                                                                                                                                                             | 希望小売価格                                                                  | 4,700円(税込5,076円)                                                                                                        | 希望小売価格                                                                  | 5,350円(税込5,778円)                                                                                                                             |
| ちなみに！                                                                  | 収穫は10月12日。収量は35<br>hL/ha！残糖が0.2 g/Lの完全辛<br>口！SO <sub>2</sub> 無添加ならではの味わい<br>でかつ辛口のワインはグランクリュ<br>が認可されないため、2013年から<br>グランクリュの申請を行っていな<br>い！SO <sub>2</sub> 無添加！軽くフィルター有<br>り。 | ちなみに！                                                                   | 収穫は9月17日。収量は20<br>hL/ha。90%のブドウはスズキの被<br>害が拡散する前に収穫でき健全<br>だったため、被害のあった10%だ<br>け除梗している！SO <sub>2</sub> 無添加！ノ<br>ンフィルター！ | ちなみに！                                                                   | 収穫日は9月16日。収量は<br>30hL/ha。2012年は前半天候に恵<br>まれなかったが、後半から持ち直<br>し結果的にアルコールのポリユー<br>ムがありながら上品で高品質なワ<br>インが出来上がった！SO <sub>2</sub> 無添<br>加！ノンフィルター！ |



| VCN° 13                                                                                                 |          | 「Version.December-2015」<br>ドメヌ・ガングランジェ(Domaine Ginglinger)                                                                                                 |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  <p>地図提供:フランス食品振興会</p> | 生産者      | Jean François GINGLINGER                                                                                                                                   |  |
|                                                                                                         | 国＞地域＞村   | フランス＞アルザス＞ファッフエンハイム                                                                                                                                        |  |
|                                                                                                         | AOC      | アルザス、アルザスグランクリュ                                                                                                                                            |  |
|                                                                                                         | 歴史       | オーナーであるジャン・フランソワ(ブリュノ・シュレーレルの親戚)は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを起ち上げる。(以前はブドウを農協に売っていた)1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオディナミを実践に取り入れる。2010年にツィンコブレの畑を手に入れワインのスタイルもよりナチュラルになる。 |  |
|                                                                                                         | 気候       | 冬は寒く、夏は猛暑にとも言えるくらいに気温が上がる半大陸性の気候。風は穏やかで、夏場はとても乾燥している。                                                                                                      |  |
|                        | 畑総面積     | 5.6 ha                                                                                                                                                     |  |
|                                                                                                         | 農法       | ビオディナミ<br>1999年エコセル 2001年デメテル                                                                                                                              |  |
|                                                                                                         | 収穫方法     | 100%手摘み、畑で選果                                                                                                                                               |  |
|                                                                                                         | ドメヌのスタッフ | 3人、季節労働者1人                                                                                                                                                 |  |
|                                                                                                         | 趣味       | 楽器演奏(トロンボーン、アコーディオン)                                                                                                                                       |  |
|                                                                                                         | 生産者のモットー | 土壌とブドウの樹にとっての最高のバランスを探す。                                                                                                                                   |  |

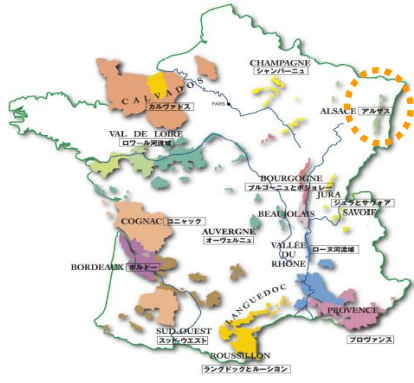
| 13.-16.AC Alsace Changala 2014<br>アルザス・シャンガラ 1 L(白) |                                                                                                                                      | 13.-19.AC Alsace Muscat 2014<br>アルザス・ミュスカ(白) |                                                                                                                                              | 13.-2. AC Alsace Riesling 2013<br>アルザス・リースリング(白) |                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                  | ピノブラン20%、その他の全ての白ブドウ品種のプレス80%                                                                                                        | 品種                                           | ミュスカ                                                                                                                                         | 品種                                               | リースリング                                                                                                                                      |
| 樹齢                                                  | 41年平均                                                                                                                                | 樹齢                                           | 42年平均                                                                                                                                        | 樹齢                                               | 33年～47年                                                                                                                                     |
| 土壌                                                  | 赤石混じりの石灰質                                                                                                                            | 土壌                                           | グレ・ローズ(ピンクの小石)混じりの石灰質・粘土質                                                                                                                    | 土壌                                               | 泥状石灰質、グレ・ローズ混じりの石灰質・粘土質                                                                                                                     |
| マセラシオン                                              | なし                                                                                                                                   | マセラシオン                                       | なし                                                                                                                                           | マセラシオン                                           | なし                                                                                                                                          |
| 醗酵                                                  | 自然酵母で3週間                                                                                                                             | 醗酵                                           | 自然酵母で6週間                                                                                                                                     | 醗酵                                               | 自然酵母で3週間                                                                                                                                    |
| 熟成                                                  | 25 hLのフードル(大樽)で8ヶ月                                                                                                                   | 熟成                                           | ステンレスタンクで8ヶ月                                                                                                                                 | 熟成                                               | 24 hLのフードルで9ヶ月                                                                                                                              |
| マリアージュ(生産者)                                         | 夏野菜のコンソメジュレ、セップ草のブルーテ、手長エビのグリエ                                                                                                       | マリアージュ(生産者)                                  | 蟹とグレープフルーツのサラダ、カサゴのポワレ                                                                                                                       | マリアージュ(生産者)                                      | パイ貝のアイオリソース、ホタテのバター焼き                                                                                                                       |
| マリアージュ(日本向け)                                        | ツナと白菜のオリーブオイル煮                                                                                                                       | マリアージュ(日本向け)                                 | ホタテのエスニックマリネ                                                                                                                                 | マリアージュ(日本向け)                                     | 鶏ササミとリンゴのサラダ                                                                                                                                |
| ワインの飲み頃                                             | 2015年～2020年<br>供出温度:9℃                                                                                                               | ワインの飲み頃                                      | 2015年～2025年<br>供出温度:9℃                                                                                                                       | ワインの飲み頃                                          | 2015年～2025年<br>供出温度:9℃                                                                                                                      |
| テイスティングコメント                                         | 青リンゴ、シトラス、スミレ、白い花、ジンジャー、焼き立てのパンの香り。ワインはオイルで粘着性があり、白いフルーツの旨味をシャープな酸と鉱物的なミネラルがきれいに整える！                                                 | テイスティングコメント                                  | マスカット、白桃、シトラス、ヴェルヴェンヌ、ミュスカの香り。ワインはフレッシュかつ爽やかな酸味があり、搾りたてのブドウのような透明感のあるエキスを優しく苦みのあるミネラルが綺麗に重なる！                                                | テイスティングコメント                                      | 熟したグレープフルーツ、メロン、コナッツ、ハチミツ、ミカンの花の香り。ワインはフレッシュかつ軽快で、鋭くタイトな酸と緻密なミネラルがピュアな旨味エキスを引き締める！                                                          |
| 希望小売価格                                              | 2,700円(税込2,916円)                                                                                                                     | 希望小売価格                                       | 2,950円(税込3,186円)                                                                                                                             | 希望小売価格                                           | 2,700円(税込2,916円)                                                                                                                            |
| ちなみに！                                               | 収穫日は9月15日～10月9日。収量は40 hL/ha平均。キュヴェ名の「シャンガラ」はアルザス語でジャンのことを示し、各品種のプレスの最後ジュースをアッサンブラージュして造っている！SO <sub>2</sub> は瓶詰め後に10 mg/L添加。ノンフィルター！ | ちなみに！                                        | 収穫日は9月23日。収量は25 hL/ha！2014年はショウジョウバエの被害で収量が60%減！ミュスカの畑はピノワールに隣接した南向きの傾斜面にある！グレローズの土壌が香り高いワインに仕上げる！SO <sub>2</sub> は瓶詰め後に10 mg/L添加。軽くフィルター有り。 | ちなみに！                                            | 収穫は10月11日、12日。収量は35 hL/ha。残糖0 gの完全辛口。酸を和らげるためにフードルで熟成。2013年は例年よりもアルコール度数が軽く、発酵が終わるのも早かった！SO <sub>2</sub> は瓶詰め直前に20 mg/L添加。軽度のフィルター処理を行っている。 |

| VCN° 13                                                                                                  |          | 「Version.September-2015」<br>ドメヌ・ガングランジェ (Domaine Ginglinger)                                                        |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者      | Jean Francois GINGLINGER                                                                                            |  |
|                                                                                                          | 国＞地域＞村   | フランス＞アルザス＞ファッフエンハイム                                                                                                 |  |
|                                                                                                          | AOC      | アルザス、アルザスグランクリュ                                                                                                     |  |
|                                                                                                          | 歴史       | オーナーであるジャン・フランソワ(ブリュノ・シュレールの親戚)は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを起ち上げる。(以前はブドウを農協に売っていた) 1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にピオディナミを実践に取り入れる。 |  |
|                                                                                                          | 気候       | 冬は寒く、夏は猛暑にとも言えるくらいに気温が上がる半大陸性の気候。風は穏やかで、夏場はとても乾燥している。                                                               |  |
|                         | 畑総面積     | 5.6 ha                                                                                                              |  |
|                                                                                                          | 農法       | ピオディナミ<br>1999年エコセル 1999年デメテル                                                                                       |  |
|                                                                                                          | 収穫方法     | 100%手摘み、畑で選果                                                                                                        |  |
|                                                                                                          | ドメヌのスタッフ | 1人、季節労働者1人                                                                                                          |  |
|                                                                                                          | 趣味       | 楽器演奏(トロンボーン、アコーディオン)                                                                                                |  |
|                                                                                                          | 生産者のモットー | 土壌とブドウの樹にとっての最高のバランスを探す。                                                                                            |  |

| 13.-2. AC Alsace Riesling 2013<br>ACアルザス・リースリング(白) |                                                                                                                                                                         | 13.-5. AC Alsace Grand Cru<br>Riesling Steinert 2012<br>ACアルザス・グランクリュ<br>リースリング・シュタイネール(白) |                                                                                                                                                     | 13.-1. AC Alsace Pinot Noir 2013<br>ACアルザス・ピノワール(赤) |                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                 | リースリング                                                                                                                                                                  | 品種                                                                                         | リースリング                                                                                                                                              | 品種                                                  | ピノワール                                                                                                                                                                 |
| 樹齢                                                 | 33年～47年                                                                                                                                                                 | 樹齢                                                                                         | 14年                                                                                                                                                 | 樹齢                                                  | 48年～70年                                                                                                                                                               |
| 土壌                                                 | 泥状石灰質、グレ・ローズ<br>混じりの石灰質・粘土質                                                                                                                                             | 土壌                                                                                         | アラゴナイト混じりの石灰質                                                                                                                                       | 土壌                                                  | グレ・ローズ(ピンクの小石)<br>混じりの石灰質・粘土質                                                                                                                                         |
| マセラシオン                                             | なし                                                                                                                                                                      | マセラシオン                                                                                     | 無し                                                                                                                                                  | マセラシオン                                              | 3日間低温スミ・マセラシオン<br>ステンレスタンクで3週間                                                                                                                                        |
| 醗酵                                                 | 自然酵母で3週間                                                                                                                                                                | 醗酵                                                                                         | 自然酵母で10ヶ月                                                                                                                                           | 醗酵                                                  | 自然酵母で2週間                                                                                                                                                              |
| 熟成                                                 | 24 hLのフードルで9ヶ月                                                                                                                                                          | 熟成                                                                                         | 5hLのフードルで11ヶ月                                                                                                                                       | 熟成                                                  | 19 hLのフードルで8ヶ月                                                                                                                                                        |
| マリージュ<br>(生産者)                                     | パイ貝のアイオリソース、<br>ホタテのバター焼き                                                                                                                                               | マリージュ<br>(生産者)                                                                             | ブイヤベース、<br>熟成マンステールチーズ                                                                                                                              | マリージュ<br>(生産者)                                      | 冷製ブーダン、<br>鴨のコンフィ                                                                                                                                                     |
| マリージュ<br>(日本向け)                                    | ツナとズッキーニのオープン焼き                                                                                                                                                         | マリージュ<br>(日本向け)                                                                            | レンズ豆とソーセージの煮込み                                                                                                                                      | マリージュ<br>(日本向け)                                     | カジキマグロのソテー<br>トマトとケッパーソース                                                                                                                                             |
| ワインの<br>飲み頃                                        | 2015年～2025年<br>供出温度:9℃                                                                                                                                                  | ワインの<br>飲み頃                                                                                | 2015年～2030年<br>供出温度:11℃                                                                                                                             | ワインの<br>飲み頃                                         | 2015年～2025年<br>供出温度:16℃                                                                                                                                               |
| テイasting<br>コメント                                   | 熟したグレープフルーツ、メロン、<br>コナツツ、ハチミツ、ミカンの花の<br>香り。ワインはフレッシュかつ軽快<br>で、鋭くタイトな酸と緻密なミネラル<br>がピュアな旨味エキスを引き締める！                                                                      | テイasting<br>コメント                                                                           | アプリコット、洋ナシ、ハチミツ、フ<br>メ香の香り。ワインはピュアでボ<br>リュウムがあり、塩味を帯びた凝縮<br>した旨味エキスを緻密なミネラルが<br>骨格をつくる！                                                             | テイasting<br>コメント                                    | ダークチェリー、スミレ、甘草、漢方<br>薬、なめし皮の香り。果実味がしな<br>やかかつミネラリーで、細く長く伸<br>びる酸と洗練されたタンニンの収<br>斂味がワインの骨格を整える！                                                                        |
| 希望小売価格                                             | 2,700円(税込2,916円)                                                                                                                                                        | 希望小売価格                                                                                     | 4,200円(税込4,536円)                                                                                                                                    | 希望小売価格                                              | 3,300円(税込3,564円)                                                                                                                                                      |
| ちなみに！                                              | 収穫は10月11日、12日。収量は<br>35 hL/ha。残糖0 gの完全辛口。<br>酸を和らげるためにフードルで熟<br>成。2013年は例年よりもアルコール<br>度数が軽く、発酵が終わるのも<br>早かった！SO <sub>2</sub> は瓶詰め直前に<br>20 mg/L添加。軽度のフィルター処<br>理を行っている。 | ちなみに！                                                                                      | 収穫は9月30日。収量は30<br>hL/ha。ワインは残糖ほぼゼロの辛<br>口。アルコール度数は高めだが、<br>pHが低いので味わいは非常にス<br>マートでまとまりがある！SO <sub>2</sub> は瓶<br>詰め前に20 mg/L添加。軽度なフ<br>ィルター処理を行っている。 | ちなみに！                                               | 収穫は10月5日。収量は40<br>hL/ha。2013年は全房100%で仕<br>込んでいる。新鮮な果実味を残す<br>ために最初の醸し温度を7℃に設<br>定。グレローズの土壌が香り高い<br>ワインに仕上げる！SO <sub>2</sub> は瓶詰め<br>前に20 mg/L添加。軽度なフ<br>ィルター処理を行っている。 |

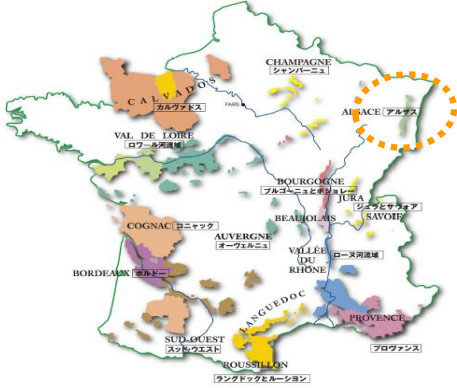


|                                                                                         |                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>13.-13. AC Alsace Pinot Noir<br/>Sandstein 2012<br/>AC アルザス・ピノワール<br/>サンシュタイン(赤)</b> |                                                                                                                                            |
| 品種                                                                                      | ピノワール                                                                                                                                      |
| 樹齢                                                                                      | 74年                                                                                                                                        |
| 土壌                                                                                      | 小石混じりの石灰質                                                                                                                                  |
| マセラシオン                                                                                  | 3日間低温スミ・マセラシオン<br>ファイバータンクで4週間                                                                                                             |
| 醗酵                                                                                      | 自然酵母で4週間                                                                                                                                   |
| 熟成                                                                                      | 古樽(228 L)で16ヶ月                                                                                                                             |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                                         | フォアグラのソテー、<br>ウサギのブルーネ煮込み                                                                                                                  |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                                                        | ラムチョップのスパイス焼き                                                                                                                              |
| ワインの<br>飲み頃                                                                             | 2015年～2035年<br>供出温度:16℃                                                                                                                    |
| テイステイング<br>コメント                                                                         | プルーン、西洋菩提樹、甘草、マッ<br>シュルーム、しなちくの香り。ワイン<br>は艶やかで厚みとボリュームがあり、こなれた果実の旨味にやさしく<br>しなやかなタンニンが融合する！                                                |
| 希望小売価格                                                                                  | 4,200円(税込4,536円)                                                                                                                           |
| ちなみに！                                                                                   | 収穫は9月25日。収量は40<br>hL/ha。サンシュタインのピノは晩<br>熟タイプで、畑は東向き。2012年<br>はアルコール度数が高くボリューム<br>豊か！毎年1樽しか仕込まない<br>特別なワイン！SO <sub>2</sub> 無添加、ノン<br>フィルター！ |

| VCN° 13                                                                                                  |  |  | 「Version.December-2014」<br>ドメヌ・ガングランジェ(Domaine Ginglinger) |                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> |  |  | 生産者                                                        | Jean Francois GINGLINGER                                                                                           |
|                                                                                                          |  |  | 国＞地域＞村                                                     | フランス＞アルザス＞ファッフエンハイム                                                                                                |
|                                                                                                          |  |  | AOC                                                        | アルザス、アルザスグランクリュ                                                                                                    |
|                                                                                                          |  |  | 歴史                                                         | オーナーであるジャン・フランソワ(ブリュノ・シュレルの親戚)は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを立ち上げる。(以前はブドウを農協に売っていた) 1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にピオディナミを実践に取り入れる。 |
|                         |  |  | 気候                                                         | 冬は寒く、夏は猛暑にとも言えるくらいに気温が上がる半大陸性の気候。風は穏やかで、夏場はとても乾燥している。                                                              |
|                                                                                                          |  |  | 畑総面積                                                       | 5.6 ha                                                                                                             |
|                                                                                                          |  |  | 農法                                                         | ピオディナミ<br>1999年エコセール 1999年デメテル                                                                                     |
|                                                                                                          |  |  | 収穫方法                                                       | 100%手摘み、畑で選果                                                                                                       |
|                                                                                                          |  |  | ドメヌのスタッフ                                                   | 1人、季節労働者1人                                                                                                         |
|                                                                                                          |  |  | 趣味                                                         | 楽器演奏(トロンボーン、アコーディオン)                                                                                               |
|                                                                                                          |  |  | 生産者のモットー                                                   | 土壌とブドウの樹にととの最高のバランスを探す。                                                                                            |

| 13.-3. AC Alsace Pinot Blanc 2013<br>アルザス・ピノブラン(白) |                                                                                                                                                      | 13.-7. AC Alsace Sylvaner 2013<br>アルザス・シルヴァネール(白) |                                                                                                                                            | 13.-9. AC Alsace Pinot Gris 2012<br>アルザス・ピノグリ(白) |                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                 | ピノオーセロワ80%、<br>ピノブラン20%                                                                                                                              | 品種                                                | シルヴァネール                                                                                                                                    | 品種                                               | ピノグリ                                                                                                                     |
| 樹齢                                                 | 58年平均                                                                                                                                                | 樹齢                                                | 46年平均                                                                                                                                      | 樹齢                                               | 28年平均                                                                                                                    |
| 土壌                                                 | 泥状石灰質                                                                                                                                                | 土壌                                                | 赤石混じりの石灰質                                                                                                                                  | 土壌                                               | 砂混じりの石灰質                                                                                                                 |
| マセラシオン                                             | なし                                                                                                                                                   | マセラシオン                                            | なし                                                                                                                                         | マセラシオン                                           | なし                                                                                                                       |
| 醱酵                                                 | 自然酵母で1ヶ月                                                                                                                                             | 醱酵                                                | 自然酵母で3週間                                                                                                                                   | 醱酵                                               | 自然酵母で4ヶ月                                                                                                                 |
| 熟成                                                 | 24 hLのフードル<br>(大樽)で10ヶ月                                                                                                                              | 熟成                                                | 19 hLのフードル<br>(大樽)で12ヶ月                                                                                                                    | 熟成                                               | 20 hLのフードル<br>(大樽)で12ヶ月                                                                                                  |
| マリアージュ<br>(生産者)                                    | タルトフランベ、<br>アサリの白ワイン蒸し                                                                                                                               | マリアージュ<br>(生産者)                                   | サーモンマリネ、<br>スズキのボワレ                                                                                                                        | マリアージュ<br>(生産者)                                  | ニジマスのポロ葱クリームソース、<br>サントモールチーズ                                                                                            |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                   | 鶏の水炊き                                                                                                                                                | マリアージュ<br>(日本向け)                                  | 鯖マリネとジャガイモのサラダ                                                                                                                             | マリアージュ<br>(日本向け)                                 | 牡蠣の生ハム巻きソテー                                                                                                              |
| ワインの<br>飲み頃                                        | 2014年～2024年<br>供出温度:9℃                                                                                                                               | ワインの<br>飲み頃                                       | 2014年～2024年<br>供出温度:9℃                                                                                                                     | ワインの<br>飲み頃                                      | 2014年～2024年<br>供出温度:10℃                                                                                                  |
| テイスティング<br>コメント                                    | 白桃、ネクタリン、カモミュー、ハチミツの香り。ワインはフレッシュで、白いフルーツの繊細なふくらみと細く伸びやかな酸とのバランスが良く、余韻にミネラルのやさしい苦みが残る！                                                                | テイスティング<br>コメント                                   | 青リンゴ、グレープフルーツ、白い花、フェネルの香り。ワインはフレッシュでキレがあり、レモンのような真っ直ぐな酸と程よく苦みのあるミネラルが軽快で心地よい！                                                              | テイスティング<br>コメント                                  | 黄桃、カリン、マーマレード、ハチミツ、杉、微かにフュメの香りもある。ワインにボリュームと厚みがあり、ふくよかな果実とやさしい酸とのバランスが絶妙！余韻に旨味が長く残る！                                     |
| 希望小売価格                                             | 2,500円(税込2,700円)                                                                                                                                     | 希望小売価格                                            | 2,450円(税込2,646円)                                                                                                                           | 希望小売価格                                           | 3,000円(税込3,240円)                                                                                                         |
| ちなみに！                                              | 収穫日は10月8日。収量は50 hL/ha。残糖0.4 g/Lの完全辛口！シルヴァネール同様、2013年という天候がかなり厳しい年にもかかわらず、畑が南向きにあったおかげもあって、ブドウがバランス良く熟してくれた！SO <sub>2</sub> は瓶詰め直前に20 mg/L。軽くフィルター有り。 | ちなみに！                                             | 収穫日は10月6日。収量は40 hL/ha。残糖0.2 g/Lの完全辛口！2013年という天候がかなり厳しい年にもかかわらず、畑が南向きにあったおかげもあって、ブドウがバランス良く熟してくれた！SO <sub>2</sub> は瓶詰め直前に20 mg/L。軽くフィルター有り。 | ちなみに！                                            | 収穫日は10月4日。収量は45 hL/ha。ワインは1.7 g/Lの辛口！良いピノグリはFumet香という魚や肉を炭火で焼いた時に出る脂の香ばしい香りがある！SO <sub>2</sub> は瓶詰め直前に20 mg/L。軽くフィルター有り。 |

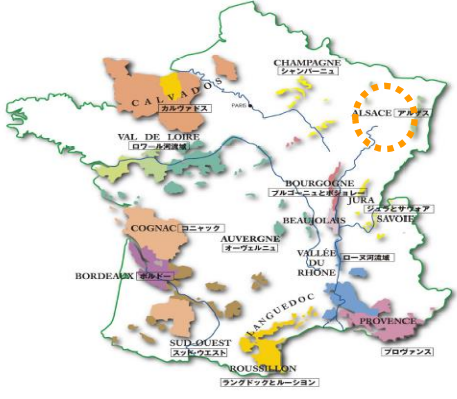
| 13.-10. AC Alsace Grand Cru<br>Pinot Gris Steinert 2012<br>アルザス・グランクリュ<br>ピノ・グリ・シュタイネール<br>(白・中甘口) |                                                                                                                                | 13.-15. AC Alsace<br>Gewurtztraminer 2013<br>アルザス・ゲヴュルトトラミネール(白) |                                                                                | 13.-4. AC Alsace Grand Cru<br>Gewurtztraminer Steinert 2012<br>アルザス・グランクリュ<br>ゲヴュルトトラミネール シュタイネール<br>(白・中甘口) |                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                                                                 | ピノグリ100%                                                                                                                       | 品種                                                               | ゲヴュルトトラミネール                                                                    | 品種                                                                                                           | ゲヴュルトトラミネール                                                                                                                   |
| 樹齢                                                                                                 | 36年平均                                                                                                                          | 樹齢                                                               | 47年                                                                            | 樹齢                                                                                                           | 41年平均                                                                                                                         |
| 土壌                                                                                                 | アラゴナイト混じりの<br>石灰質                                                                                                              | 土壌                                                               | 赤石混じりの石灰質                                                                      | 土壌                                                                                                           | アラゴナイト混じりの<br>石灰質                                                                                                             |
| マセラシオン                                                                                             | なし                                                                                                                             | マセラシオン                                                           | なし                                                                             | マセラシオン                                                                                                       | なし                                                                                                                            |
| 醱酵                                                                                                 | 自然酵母で6ヶ月                                                                                                                       | 醱酵                                                               | 自然酵母で2ヶ月                                                                       | 醱酵                                                                                                           | 自然酵母<br>ステンレスタンクで12ヶ月                                                                                                         |
| 熟成                                                                                                 | 10 hLのフードル<br>(大樽)で12ヶ月                                                                                                        | 熟成                                                               | 25 hLのフードル<br>(大樽)で6ヶ月                                                         | 熟成                                                                                                           | ステンレスタンクで18ヶ月                                                                                                                 |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                                                    | フォアグラのテリーヌ、<br>フォンダンショコラ                                                                                                       | マリアージュ<br>(生産者)                                                  | 骨付きハム、<br>マンステールチーズ                                                            | マリアージュ<br>(生産者)                                                                                              | 豚のリエットピクルス添え、<br>ロックフォールチーズ                                                                                                   |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                                                                   | かぶとホタテのグリル                                                                                                                     | マリアージュ<br>(日本向け)                                                 | スパイスをきかせた<br>ロールキャベツ                                                           | マリアージュ<br>(日本向け)                                                                                             | 豚スペアリブのオープン焼き                                                                                                                 |
| ワインの<br>飲み頃                                                                                        | 2014年～2029年<br>供出温度:8℃                                                                                                         | ワインの<br>飲み頃                                                      | 2014年～2024年<br>供出温度:10℃                                                        | ワインの<br>飲み頃                                                                                                  | 2015年～2030年<br>供出温度:11℃                                                                                                       |
| テイステイング<br>コメント                                                                                    | ミラベル、オレンジの皮、アーモンド、ヨーグルトの香り。ワインはネクターのように滑らかで、優しい果実の中に上品な甘味と洗練された酸、緻密なミネラルが綺麗に融合する！                                              | テイステイング<br>コメント                                                  | ライチ、野バラ、白い花、ジンジャーの香り。ワインは力強くスパイシー。ボリュームのあるボディ、凝縮したミネラル、心地よい苦み、それぞれが味わいに骨格を与える！ | テイステイング<br>コメント                                                                                              | ミラベル、ライチ、スモモ、マロン、杏仁豆腐の香り。ワインはスパイシー。ハチミツ水のような上品な甘さの中に、シャープで強かな酸と、苦みを伴った緻密なミネラルが溶け込む！                                           |
| 希望小売価格                                                                                             | 4,200円(税込4,536円)                                                                                                               | 希望小売価格                                                           | 3,300円(税込3,564円)                                                               | 希望小売価格                                                                                                       | 4,200円(税込4,536円)                                                                                                              |
| ちなみに！                                                                                              | 収穫日は10月12日。収量は30 hL/ha！残糖が3 g/L！この2012年を最後に今後グランクリュの申請は行わずACピノグリでリリースする予定！SO <sub>2</sub> はスーティラーージュの時と瓶詰め直前に各20 mg/L。フィルター有り。 | ちなみに！                                                            | 収穫日は9月27日。収量は50 hL/ha。残糖は6 g/L。ゲヴュルトツはガングランジェのワインの中で最も評価の高いワインのひとつ！軽くフィルター有り。  | ちなみに！                                                                                                        | 収穫日は10月7日。収量は40 hL/ha。残糖は43 g/L！2011年は不甲斐なき形でグランクリュの申請を却下されたが2012年は見事に返り咲き！フレッシュさを保つために、発酵も熟成もフードルを使わずにステンレスタンクで醸造！軽くフィルター有り。 |

| VCN° 13 <div>             「Version, September-2014」<br/>             ドメヌ・ガングランジェ (Domaine Ginglinger)           </div> |          |                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p>               | 生産者      | Jean Francois GINGLINGER                                                                                            |
|                                                                                                                        | 国＞地域＞村   | フランス＞アルザス＞ファッフエンハイム                                                                                                 |
|                                                                                                                        | AOC      | アルザス、アルザスグランクリュ                                                                                                     |
|                                                                                                                        | 歴史       | オーナーであるジャン・フランソワ(ブリュノ・シュレールの親戚)は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを立ち上げる。(以前はブドウを農協に売っていた) 1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオディナミを実践に取り入れる。 |
|                                       | 気候       | 冬は寒く、夏は猛暑にとも言えるくらいに気温が上がる半大陸性の気候。風は穏やかで、夏場はとても乾燥している。                                                               |
|                                                                                                                        | 畑総面積     | 5.6ヘクタール                                                                                                            |
|                                                                                                                        | 農法       | ビオディナミ<br>1999年エコセール 2001年デメテル                                                                                      |
|                                                                                                                        | 収穫方法     | 100%手摘み、畑で選果                                                                                                        |
|                                                                                                                        | ドメヌのスタッフ | 1人、季節労働者1人                                                                                                          |
|                                                                                                                        | 趣味       | 楽器演奏(トロンボーン、アコーディオン)                                                                                                |
|                                                                                                                        | 生産者のモットー | 土壌とブドウの樹にととの最高のバランスを探す。                                                                                             |

| 13.-6.AC Cremant d'Alsace (2011)<br>クレマン・ダルザス(白泡) |                                                                                                                                             | 13.-AC Alsace Changala 2013<br>アルザス・シャンガラ 1ℓ(白) |                                                                                                                                                            | 13.-19.AC Alsace Muscat 2013<br>アルザス・ミスカ(白) |                                                                                                         |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                | ピノオーセロワ80%、<br>ピノブラン20%                                                                                                                     | 品種                                              | シルヴァネール60%、<br>その他リースリング、シャスラ、<br>ピノブラン、ミスカ40%                                                                                                             | 品種                                          | ミスカ                                                                                                     |
| 樹齢                                                | 28年平均                                                                                                                                       | 樹齢                                              | 40年平均                                                                                                                                                      | 樹齢                                          | 41年平均                                                                                                   |
| 土壌                                                | 泥状石灰質                                                                                                                                       | 土壌                                              | 赤石混じりの石灰質                                                                                                                                                  | 土壌                                          | グレ・ローズ(ピンクの小石)<br>混じりの石灰質・粘土質                                                                           |
| 一次発酵熟成                                            | 自然酵母で3ヶ月、<br>17hlのフードルで1年熟成                                                                                                                 | マセラシオン                                          | なし                                                                                                                                                         | マセラシオン                                      | なし                                                                                                      |
| 二次発酵熟成                                            | 2012年の発酵中のジュースを添加<br>後瓶内で18ヶ月                                                                                                               | 醗酵                                              | 自然酵母で2ヶ月                                                                                                                                                   | 醗酵                                          | 自然酵母で3ヶ月                                                                                                |
| デゴルジュマン                                           | 2014年5月                                                                                                                                     | 熟成                                              | 25hlのフードル<br>(大樽)で6ヶ月                                                                                                                                      | 熟成                                          | 650ℓの小型フードルで6ヶ月                                                                                         |
| マリアージュ<br>(生産者)                                   | スモークサーモンのディルマリネ<br>鱈のボワレバジルソース                                                                                                              | マリアージュ<br>(生産者)                                 | レバームース、<br>タルトフランベ                                                                                                                                         | マリアージュ<br>(生産者)                             | 蟹とアボガドのサラダ、<br>カサゴのボワレ                                                                                  |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                  | 鯛のカルパッチョ                                                                                                                                    | マリアージュ<br>(日本向け)                                | 芽キャベツのフリット                                                                                                                                                 | マリアージュ<br>(日本向け)                            | ホタテと白ねぎのソテー                                                                                             |
| ワインの<br>飲み頃                                       | 2014年～2019年<br>供出温度:8℃                                                                                                                      | ワインの<br>飲み頃                                     | 2014年～2019年<br>供出温度:9℃                                                                                                                                     | ワインの<br>飲み頃                                 | 2014年～2024年<br>供出温度:10℃                                                                                 |
| テイステイング<br>コメント                                   | レモン、スターフルーツ、フェネル、<br>ヌガーの香り。泡は細かくワインに<br>キレがあり、真直ぐな酸と透明感ある<br>繊細なミネラル、レモンの皮のような<br>心地よい苦み全てがやさしい！                                           | テイステイング<br>コメント                                 | オレンジ、ライム、シトラス、白い<br>花、ジンジャー、ミネラルの香り。ワイ<br>ンはピュアかつミネラリーでキレも良<br>く、やさしく広がりのあるエクス<br>分と心地よい苦みとのバランスが<br>良い！                                                   | テイステイング<br>コメント                             | 白桃、シトラス、ヴェルヴェンヌ、ヨ<br>モギの香り。ワインはフレッシュか<br>つミネラリーで骨格があり、塩気<br>を感じるくらい凝縮した旨味と心地<br>よい苦みが複雑に融合する！           |
| 希望小売価格                                            | 3,100円(税込3,348円)                                                                                                                            | 希望小売価格                                          | 2,500円(税込2,700円)                                                                                                                                           | 希望小売価格                                      | 3,000円(税込3,240円)                                                                                        |
| ちなみに！                                             | 収穫日は9月15日。収量は<br>65hl/ha。<br>二次発酵の泡はショ糖を使わず<br>2012年の発酵中のジュースを添加<br>し、またデゴルジュマン後は2013<br>リースリングを補酒している。ド<br>サーージュなしのエクストラブリュ<br>ット！ノンフィルター！ | ちなみに！                                           | 収穫日は10月1日～15日。<br>収量は60hl/ha。2013年はシルヴァ<br>ネール主体(2012年はピノブランが<br>主体)であとは各品種のプレスの<br>最後をアッサンブラージュして造っ<br>ている！キュヴェ名の「シャンガラ」<br>はアルザス語でジャンのことを示<br>す！ノンフィルター！ | ちなみに！                                       | 収穫日は10月11日。収量は<br>30hl/ha。<br>残糖はゼロ！畑はピノノワールに<br>隣接した南向きの傾斜面にあり！<br>グレローズの土壌が香り高いワイ<br>ンに仕上げる！軽くフィルター有。 |

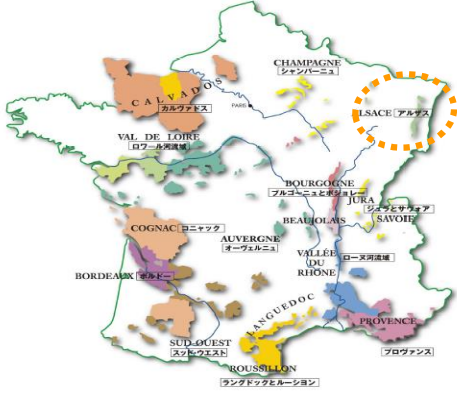
| 13.-15. AC Alsace Gewurtztraminer<br>2013<br>アルザス・ゲヴュルトトラミネール(白) |                                                                                                | 13.-4.AC Alsace Grand Cru<br>Gewurtztraminer Steinert 2012<br>アルザス・グランクリュ<br>ゲヴュルトトラミネール シュタイネール<br>(白 中甘口) |                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                               | ゲヴュルトトラミネール                                                                                    | 品種                                                                                                          | ゲヴュルトトラミネール                                                                                                                                             |
| 樹齢                                                               | 47年                                                                                            | 樹齢                                                                                                          | 41年平均                                                                                                                                                   |
| 土壌                                                               | 赤石混じりの石灰質                                                                                      | 土壌                                                                                                          | アラゴナイト混じりの<br>石灰質                                                                                                                                       |
| マセラシオン                                                           | なし                                                                                             | マセラシオン                                                                                                      | なし                                                                                                                                                      |
| 醱酵                                                               | 自然酵母で2ヶ月                                                                                       | 醱酵                                                                                                          | 自然酵母<br>ステンレスタンクで12ヶ月                                                                                                                                   |
| 熟成                                                               | 25hlのフードル<br>(大樽)で6ヶ月                                                                          | 熟成                                                                                                          | ステンレスタンクで18ヶ月                                                                                                                                           |
| マリアーージュ<br>(生産者)                                                 | 骨付きハム、<br>マンステールチーズ                                                                            | マリアーージュ<br>(生産者)                                                                                            | 豚のリエットピクルス添え、<br>ロックフォールチーズ                                                                                                                             |
| マリアーージュ<br>(日本向け)                                                | スパイスをきかせた<br>ロールキャベツ                                                                           | マリアーージュ<br>(日本向け)                                                                                           | 豚スペアリブのオープン焼き                                                                                                                                           |
| ワインの<br>飲み頃                                                      | 2014年～2024年<br>供出温度:10℃                                                                        | ワインの<br>飲み頃                                                                                                 | 2015年～2030年<br>供出温度:11℃                                                                                                                                 |
| テイスティング<br>コメント                                                  | ライチ、野バラ、白い花、ジン<br>ジャーの香り。ワインは力強くスパ<br>イシーで、ボリュームのあるボディ<br>と凝縮したミネラル、心地よい苦み<br>それぞれが味わいに骨格を与える！ | テイスティング<br>コメント                                                                                             | ミラベル、ライチ、スモモ、マロン、<br>杏仁豆腐の香り。ワインはスパイ<br>シーで、ハチミツ水のような上品な<br>甘さの中にシャープで強かな酸と<br>苦みを伴った緻密なミネラルが溶<br>け込む！                                                  |
| 希望小売価格                                                           | 3,300円(税込3,564円)                                                                               | 希望小売価格                                                                                                      | 4,200円(税込4,536円)                                                                                                                                        |
| ちなみに！                                                            | 収穫日は9月27日。収量は<br>50hl/ha。残糖は6g/l。ゲヴュルト<br>はガングランジェのワインの中で最<br>も評価の高いワインのひとつ！軽<br>くフィルター有り。     | ちなみに！                                                                                                       | 収穫日は10月7日。収量は<br>40hl/ha。残糖は43g/l！2011年は<br>不甲斐なき形でグランクリュの申請<br>を却下されたが2012年は見事に返<br>り咲き！フレッシュさを保つため<br>に、発酵も熟成もフードルを使わず<br>にステンレスタンクで醸造！<br>軽くフィルター有り。 |



| VCN° 13                                                                                                  |  |  | 「Version. February-2014」<br>ドメヌ・ガングランジェ (Domaine Ginglinger) |                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> |  |  | 生産者                                                          | Jean Francois GINGLINGER                                                                                            |
|                                                                                                          |  |  | 国＞地域＞村                                                       | フランス＞アルザス＞ファッフエンハイム                                                                                                 |
|                                                                                                          |  |  | AOC                                                          | アルザス、アルザスグランクリュ                                                                                                     |
|                                                                                                          |  |  | 歴史                                                           | オーナーであるジャン・フランソワ(ブリュノ・シュレールの親戚)は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを立ち上げる。(以前はブドウを農協に売っていた) 1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオディナミを実践に取り入れる。 |
|                         |  |  | 気候                                                           | 冬は寒く、夏は猛暑にとも言えるくらいに気温が上がる半大陸性の気候。風は穏やかで、夏場はとても乾燥している。                                                               |
|                                                                                                          |  |  | 畑総面積                                                         | 5.6ヘクタール                                                                                                            |
|                                                                                                          |  |  | 農法                                                           | ビオディナミ<br>1999年エコセール 2001年デメテル                                                                                      |
|                                                                                                          |  |  | 収穫方法                                                         | 100%手摘み、畑で選果                                                                                                        |
|                                                                                                          |  |  | ドメヌのスタッフ                                                     | 1人、季節労働者1人                                                                                                          |
|                                                                                                          |  |  | 趣味                                                           | 楽器演奏(トロンボーン、アコーディオン)                                                                                                |
|                                                                                                          |  |  | 生産者のモットー                                                     | 土壌とブドウの樹にととの最高のバランスを探す。                                                                                             |

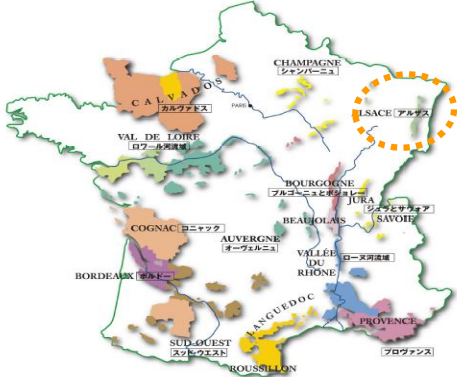
| 13.-1. AC Alsace Pinot Noir 2012<br>アルザス ピノワール(赤) |                                                                                                                                        | 13.-2. AC Alsace Riesling 2012<br>アルザス リースリング(白) |                                                                                                                                                  | 13.-3. AC Alsace Pinot Blanc 2012<br>アルザス ピノブラン(白) |                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                | ピノワール                                                                                                                                  | 品種                                               | リースリング                                                                                                                                           | 品種                                                 | ピノオーセロワ                                                                                                                                                                        |
| 樹齢                                                | 47年平均                                                                                                                                  | 樹齢                                               | 32年～46年                                                                                                                                          | 樹齢                                                 | 57年平均                                                                                                                                                                          |
| 土壌                                                | グレ・ローズ(ピンクの小石)<br>混じりの石灰質・粘土質                                                                                                          | 土壌                                               | 泥状石灰質、グレ・ローズ<br>混じりの石灰質・粘土質                                                                                                                      | 土壌                                                 | 泥状石灰質                                                                                                                                                                          |
| マセラシオン                                            | 3日間低温ミ・マセラシオン<br>ステンレスタンクで5週間                                                                                                          | マセラシオン                                           | なし                                                                                                                                               | マセラシオン                                             | なし                                                                                                                                                                             |
| 醗酵                                                | 自然酵母で5週間                                                                                                                               | 醗酵                                               | 自然酵母で8ヶ月                                                                                                                                         | 醗酵                                                 | 自然酵母で8ヶ月                                                                                                                                                                       |
| 熟成                                                | 24hlのフードル<br>(大樽)で11ヶ月半                                                                                                                | 熟成                                               | ステンレスタンクで11ヶ月                                                                                                                                    | 熟成                                                 | 24hlのフードル<br>(大樽)で12ヶ月                                                                                                                                                         |
| マリアージュ<br>(生産者)                                   | 野ウサギのシヴェ、<br>熟成マンステールチーズ                                                                                                               | マリアージュ<br>(生産者)                                  | カワメンタイ(タラ目の淡水魚)<br>のサフランソース、シュークルート                                                                                                              | マリアージュ<br>(生産者)                                    | 野菜とジャンボンのアスピック<br>牡蠣の香草焼き                                                                                                                                                      |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                  | 鶏とキノコの赤ワイン煮                                                                                                                            | マリアージュ<br>(日本向け)                                 | カリフラワーとエビのマリネ<br>カレー風味                                                                                                                           | マリアージュ<br>(日本向け)                                   | ヤリイカのトマト煮                                                                                                                                                                      |
| ワインの<br>飲み頃                                       | 2015年～2023年<br>供出温度:14℃                                                                                                                | ワインの<br>飲み頃                                      | 2013年～2028年<br>供出温度:10℃                                                                                                                          | ワインの<br>飲み頃                                        | 2013年～2023年<br>供出温度:10℃                                                                                                                                                        |
| テイasting<br>コメント                                  | ダークチェリー、グリオット、ブラリ<br>ネ、メントールの香り。ワインはピュ<br>アかつリッチで力強く、ボリューム<br>豊かな果実味に繊細な酸、心地よ<br>い苦みのあるミネラルが融合す<br>る！                                  | テイasting<br>コメント                                 | 青リンゴ、ミカンの花、シトラスの香<br>り。ワインはフレッシュかつ爽やか<br>で勢いがあり、後半から鋭くキレの<br>ある酸と鉱物的なミネラルが味わ<br>いをキュッと引き締める！                                                     | テイasting<br>コメント                                   | 白桃、ミカンのコンポート、蜜蝋、<br>フュメ香、ミネラルの香り。口当たり<br>フルーティで果実の凝縮感があり、<br>フレッシュで緻密な酸と溶け込んだ<br>ミネラルがワインの骨格を形成す<br>る！                                                                         |
| 希望小売価格                                            | 3,000円(税込3,240円)                                                                                                                       | 希望小売価格                                           | 2,500円(税込2,700円)                                                                                                                                 | 希望小売価格                                             | 2,450円(税込2,646円)                                                                                                                                                               |
| ちなみに！                                             | 収穫日は10月10日。収量は40hl/ha。<br>全房ブドウが80%、そして手による除梗<br>破碎のブドウが20%！新鮮な果実味を<br>残すために最初の醸し温度を7℃に設<br>定。グレローズの土壌が香り高いワイ<br>ンに仕上げる！<br>軽くフィルター有り。 | ちなみに！                                            | 収穫日は10月15日。収量は30hl/ha。<br>残糖1.3g/l。2012年のリースリングも亡<br>き友人から取得した新たな区画、樹齢<br>46年の古樹のブドウが50%アッサン<br>ブラージュされている！SO2は瓶詰め直<br>前に20mg/l添加。<br>軽くフィルター有り。 | ちなみに！                                              | 収穫日は9月25日。収量は40hl/ha。<br>残糖3g/l。2012年は力強くブドウに圧<br>倒的な凝縮感がある！<br>SO2は瓶詰め直前に20mg/l添加。<br>軽くフィルター有り。<br><br>※品種は「ピノオーセロワ100%」となり<br>ますが、AOCの規定により、ラベル上<br>の「ピノブラン表記」が認められていま<br>す |

| 13-7. AC Alsace Sylvaner 2012<br>アルザス シルヴァネール(白) |                                                                                                | 13-19. AC Alsace Muscat 2012<br>アルザス ミュスカ(白) |                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                               | シルヴァネール                                                                                        | 品種                                           | ミュスカ                                                                                                              |
| 樹齢                                               | 45年平均                                                                                          | 樹齢                                           | 40年平均                                                                                                             |
| 土壌                                               | 赤石混じりの石灰質                                                                                      | 土壌                                           | グレ・ローズ(ピンクの小石)<br>混じりの石灰質・粘土質                                                                                     |
| マセラシオン                                           | なし                                                                                             | マセラシオン                                       | なし                                                                                                                |
| 醗酵                                               | 自然酵母で6ヶ月                                                                                       | 醗酵                                           | 自然酵母で8ヶ月                                                                                                          |
| 熟成                                               | 19hlのフードル<br>(大樽)で12ヶ月                                                                         | 熟成                                           | 650ℓの小型フードルで12ヶ月                                                                                                  |
| マリアーージュ<br>(生産者)                                 | サーモンマリネ、<br>フレッシュコンテチーズ                                                                        | マリアーージュ<br>(生産者)                             | シュークルット、<br>洋ナシのソルベ                                                                                               |
| マリアーージュ<br>(日本向け)                                | メカジキのガーリックソテー                                                                                  | マリアーージュ<br>(日本向け)                            | 蟹とグレープフルーツのサラダ                                                                                                    |
| ワインの<br>飲み頃                                      | 2013年～2023年<br>供出温度:10℃                                                                        | ワインの<br>飲み頃                                  | 2013年～2023年<br>供出温度:10℃                                                                                           |
| テイステイング<br>コメント                                  | リンゴ、梨、メロンの皮、フェネル、ミネラルの香り。ワインはフレッシュかつボディにはっきりとした輪郭があり、後から繊細なミネラルとまっすぐ伸びのある酸が口に広がる！              | テイステイング<br>コメント                              | マスカット、白い花、メントール、ヴェルヴェンヌの香り。ワインはフレッシュかつフローラルで、細く伸びのある酸と心地よい苦みを伴ったミネラルが長く余韻に続く！                                     |
| 希望小売価格                                           | 2,450円(税込2,646円)                                                                               | 希望小売価格                                       | 2,700円(税込2,916円)                                                                                                  |
| ちなみに！                                            | 収穫日は9月29日。収量は38hl/ha。残糖3.5g/l。畑は南向きで日当たりが良いことから毎年ボリュームのあるワインができる！SO2は瓶詰め直前に20mg/l添加。軽くフィルター有り。 | ちなみに！                                        | 収穫日は9月25日。収量は35hl/ha。残糖2.9g/l。畑はビノワールに隣接した南向きの傾斜面にあり、グレローズの土壌が香り高いワインに仕上げる！SO2はマロが終わった後と瓶詰め直前に35mg/l添加。軽くフィルター有り。 |

| VCN° 13                                                                                                  |  |  | 「Version, December-2013」<br>ドメヌ・ガングランジェ (Domaine Ginglinger) |                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> |  |  | 生産者                                                          | Jean Francois GINGLINGER                                                                                            |
|                                                                                                          |  |  | 国＞地域＞村                                                       | フランス＞アルザス＞ファッフエンハイム                                                                                                 |
|                                                                                                          |  |  | AOC                                                          | アルザス、アルザスグランクリュ                                                                                                     |
|                                                                                                          |  |  | 歴史                                                           | オーナーであるジャン・フランソワ(ブリュノ・シュレールの親戚)は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを立ち上げる。(以前はブドウを農協に売っていた) 1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオディナミを実践に取り入れる。 |
|                                                                                                          |  |  | 気候                                                           | 冬は寒く、夏は猛暑にとも言えるくらいに気温が上がる半大陸性の気候。風は穏やかで、夏場はとても乾燥している。                                                               |
|                         |  |  | 畑総面積                                                         | 5.6ヘクタール                                                                                                            |
|                                                                                                          |  |  | 農法                                                           | ビオディナミ<br>1999年エコセル 2001年デメテル                                                                                       |
|                                                                                                          |  |  | 収穫方法                                                         | 100%手摘み、畑で選果                                                                                                        |
|                                                                                                          |  |  | ドメヌのスタッフ                                                     | 1人、季節労働者1人                                                                                                          |
|                                                                                                          |  |  | 趣味                                                           | 楽器演奏(トロンボーン、アコーディオン)                                                                                                |
|                                                                                                          |  |  | 生産者のモットー                                                     | 土壌とブドウの樹にとっての最高のバランスを探す。                                                                                            |

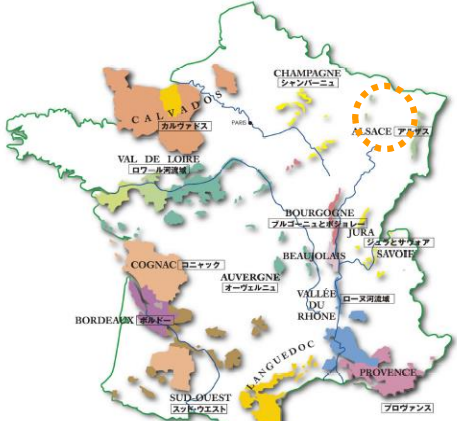
| 13.-9. AC Alsace Pinot Gris 2011<br>AC アルザス・ピノグリ(白) |                                                                                                                        | 13.-15. AC Alsace Gewurtztraminer 2011<br>ACアルザス・ゲヴェルツトラミネール<br>(白 中甘口) |                                                                                                                                    | 13.-4. AC Alsace Gewurtztraminer Steinert 2011<br>ACアルザス・ゲヴェルツトラミネール<br>シュタイネール(白 やや甘口) |                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                  | ピノグリ                                                                                                                   | 品種                                                                      | ゲヴェルツトラミネール                                                                                                                        | 品種                                                                                      | ゲヴェルツトラミネール                                                                                                                       |
| 樹齢                                                  | 27年平均                                                                                                                  | 樹齢                                                                      | 25年～45年                                                                                                                            | 樹齢                                                                                      | 5年～45年                                                                                                                            |
| 土壌                                                  | 砂混じりの石灰質                                                                                                               | 土壌                                                                      | 赤石混じりの石灰質                                                                                                                          | 土壌                                                                                      | アラゴナイト混じりの石灰質                                                                                                                     |
| マセラシオン                                              | なし                                                                                                                     | マセラシオン                                                                  | なし                                                                                                                                 | マセラシオン                                                                                  | なし                                                                                                                                |
| 醱酵                                                  | 自然酵母で5ヶ月                                                                                                               | 醱酵                                                                      | 自然酵母で7ヶ月                                                                                                                           | 醱酵                                                                                      | 自然酵母で12ヶ月                                                                                                                         |
| 熟成                                                  | 20hlのフードル(大樽)で12ヶ月                                                                                                     | 熟成                                                                      | ステンレスタンクで12ヶ月                                                                                                                      | 熟成                                                                                      | ステンレスタンクで15ヶ月                                                                                                                     |
| マリアーージュ(生産者)                                        | 舌平目のムニエル、グリュエールチーズ                                                                                                     | マリアーージュ(生産者)                                                            | フォアグラのテリーヌ、フルムダンペールチーズ                                                                                                             | マリアーージュ(生産者)                                                                            | フォアグラのコンフィ、オマール海老のサフランソース                                                                                                         |
| マリアーージュ(日本向け)                                       | つぶ貝のガーリックバターソース                                                                                                        | マリアーージュ(日本向け)                                                           | 豚肉のソーテ蜂蜜レモンソース                                                                                                                     | マリアーージュ(日本向け)                                                                           | フルムダンペール チーズ                                                                                                                      |
| ワインの飲み頃                                             | 2013年～2023年<br>供出温度:10℃                                                                                                | ワインの飲み頃                                                                 | 2013年～2028年<br>供出温度:8℃                                                                                                             | ワインの飲み頃                                                                                 | 2013年～2028年<br>供出温度:9℃                                                                                                            |
| テイステイングコメント                                         | 黄桃、アプリコットの種、フュメ香、チョークのようなミネラルの香り。ワインは骨格があり、締まりのある酸と厚いミネラルが重心をしっかりささえる！                                                 | テイステイングコメント                                                             | 白桃、ライチ、ミカンの花、海藻、ミネラルの香り。ワインに厚みと粘着性がある。柑橘系の酸とネクターのような甘み、骨格のあるミネラルのほろ苦味がみごとに同調する！                                                    | テイステイングコメント                                                                             | バラ、ジャスミン、シトラス、ジンジャー、ミスクの華やかな香り。ワインにボリュームとフィネスが内在し、ミネラルと調和したやさしい甘味を伸びのある洗練された酸が支える！                                                |
| 希望小売価格                                              | 2,850円(税込3,078円)                                                                                                       | 希望小売価格                                                                  | 2,950円(税込3,186円)                                                                                                                   | 希望小売価格                                                                                  | 4,000円(税込4,320円)                                                                                                                  |
| ちなみに！                                               | 収穫日は9月15日。収量は60hl/ha。実質アルコール度数13.4%で、例年よりも度数が低くエレガントに仕上がっている！良いピノグリはFumet(フメ)香という魚や肉を焼いた時に出る脂の香ばしい香りがある！残糖なし、軽くフィルター有。 | ちなみに！                                                                   | 収穫日は9月27日、10月1日。収量は45hl/ha。ガングランジェの通常のACゲヴェルツに、今回はなんとグランクリュ・ジンコフレのブドウが50%アッサンブラージュされている！また今回、コルクの代わりに試験的にヴィノロックを使用！残糖は35g。フィルター有り。 | ちなみに！                                                                                   | 収穫日は10月10日。収量は30hl/ha。実質アルコール度数15.1%！ワインはパワフルだが、酸やミネラル、繊細な甘味、全ての要素がバランスよく凝縮されている！2011年はグラン・クリュの申請を却下されたのでAOCはアルザス！残糖は25g！フィルター有り。 |

| 13.-5. AC Alsace Riesling Steinert 2011<br>ACアルザス・リースリング<br>シュタイネール(白) |                                                                                                               | 13.-17. AC Alsace Gewurtztraminer<br>Grains de Folie 2010<br>AC アルザス・ゲヴェルトトラミネール<br>グレン・ド・フォリ(白 甘口) |                                                                                                                                                                                                        | 13.-18. AC Alsace Riesling<br>Grains Flettris 2010<br>AC アルザス・リースリング<br>グレン・フレトリ(白 甘口) |                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                                     | リースリング                                                                                                        | 品種                                                                                                  | ゲヴェルトトラミネール                                                                                                                                                                                            | 品種                                                                                     | リースリング                                                                                                                                             |
| 樹齢                                                                     | 13年                                                                                                           | 樹齢                                                                                                  | 42年平均                                                                                                                                                                                                  | 樹齢                                                                                     | 37年                                                                                                                                                |
| 土壌                                                                     | アラゴナイト混じりの石灰質                                                                                                 | 土壌                                                                                                  | アラゴナイト混じりの石灰質                                                                                                                                                                                          | 土壌                                                                                     | グレ・ローズ(ピンクの小石)混じりの石灰質・粘土質                                                                                                                          |
| マセラシオン                                                                 | なし                                                                                                            | マセラシオン                                                                                              | なし                                                                                                                                                                                                     | マセラシオン                                                                                 | なし                                                                                                                                                 |
| 醱酵                                                                     | 自然酵母で6ヶ月                                                                                                      | 醱酵                                                                                                  | 自然酵母で6ヶ月                                                                                                                                                                                               | 醱酵                                                                                     | 自然酵母で6ヶ月                                                                                                                                           |
| 熟成                                                                     | 6hlのフードルで12ヶ月                                                                                                 | 熟成                                                                                                  | 300Lの古樽で12ヶ月                                                                                                                                                                                           | 熟成                                                                                     | ステンレスタンクで12ヶ月                                                                                                                                      |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                        | アワビのソテー、<br>熟成コンテチーズ                                                                                          | マリアージュ<br>(生産者)                                                                                     | 冷製のフォアグラ、<br>レモンタルト                                                                                                                                                                                    | マリアージュ<br>(生産者)                                                                        | イチジクの熟成生ハム巻き、<br>ロックフォールチーズ                                                                                                                        |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                                       | サーモンとアボガドのタルタル                                                                                                | マリアージュ<br>(日本向け)                                                                                    | マンステールチーズ                                                                                                                                                                                              | マリアージュ<br>(日本向け)                                                                       | ケグロフ                                                                                                                                               |
| ワインの<br>飲み頃                                                            | 2013年～2023年<br>供出温度:10℃                                                                                       | ワインの<br>飲み頃                                                                                         | 2013年～2043年<br>供出温度:10℃                                                                                                                                                                                | ワインの<br>飲み頃                                                                            | 2013年～2043年<br>供出温度:10℃                                                                                                                            |
| テイステイング<br>コメント                                                        | 黄桃、ナシ、ハチミツ、白い花、カシューナッツ、ミネラルの香り。ワインはふくよかかつ筋肉質で締まりがあり、伸びのある酸と凝縮したミネラルがワインに骨格を与える！                               | テイステイング<br>コメント                                                                                     | レモン、オレンジピール、マンゴー、パンデビス、ミスクの香り。蜜のようにとろける極上の甘みを繊細かつ強かな酸とチョークのようなきめの細かいミネラルが上品に支える！                                                                                                                       | テイステイング<br>コメント                                                                        | 砂糖漬けのレモン、白い花、蜜蝋、カシューナッツの香り。口当たり滑らかで洗練された酸ときめ細かいミネラルが柱にあり、上品なネクターの甘みが口の中で静かに溶ける！                                                                    |
| 希望小売価格                                                                 | 4,000円(税込4,320円)                                                                                              | 希望小売価格                                                                                              | 8,000円(税込8,640円)                                                                                                                                                                                       | 希望小売価格                                                                                 | 7,000円(税込7,560円)                                                                                                                                   |
| ちなみに！                                                                  | 収穫日は10月8日。収量は45hl/ha。アルコール度数14.6%と高いが、PHが3.14と低いので味わいは非常にスマートでキレが良い！2011年はグラン・クリュの申請を却下されたのでAOCはアルザス！フィルターなし！ | ちなみに！                                                                                               | 750ml、収穫日は10月18日！<br>収量は15hl/ha！残糖は103g！<br>ワイン名はGrains de Folie(常軌を逸したブドウの粒)とGrande folie(大バカ)を掛けている！2010年は遅摘みには向かないと言われている中でヴァンダンジュタルディヴに敢えて挑戦しこの名前を付けた！<br><br>※500mlの希望小売価格は6,400円(税込6,912円)になります。 | ちなみに！                                                                                  | 750ml、収穫日は10月20日！<br>収量は20hl/ha！残糖は45g！<br>ワイン名はGrains Flettrisは(干しブドウ)と言う意味があり、ボトリティスとパスリヤージュのブドウが混在していたことからこの名前が付いた！発音的にGrains de Folieと少し掛けている！ |

| VCN° 13                                                                                                  |  |  | 「Version, September-2013」<br>ドメヌ・ガングランジェ (Domaine Ginglinger) |                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> |  |  | 生産者                                                           | Jean Francois GINGLINGER                                                                                            |
|                                                                                                          |  |  | 国＞地域＞村                                                        | フランス＞アルザス＞ファッフエンハイム                                                                                                 |
|                                                                                                          |  |  | AOC                                                           | アルザス、アルザスグランクリュ                                                                                                     |
|                                                                                                          |  |  | 歴史                                                            | オーナーであるジャン・フランソワ(ブリュノ・シュレールの親戚)は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを立ち上げる。(以前はブドウを農協に売っていた) 1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオディナミを実践に取り入れる。 |
|                                                                                                          |  |  | 気候                                                            | 冬は寒く、夏は猛暑にとも言えるくらいに気温が上がる半大陸性の気候。風は穏やかで、夏場はとても乾燥している。                                                               |
|                         |  |  | 畑総面積                                                          | 5.6ヘクタール                                                                                                            |
|                                                                                                          |  |  | 農法                                                            | ビオディナミ<br>1999年エコセール 2001年デメテル                                                                                      |
|                                                                                                          |  |  | 収穫方法                                                          | 100%手摘み、畑で選果                                                                                                        |
|                                                                                                          |  |  | ドメヌのスタッフ                                                      | 1人、季節労働者1人                                                                                                          |
|                                                                                                          |  |  | 趣味                                                            | 楽器演奏(トロンボーン、アコーディオン)                                                                                                |
|                                                                                                          |  |  | 生産者のモットー                                                      | 土壌とブドウの樹にととの最高のバランスを探す。                                                                                             |

| 13.-6.AC Cremant d'Alsace 2008<br>AC クレマン・ダルザス |                                                                                                                        | 13.-10.AC Alsace Grand Cru<br>Pinot Gris Steinert 2009<br>AC アルザス・グランクリュ<br>ピノ・グリー・シュタイネル |                                                                                                              | 13.-16.AC Alsace Changala 2012<br>AC アルザス・シャンガラ<br>【1リットル】 |                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                             | ピノオーセロワ90%、<br>ピノブラン10%                                                                                                | 品種                                                                                        | ピノグリー                                                                                                        | 品種                                                         | ピノブラン40%、シャスラ15%。<br>その他45%(リースリング、シルヴァネール、ミュスカ)                                                                                                                 |
| 樹齢                                             | 25年平均                                                                                                                  | 樹齢                                                                                        | 33年平均                                                                                                        | 樹齢                                                         | 30年平均                                                                                                                                                            |
| 土壌                                             | 泥状石灰質                                                                                                                  | 土壌                                                                                        | アラゴナイト混じりの<br>石灰質                                                                                            | 土壌                                                         | 泥状石灰質                                                                                                                                                            |
| 一次発酵熟成                                         | 自然酵母で2ヶ月、<br>ファイバータンクで6ヶ月熟成                                                                                            | マセラシオン                                                                                    | なし                                                                                                           | マセラシオン                                                     | なし                                                                                                                                                               |
| 二次発酵熟成                                         | シヨ糖添加後、<br>瓶内で48ヶ月                                                                                                     | 醗酵                                                                                        | 自然酵母で10ヶ月                                                                                                    | 醗酵                                                         | 自然酵母で5ヶ月                                                                                                                                                         |
| デゴルジュマン                                        | 2013年4月                                                                                                                | 熟成                                                                                        | 10hlのフードル<br>(大樽)で12ヶ月                                                                                       | 熟成                                                         | 25hlのフードル<br>(大樽)で6ヶ月                                                                                                                                            |
| マリアージュ<br>(生産者)                                | 生ガキ、<br>レモンのシャーベット                                                                                                     | マリアージュ<br>(生産者)                                                                           | 魚介のシュクルート、<br>タルトフロマージュ                                                                                      | マリアージュ<br>(生産者)                                            | カエルのガーリックソテー、<br>タルトフランベ                                                                                                                                         |
| マリアージュ<br>(日本向け)                               | サモサ                                                                                                                    | マリアージュ<br>(日本向け)                                                                          | ポークジンジャー                                                                                                     | マリアージュ<br>(日本向け)                                           | サーモンとアボカドのタルタル                                                                                                                                                   |
| ワインの<br>飲み頃                                    | 2013年～2018年<br>供出温度:8℃                                                                                                 | ワインの<br>飲み頃                                                                               | 2013年～2028年<br>供出温度:8℃                                                                                       | ワインの<br>飲み頃                                                | 2013年～2015年<br>供出温度:7℃                                                                                                                                           |
| テイasting<br>コメント                               | ナシのコンポートやヴェルヴェンヌ、<br>プリオッシュ、鉱物の香り。ワインは<br>ドライで、直線的な酸とほのかに苦味を<br>伴った硬質なミネラルをやわらかく<br>広がる泡がきれいに包み込む！                     | テイasting<br>コメント                                                                          | 金木犀やハチミツ、サプレー、フュメ香、<br>ミネラルの香り。ワインはリッチで<br>ふくらみがあり、ネクターのような<br>ボリュームある甘さを繊細な酸と骨格ある<br>ミネラルがしっかり支える！          | テイasting<br>コメント                                           | 洋ナシやマスカット、ミネラル、セージ、<br>潮の香り。口当たりやさしくミネラル<br>リッチで、フレッシュな酸と心地よく<br>微かに苦みのあるミネラルが潮の風味を<br>伴い複雑に融合する！                                                                |
| 希望小売価格                                         | 3,000円(税込3,240円)                                                                                                       | 希望小売価格                                                                                    | 4,000円(税込4,320円)                                                                                             | 希望小売価格                                                     | 2,400円(税込2,592円)                                                                                                                                                 |
| ちなみに！                                          | 収穫日は9月20日。収量は65hl/ha。<br>4年の瓶熟を経たノンドザージュのエク<br>ストラブリュット！2008年は今までの酸<br>化熟成的なクレマンではない、よりフ<br>レッシュでドライなスタイルに仕上が<br>っている！ | ちなみに！                                                                                     | 収穫日は10月5日。収量は40hl/ha。<br>残糖が57g/l！2009年は当たり年！<br>ガングランジェ曰く、10ヶ月かかっても<br>発酵が終わる気配がなく、ブドウの<br>ポテンシャルが大変高い年だった！ | ちなみに！                                                      | 収穫日は10月3日～5日。<br>2012年のシャンガラは、ベースとピノ<br>ブランにシャスラと発酵後のリースリ<br>ング、シルヴァネールの澱の部分ブレ<br>ンド。さらに瓶詰め直前にミュスカを<br>加え仕上っている！ノンフィルター！<br>キュヴェ名の「シャンガラ」はアルザ<br>ス語で「ジャン」のことを示す！ |

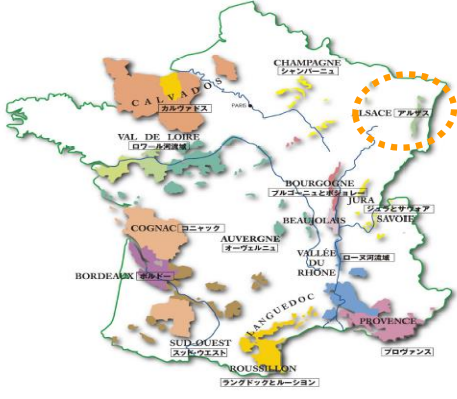


| VCN° 13                                                                           |  |  | 「Version, January-2013」<br>ドメヌ・ガングランジェ (Domaine Ginglinger) |                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--|--|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  | 生産者                                                         | Jean Francois GINGLINGER                                                                                           |
|                                                                                   |  |  | 国＞地域＞村                                                      | フランス＞アルザス＞ファッフエンハイム                                                                                                |
|                                                                                   |  |  | AOC                                                         | アルザス、アルザスグランクリュ                                                                                                    |
|                                                                                   |  |  | 歴史                                                          | オーナーであるジャン・フランソワ（ブリュノ・シュレールの親戚）は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを立ち上げる。（以前はブドウを農協に売っていた）1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオディナミを実践に取り入れる。 |
|  |  |  | 気候                                                          | 冬は寒く、夏は猛暑にとも言えるくらいに気温が上がる半大陸性の気候。風は穏やかで、夏場はとても乾燥している。                                                              |
|                                                                                   |  |  | 畑総面積                                                        | 5.6ヘクタール                                                                                                           |
|                                                                                   |  |  | 農法                                                          | ビオディナミ<br>1999年エコセール 2001年デメテル                                                                                     |
|                                                                                   |  |  | 収穫方法                                                        | 100%手摘み、畑で選果                                                                                                       |
|                                                                                   |  |  | ドメヌのスタッフ                                                    | 1人、季節労働者1人                                                                                                         |
|                                                                                   |  |  | 趣味                                                          | 楽器演奏（トロンボーン、アコーディオン）                                                                                               |
|                                                                                   |  |  | 生産者のモットー                                                    | 土壌とブドウの樹にとっての最高のバランスを探す。                                                                                           |

| 13.-1. AC Alsace Pinot Noir 2011<br>AC アルザス・ピノワール |                                                                                    | 13.-2.AC Alsace Riesling 2011<br>ACアルザス・リースリング |                                                                                                    | 13.-5. AC Alsace Grand Cru<br>Riesling Steinert 2010<br>リースリング・シュタイネール |                                                                                                 |
|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                | ピノワール                                                                              | 品種                                             | リースリング                                                                                             | 品種                                                                     | リースリング                                                                                          |
| 樹齢                                                | 46年平均                                                                              | 樹齢                                             | 31年～45年                                                                                            | 樹齢                                                                     | 12年                                                                                             |
| 土壌                                                | グレ・ローズ（ピンクの小石）<br>混じりの石灰質・粘土質                                                      | 土壌                                             | 泥状石灰質                                                                                              | 土壌                                                                     | アラゴナイト混じりの石灰質                                                                                   |
| マセラシオン                                            | 3日間低温スミ・マセラシオン<br>イノックスタンクで3週間                                                     | マセラシオン                                         | 無し                                                                                                 | マセラシオン                                                                 | 無し                                                                                              |
| 醗酵                                                | 自然酵母で3週間                                                                           | 醗酵                                             | 自然酵母で4ヶ月                                                                                           | 醗酵                                                                     | 自然酵母で4ヶ月                                                                                        |
| 熟成                                                | 24hlのフードル<br>（大樽）で12ヶ月                                                             | 熟成                                             | 20hlのフードル<br>（大樽）で12ヶ月                                                                             | 熟成                                                                     | 5hlのフードルで12ヶ月                                                                                   |
| マリアージュ<br>（生産者）                                   | 乳飲み仔豚のフィレ、<br>エポワスチーズ                                                              | マリアージュ<br>（生産者）                                | タルトフランベ、<br>オマールエビのアスピック仕立て                                                                        | マリアージュ<br>（生産者）                                                        | 真だらのソテー、<br>マンステールチーズ                                                                           |
| マリアージュ<br>（日本向け）                                  | 鴨ロース                                                                               | マリアージュ<br>（日本向け）                               | ヒラメのカルパッチョ                                                                                         | マリアージュ<br>（日本向け）                                                       | カリフラワーと鮭のグラタン                                                                                   |
| ワインの<br>飲み頃                                       | 2013年～2023年<br>供出温度:14℃                                                            | ワインの<br>飲み頃                                    | 2013年～2023年<br>供出温度:9℃                                                                             | ワインの<br>飲み頃                                                            | 2013年～2023年<br>供出温度:10℃                                                                         |
| テイステイング<br>コメント                                   | グロゼイユやグリオット、カーネーション、微かに柑橘系の香りもある。ワインは繊細で、フレッシュな酸とチャーミングな果実味、骨格のあるミネラル全てがうまく調和している！ | テイステイング<br>コメント                                | 白桃の香りが華やかで、他に白い花やライチ、紅茶の香りもある。ワインはフルーティーで桃のフレーバーが口に広がり、チャーミングな酸とミネラルが味わいを引き締める！                    | テイステイング<br>コメント                                                        | 青リンゴやナシ、柑橘系の果物、タイムなどのハーブの香りもある。ワインは上品かつ洗練されていて酸に伸びがあり、凝縮したミネラルの旨味がまっすぐ余韻にまで続く！                  |
| 希望小売価格                                            | 2,700円（税込2,916円）                                                                   | 希望小売価格                                         | 2,400円（税込2,592円）                                                                                   | 希望小売価格                                                                 | 3,500円（税込3,780円）                                                                                |
| ちなみに！                                             | 収穫日は9月25日。全房ブドウが80%、除梗破碎のブドウは20%！フィルター有り。新鮮な果実味を残すために最初の醸し温度を7℃に設定。                | ちなみに！                                          | 収穫日は10月15日。ワインの残糖は4.6g。フィルター有。2011年のリースリングはガングランジェが亡き友人から取得した新たな区画、樹齢45年の古樹のブドウが50%アッサンブラージュされている！ | ちなみに！                                                                  | 収穫日は10月15日。軽くフィルター有。ワインは完全辛口でアルコール度数も14%と高いが、pHが低いので味わいは非常にスマートでキレが良い！2010年は実質ガングランジェ最後のグランクリュ！ |

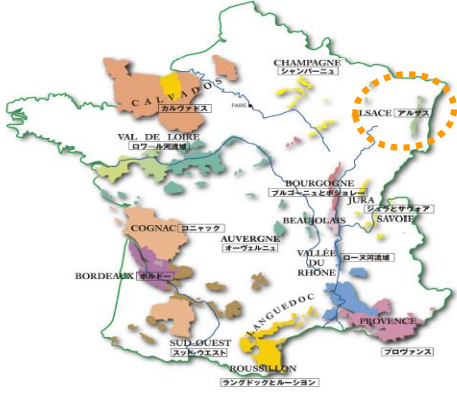


| 13.-7.AC Alsace Sylvaner 2011<br>AC アルザス・シルヴァネール |                                                                                                                        | 13.-9. AC Alsace Pinot Gris 2010<br>AC アルザス・ピノ・グリ |                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                               | シルヴァネール                                                                                                                | 品種                                                | ピノグリ                                                                                                             |
| 樹齢                                               | 44年平均                                                                                                                  | 樹齢                                                | 26年平均                                                                                                            |
| 土壌                                               | 赤石混じりの石灰質                                                                                                              | 土壌                                                | 砂混じりの石灰質                                                                                                         |
| マセラシオン                                           | 無し                                                                                                                     | マセラシオン                                            | シュール・リー                                                                                                          |
| 醗酵                                               | 自然酵母で4ヶ月                                                                                                               | 醗酵                                                | 自然酵母で2ヶ月                                                                                                         |
| 熟成                                               | 19hlのフードル<br>(大樽)で12ヶ月                                                                                                 | 熟成                                                | 20hlのフードル<br>(大樽)で12ヶ月                                                                                           |
| マリアージュ<br>(生産者)                                  | 玉ねぎのファルシ、<br>ガルビュール                                                                                                    | マリアージュ<br>(生産者)                                   | 豚タンのテリーヌ、<br>ホタテのグラタン                                                                                            |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                 | 鶏肉とキノコのマスタード和え                                                                                                         | マリアージュ<br>(日本向け)                                  | ブリの塩焼き                                                                                                           |
| ワインの<br>飲み頃                                      | 2013年～2023年<br>供出温度:9℃                                                                                                 | ワインの<br>飲み頃                                       | 2013年～2023年<br>供出温度:10℃                                                                                          |
| テイステイング<br>コメント                                  | リンゴやスモモ、セージ、ミネラル<br>の香り。味わいリッチでアタックに<br>ボリュームと勢いがあり、厚みのある<br>ボディの中に凝縮したミネラルの<br>旨味がきれいに溶け込んでいる！                        | テイステイング<br>コメント                                   | ハチミツやタルトタタン、微かにレモン<br>やフュメ香もある。ワインは力強く<br>粘着性があり、噛めるくらい凝縮した<br>ミネラルとそれを支える強かな酸<br>が複雑な味わいを形成する！                  |
| 希望小売価格                                           | 2,200円(税込2,376円)                                                                                                       | 希望小売価格                                            | 2,700円(税込2,916円)                                                                                                 |
| ちなみに！                                            | 収穫日は10月2日。収量は<br>50hl/ha。軽くフィルター有り。2011<br>年は2010年同様に完全辛口！アル<br>コール度数13.7%！畑は南向き<br>で日当たりが良いことから毎年ボ<br>リュームのあるワインができる！ | ちなみに！                                             | 収穫日は10月10日。ワインは完全<br>辛口でアルコール度数は15%と超<br>モンスター級！軽くフィルター有り。<br>良いピノグリはFumet香という魚や<br>肉を炭火で焼いた時に出る脂の香<br>ばしい香りがある！ |

| VCN° 13                                                                                                  |  |  | 「Version, September-2012」<br>ドメヌ・ガングランジェ (Domaine Ginglinger) |                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> |  |  | 生産者                                                           | Jean Francois GINGLINGER                                                                                           |
|                                                                                                          |  |  | 国＞地域＞村                                                        | フランス＞アルザス＞ファッフエンハイム                                                                                                |
|                                                                                                          |  |  | AOC                                                           | アルザス、アルザスグランクリュ                                                                                                    |
|                                                                                                          |  |  | 歴史                                                            | オーナーであるジャン・フランソワ（ブリュノ・シュレールの親戚）は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを立ち上げる。（以前はブドウを農協に売っていた）1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオディナミを実践に取り入れる。 |
|                         |  |  | 気候                                                            | 冬は寒く、夏は猛暑にとも言えるくらいに気温が上がる半大陸性の気候。風は穏やかで、夏場はとても乾燥している。                                                              |
|                                                                                                          |  |  | 畑総面積                                                          | 5.6ヘクタール                                                                                                           |
|                                                                                                          |  |  | 農法                                                            | ビオディナミ<br>1999年エコセール 2001年デメテル                                                                                     |
|                                                                                                          |  |  | 収穫方法                                                          | 100%手摘み、畑で選果                                                                                                       |
|                                                                                                          |  |  | ドメヌのスタッフ                                                      | 1人、季節労働者1人                                                                                                         |
|                                                                                                          |  |  | 趣味                                                            | 楽器演奏（トロンボーン、アコーディオン）                                                                                               |
|                                                                                                          |  |  | 生産者のモットー                                                      | 土壌とブドウの樹にとっての最高のバランスを探す。                                                                                           |

| 13.-3. AC Alsace Pinot Blanc 2010<br>AC アルザス・ピノブラン |                                                                             | 13.-15. AC Alsace Gewurtztraminer 2011<br>ACアルザス・ゲヴュルトトラミネール |                                                                                                 | 13.-4. AC Alsace Gewurtztraminer Steinert 2010<br>ACアルザス・ゲヴュルトトラミネール<br>シュタイネール |                                                                                                   |
|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                 | ピノオーセロワ100%                                                                 | 品種                                                           | ゲヴュルトトラミネール                                                                                     | 品種                                                                              | ゲヴュルトトラミネール                                                                                       |
| 樹齢                                                 | 55年平均                                                                       | 樹齢                                                           | 45年                                                                                             | 樹齢                                                                              | 40年平均                                                                                             |
| 土壌                                                 | 泥状石灰質                                                                       | 土壌                                                           | 赤石混じりの石灰質                                                                                       | 土壌                                                                              | アラゴナイト混じりの石灰質                                                                                     |
| マセラシオン                                             | なし                                                                          | マセラシオン                                                       | なし                                                                                              | マセラシオン                                                                          | なし                                                                                                |
| 醱酵                                                 | 自然酵母で9ヶ月                                                                    | 醱酵                                                           | 自然酵母で6ヶ月                                                                                        | 醱酵                                                                              | 自然酵母<br>フードル(大樽)17hlで9ヶ月                                                                          |
| 熟成                                                 | 19hlのフードル<br>(大樽)で12ヶ月                                                      | 熟成                                                           | 25hlのフードル<br>(大樽)で8ヶ月                                                                           | 熟成                                                                              | ステンレスタンクで3ヶ月                                                                                      |
| マリアージュ<br>(生産者)                                    | スズキのエストラゴンソース、<br>グリュイエールチーズ                                                | マリアージュ<br>(生産者)                                              | フォアグラのバイ包み、<br>ロックフォールチーズ                                                                       | マリアージュ<br>(生産者)                                                                 | フォアグラのテリーヌ、<br>手長エビのグリエ                                                                           |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                   | イカとズッキーニのクスクス                                                               | マリアージュ<br>(日本向け)                                             | サーモンのオーロラソース                                                                                    | マリアージュ<br>(日本向け)                                                                | 豚スペアリブのハチミツ焼                                                                                      |
| ワインの<br>飲み頃                                        | 2012年～2022年<br>供出温度:8℃                                                      | ワインの<br>飲み頃                                                  | 2012年～2022年<br>供出温度:7℃                                                                          | ワインの<br>飲み頃                                                                     | 2012年～2027年<br>供出温度:9℃                                                                            |
| テイステイング<br>コメント                                    | カシューナッツやカモミール、レモン、ミネラルの香り。ワインはピュアで透明感があり、線の細い上品な酸とやさしいミネラルの旨味が絶妙なハーモニーを奏でる！ | テイステイング<br>コメント                                              | ライチや野バラ、グリーンペッパー、クローブの香り。ワインはリッチで勢いがあり、繊細な甘さを骨格のある酸と厚みのあるミネラルが支える！余韻に心地よい苦みが残る！                 | テイステイング<br>コメント                                                                 | 白桃や柑橘フルーツ、ムスク、ジャスミンの香り。味わい複雑で、繊細な甘みの中に柑橘フルーツの風味、上品な酸、苦み、骨格のあるミネラル全てが見事に調和している！                    |
| 希望小売価格                                             | 2,200円(税込2,376円)                                                            | 希望小売価格                                                       | 2,700円(税込2,916円)                                                                                | 希望小売価格                                                                          | 3,400円(税込3,672円)                                                                                  |
| ちなみに！                                              | 収穫日は10月2日。軽くフィルター有り。2009年はピノブランが20%入っていたが、2010年は収量が少なかったのでブレンドされていない！       | ちなみに！                                                        | 収穫日は9月27日。残糖は29.5g！フィルター有り。ガングランジェのワインの中で最も評価の高いゲヴュルトだが、収量が少なかったため日本への割り当てがなかった超希少なワインが今回初リリース！ | ちなみに！                                                                           | 収穫日は10月20日。残糖は15.4g！軽くフィルター有り。ワインのポテンシャルは15度とパワフルで、飲むたびにクセになる味わい！フレッシュさを保つために、発酵終了後ステンレスタンクに移し熟成！ |

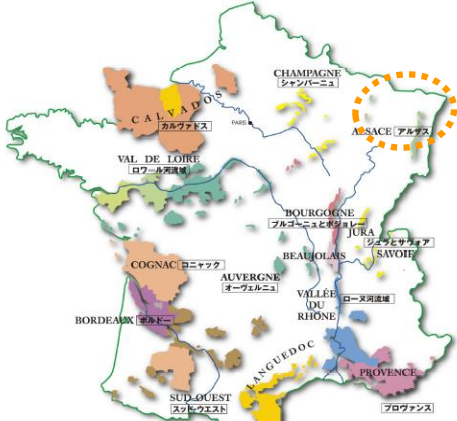
| 13.-7.AC Alsace Sylvaner 2010<br>AC アルザス・シルヴァネール |                                                                                               | 13.-16. AC Alsace Changala 2011<br>AC アルザス・シャンガラ<br>【1リットル】 |                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                               | シルヴァネール                                                                                       | 品種                                                          | ピノブラン50%、ピノオーセロワ20%、<br>その他30% (リースリング、<br>シルヴァネール、ミュスカ)                                                             |
| 樹齢                                               | 43年平均                                                                                         | 樹齢                                                          | 40年平均                                                                                                                |
| 土壌                                               | 赤石混じりの石灰質                                                                                     | 土壌                                                          | 泥状石灰質                                                                                                                |
| マセラシオン                                           | なし                                                                                            | マセラシオン                                                      | なし                                                                                                                   |
| 醱酵                                               | 自然酵母で9ヶ月                                                                                      | 醱酵                                                          | 自然酵母で6ヶ月                                                                                                             |
| 熟成                                               | 19hlのフールドル<br>(大樽)で12ヶ月                                                                       | 熟成                                                          | ステンレスタンクで9ヶ月                                                                                                         |
| マリアージュ<br>(生産者)                                  | サーモンのパイ包み、<br>鶏肉のアーモンド焼き                                                                      | マリアージュ<br>(生産者)                                             | サーモンマリネ、<br>ニシンとポテトのサラダ                                                                                              |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                 | 太刀魚の香草岩塩焼き                                                                                    | マリアージュ<br>(日本向け)                                            | 鶏のヴィネガー煮                                                                                                             |
| ワインの<br>飲み頃                                      | 2012年～2022年<br>供出温度:8℃                                                                        | ワインの<br>飲み頃                                                 | 2012年～2017年<br>供出温度:7℃                                                                                               |
| テイステイング<br>コメント                                  | リンゴやブリオッシュ、カシューナッツ、<br>ヨーグルトの香り。ワインはリッチで、<br>ナッツの風味のあるまろやかな味わいの中に<br>まっすぐな酸とミネラルがきれいに溶け込んでいる！ | テイステイング<br>コメント                                             | マスカットや白桃、ミネラル、白い花の<br>香り。ワインはフレッシュかつクリスピーで<br>透明感があり、心地よいミネラルの苦みと<br>上品な酸がやさしく口の中で溶け合う！                              |
| 希望小売価格                                           | 2,100円(税込2,268円)                                                                              | 希望小売価格                                                      | 2,200円(税込2,376円)                                                                                                     |
| ちなみに！                                            | 収穫日は10月5日～7日。軽くフィルター有り。<br>2010年は完全辛口！プラス、2009年同様に<br>ボリューム豊かなモンスター級のワインに仕上がったとの事！            | ちなみに！                                                       | 収穫日は9月5日～15日。ピノブランが<br>主体であとは各品種のブレスの最後をアッサン<br>ブラージュして造っている！ノンフィルター！<br>キュヴェ名の「シャンガラ」はアルザス語で<br>ジャン(ガングランジェ)のことを示す！ |

| VCN° 13                                                                                                  |  |  | 「Version, January-2012」<br>ドメヌ・ガングランジェ (Domaine Ginglinger) |                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> |  |  | 生産者                                                         | Jean Francois GINGLINGER                                                                                            |
|                                                                                                          |  |  | 国＞地域＞村                                                      | フランス＞アルザス＞ファッフエンハイム                                                                                                 |
|                                                                                                          |  |  | AOC                                                         | アルザス、アルザスグランクリュ                                                                                                     |
|                                                                                                          |  |  | 歴史                                                          | オーナーであるジャン・フランソワ(ブリュノ・シュレールの親戚)は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを立ち上げる。(以前はブドウを農協に売っていた) 1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオディナミを実践に取り入れる。 |
|                                                                                                          |  |  | 気候                                                          | 冬は寒く、夏は猛暑にとも言えるくらいに気温が上がる半大陸性の気候。風は穏やかで、夏場はとても乾燥している。                                                               |
|                         |  |  | 畑総面積                                                        | 5.6ヘクタール                                                                                                            |
|                                                                                                          |  |  | 農法                                                          | ビオディナミ<br>1999年エコセル 2001年デメテル                                                                                       |
|                                                                                                          |  |  | 収穫方法                                                        | 100%手摘み、畑で選果                                                                                                        |
|                                                                                                          |  |  | ドメヌのスタッフ                                                    | 1人、季節労働者1人                                                                                                          |
|                                                                                                          |  |  | 趣味                                                          | 楽器演奏(トロンボーン、アコーディオン)                                                                                                |
|                                                                                                          |  |  | 生産者のモットー                                                    | 土壌とブドウの樹にととの最高のバランスを探す。                                                                                             |

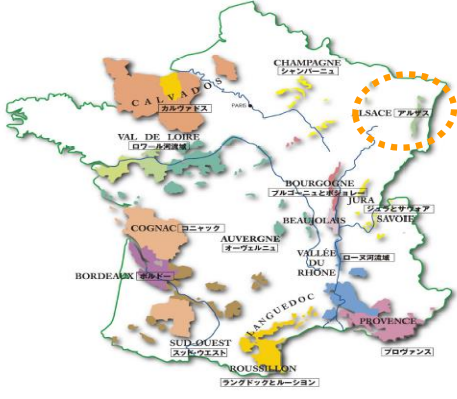
| 13.-1. AC Alsace Pinot Noir 2009<br>AC アルザス・ピノワール |                                                                                                     | 13.-12. AC Alsace Pinot Noir<br>Steiner 2009<br>AC アルザス・ピノワール<br>シュタイネール |                                                                                                   | 13.-3. AC Alsace Pinot Blanc 2009<br>AC ピノ・ブラン |                                                                                                              |
|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                | ピノワール                                                                                               | 品種                                                                       | ピノワール                                                                                             | 品種                                             | ピノオーセロワ80%、<br>ピノブラン20%                                                                                      |
| 樹齢                                                | 44年平均                                                                                               | 樹齢                                                                       | 10年                                                                                               | 樹齢                                             | 54年平均                                                                                                        |
| 土壌                                                | グレ・ローズ(ピンクの小石)<br>混じりの石灰質・粘土質                                                                       | 土壌                                                                       | アラゴナイト混じりの・石灰質                                                                                    | 土壌                                             | 泥状石灰質                                                                                                        |
| マセラシオン                                            | 低温スミ・マセラシオン<br>イノックスタンクで3週間                                                                         | マセラシオン                                                                   | 低温スミ・マセラシオン<br>ファイバータンクで5週間                                                                       | マセラシオン                                         | なし                                                                                                           |
| 醗酵                                                | 自然酵母で3週間                                                                                            | 醗酵                                                                       | 自然酵母で5週間                                                                                          | 醗酵                                             | 自然酵母で6ヶ月                                                                                                     |
| 熟成                                                | 24hlのフードル<br>(大樽)で12ヶ月                                                                              | 熟成                                                                       | 古樽(228ℓ)で12ヶ月                                                                                     | 熟成                                             | 24hlのフードル<br>(大樽)で12ヶ月                                                                                       |
| マリアージュ<br>(生産者)                                   | マロワールチーズのタルト、<br>牛フィレ肉のモリーユソース                                                                      | マリアージュ<br>(生産者)                                                          | 鴨のオレンジソース、<br>熟成マンステール                                                                            | マリアージュ<br>(生産者)                                | ホタテのソテー・バセリソース、<br>モルビエチーズ                                                                                   |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                  | 白菜とベーコンのコンソメ煮                                                                                       | マリアージュ<br>(日本向け)                                                         | ねぎ間鍋                                                                                              | マリアージュ<br>(日本向け)                               | エビと冬瓜の炒め物                                                                                                    |
| ワインの<br>飲み頃                                       | 2012年～2027年<br>供出温度:14℃                                                                             | ワインの<br>飲み頃                                                              | 2012年～2027年<br>供出温度:14℃                                                                           | ワインの<br>飲み頃                                    | 2012年～2022年<br>供出温度:7℃                                                                                       |
| テイステイング<br>コメント                                   | ダークチェリーやスミレ、フェネル、<br>ミネラルの香り。ワインは筋肉<br>質かつ厚みがあり、フレッシュな酸<br>と果実の凝縮味を骨格あるミネラル<br>が支える！余韻にミネラルが残<br>る！ | テイステイング<br>コメント                                                          | フランボワーズやオレンジピール、<br>クローブの香り。ワインは妖艶かつ<br>広がりがあり、絹のように滑らかな<br>果実味と上品な酸、繊細なタンニン<br>の収斂味とのバランスが絶妙！    | テイステイング<br>コメント                                | 熟れた桃やハチミツ、若いアーモン<br>ドの香り。ワインはふくよかで粘着<br>性があり、フレッシュな果実味に合<br>い溶け込むように、やさしい酸とほ<br>のかな苦味、ミネラルが口に広がる！            |
| 希望小売価格                                            | 2,700円(税込2,916円)                                                                                    | 希望小売価格                                                                   | 3,500円(税込3,780円)                                                                                  | 希望小売価格                                         | 2,300円(税込2,484円)                                                                                             |
| ちなみに！                                             | 収穫日は10月2日。フィルター有<br>り。So2は瓶詰め時に2g添加。全房<br>ブドウが80%、除梗破碎のブドウ<br>は20%。新鮮な果実味を残すため<br>に最初の醸し温度を7℃に設定。   | ちなみに！                                                                    | 収穫日は9月10日。So2ゼロ、ノン<br>フィルター！100%全房ブドウで除<br>梗破碎なし！ブルゴーニュ樽で熟<br>成！ガングランジェ赤で一番早熟<br>なブドウはシュタイネールのピノ！ | ちなみに！                                          | 収穫日は9月15日。フィルター有<br>り。So2は瓶詰め時に2g添加。2009<br>年はクレマンの畑のピノブランでワ<br>インをつくった！(08年にピノブラン<br>の畑をリースリングに植え替えたた<br>め) |

| 13.-4. AC Alsace Gewurtztraminer<br>Steinert 2009<br>ACアルザス・ゲヴュルトトラミネール<br>シュタイネール |                                                                                                             | 13.-9. AC Alsace Pinot Gris 2009<br>AC アルザス・ピノ・グリ |                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                                                 | ゲヴュルトトラミネール                                                                                                 | 品種                                                | ピノグリ                                                                                           |
| 樹齢                                                                                 | 41年平均                                                                                                       | 樹齢                                                | 25年平均                                                                                          |
| 土壌                                                                                 | アラゴナイト混じりの・石灰質                                                                                              | 土壌                                                | 砂混じりの石灰質                                                                                       |
| マセラシオン                                                                             | なし                                                                                                          | マセラシオン                                            | シュール・リー                                                                                        |
| 醱酵                                                                                 | 自然酵母で3ヶ月                                                                                                    | 醱酵                                                | 自然酵母で6ヶ月                                                                                       |
| 熟成                                                                                 | 12hlのフードル<br>(大樽)で1年                                                                                        | 熟成                                                | 20hlのフードル<br>(大樽)で12ヶ月                                                                         |
| マリアーージュ<br>(生産者)                                                                   | フォアグラのムース、<br>オマールのグリエ                                                                                      | マリアーージュ<br>(生産者)                                  | 豚のリエット、<br>コンテーチーズ                                                                             |
| マリアーージュ<br>(日本向け)                                                                  | パエリア                                                                                                        | マリアーージュ<br>(日本向け)                                 | サバの燻製                                                                                          |
| ワインの<br>飲み頃                                                                        | 2012年～2032年<br>供出温度:9℃                                                                                      | ワインの<br>飲み頃                                       | 2012年～2022年<br>供出温度:9℃                                                                         |
| テイスティング<br>コメント                                                                    | パパイヤやマンゴー、ライチ、ジン<br>ジャーの香り。ワインに奥行きと広<br>がりがあり、ネクターのような上品<br>な甘さと繊細な酸、凝縮したミネラ<br>ルの旨味が同調し長く余韻を引っ<br>張る！      | テイスティング<br>コメント                                   | 熟れたバナナやパイナップル、干し<br>アンズ、フュメ香もある。ワインに勢<br>いがあり、ふくよかなフルーツの凝<br>縮味に心地よい苦味を伴ったミネラ<br>ルと複雑な旨味が同調する！ |
| 希望小売価格                                                                             | 3,500円(税込3,780円)                                                                                            | 希望小売価格                                            | 2,700円(税込2,916円)                                                                               |
| ちなみに！                                                                              | 収穫日は10月5日。残糖35g。フィ<br>ルター有り。09年は貴腐とバスリ<br>ヤーージュしたブドウが約10%混ざっ<br>ている！認可方法の不满から2009<br>年はグランクリュの申請をしていな<br>い！ | ちなみに！                                             | 収穫日は9月25日。<br>残糖3g。フィルター有り。<br>ガングランジェのピノグリはFumet<br>香(魚や肉を炭火で焼いた時に出<br>る脂の香ばしい香り)の特徴があ<br>る！  |

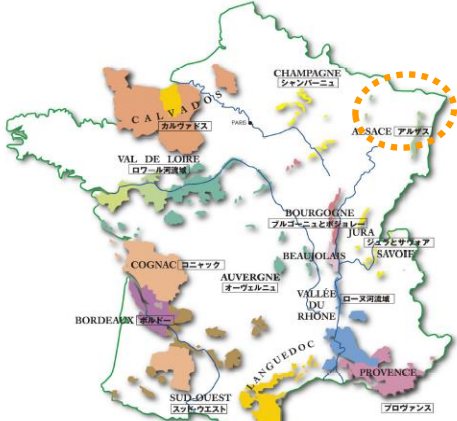


| VCN° 13                                                                           |  |  | 「Version, September-2011」<br>ドメヌ・ガングランジェ (Domaine Ginglinger) |                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--|--|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  | 生産者                                                           | Jean Francois GINGLINGER                                                                                           |
|                                                                                   |  |  | 国＞地域＞村                                                        | フランス＞アルザス＞ファッフエンハイム                                                                                                |
|                                                                                   |  |  | AOC                                                           | アルザス、アルザスグランクリュ                                                                                                    |
|                                                                                   |  |  | 歴史                                                            | オーナーであるジャン・フランソワ（ブリュノ・シュレールの親戚）は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを立ち上げる。（以前はブドウを農協に売っていた）1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオディナミを実践に取り入れる。 |
|                                                                                   |  |  | 気候                                                            | 冬は寒く、夏は猛暑にとも言えるくらいに気温が上がる半大陸性の気候。風は穏やかで、夏場はとても乾燥している。                                                              |
|  |  |  | 畑総面積                                                          | 5.6ヘクタール                                                                                                           |
|                                                                                   |  |  | 農法                                                            | ビオディナミ<br>1999年エコセール 2001年デメテル                                                                                     |
|                                                                                   |  |  | 収穫方法                                                          | 100%手摘み、畑で選果                                                                                                       |
|                                                                                   |  |  | ドメヌのスタッフ                                                      | 1人、季節労働者1人                                                                                                         |
|                                                                                   |  |  | 趣味                                                            | 楽器演奏（トロンボーン、アコーディオン）                                                                                               |
|                                                                                   |  |  | 生産者のモットー                                                      | 土壌とブドウの樹にとっての最高のバランスを探す。                                                                                           |

| 12.-2. AC Alsace Riesling 2010<br>ACアルザス・リースリング |                                                                            | 13.-5. AC Alsace Grand Cru<br>Riesling Steinert 2009<br>リースリング・グランクリュ・シュタイネール |                                                                               | 13.-7. AC Alsace Sylvaner 2009<br>AC アルザス・シルヴァネール |                                                                                 |
|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                              | リースリング                                                                     | 品種                                                                            | リースリング                                                                        | 品種                                                | シルヴァネール                                                                         |
| 樹齢                                              | 30年                                                                        | 樹齢                                                                            | 11年                                                                           | 樹齢                                                | 42年平均                                                                           |
| 土壌                                              | 泥状石灰質                                                                      | 土壌                                                                            | アラゴナイト混じりの石灰質                                                                 | 土壌                                                | 赤石混じりの石灰質                                                                       |
| マセラシオン                                          | 無し                                                                         | マセラシオン                                                                        | 無し                                                                            | マセラシオン                                            | 無し                                                                              |
| 醱酵                                              | 自然酵母で1ヶ月                                                                   | 醱酵                                                                            | 自然酵母で4ヶ月                                                                      | 醱酵                                                | 自然酵母で10ヶ月                                                                       |
| 熟成                                              | 19hlのフールド（大樽）で9ヶ月                                                          | 熟成                                                                            | イノックスタンクで18ヶ月                                                                 | 熟成                                                | イノックスタンクで12ヶ月                                                                   |
| マリアージュ（生産者）                                     | ニジマスの香草焼き、マンステルチーズ                                                         | マリアージュ（生産者）                                                                   | アワビのバターソテー、オマール海老のグリエ、                                                        | マリアージュ（生産者）                                       | フォアグラ・イチジクのジャム、パンデビス                                                            |
| マリアージュ（日本向け）                                    | 蒸し牡蠣                                                                       | マリアージュ（日本向け）                                                                  | 豚ロースのソテー                                                                      | マリアージュ（日本向け）                                      | タコとセロリのサラダ                                                                      |
| ワインの飲み頃                                         | 2011年～2021年<br>供出温度:9℃                                                     | ワインの飲み頃                                                                       | 2011年～2026年<br>供出温度:9℃                                                        | ワインの飲み頃                                           | 2011年～2021年<br>供出温度:8℃                                                          |
| テイステイングコメント                                     | 白い花やボメロ、微かにタール香もある。ワインはフレッシュで、直線的で伸びのある酸とミネラルが爽やかな甘みを支える！余韻に酸味とミネラルの旨味が残る！ | テイステイングコメント                                                                   | ナシや黄リンゴ、鉱物的なミネラルやハーブの香り。口当たりやさしく、旨味と酸に広がりがあり、細かな結晶を感じるくらいミネラルの凝縮味がワインに詰まっている！ | テイステイングコメント                                       | 洋ナシや白い花、牧草、ミネラルの香り。ワインにボリュームがあり酸がフレッシュで、爽やかな甘みの中にミネラルの旨味がうまく溶け込んでいる！余韻にミネラルが残る！ |
| 希望小売価格                                          | 2,400円（税込2,592円）                                                           | 希望小売価格                                                                        | 3,700円（税込3,996円）                                                              | 希望小売価格                                            | 2,200円（税込2,376円）                                                                |
| ちなみに！                                           | 収穫日は10月15日。ワインの残糖は6g。ガングランジェ曰く、2010年のリースリングは酸が真っ直ぐで、アルザスらしさが良く出ているとの事！     | ちなみに！                                                                         | 収穫日は10月2日。ワインの残糖は10g。ガングランジェ曰く、2009年のシュタイネールは噛めるくらいに、旨味が詰まっているとの事！            | ちなみに！                                             | 収穫日は9月25日。ワインの残糖は12g。ガングランジェ曰く、2009年のシルヴァネールはモンスター級のワインに仕上がったとの事！               |

| VCN° 13                                                                                                  |  |  | 「Version, March-2011」<br>ドメヌ・ガングランジェ (Domaine Ginglinger) |                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> |  |  | 生産者                                                       | Jean Francois GINGLINGER                                                                                           |
|                                                                                                          |  |  | 国＞地域＞村                                                    | フランス＞アルザス＞ファッフエンハイム                                                                                                |
|                                                                                                          |  |  | AOC                                                       | アルザス、アルザスグランクリュ                                                                                                    |
|                                                                                                          |  |  | 歴史                                                        | オーナーであるジャン・フランソワ（ブリュノ・シュレールの親戚）は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを立ち上げる。（以前はブドウを農協に売っていた）1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオディナミを実践に取り入れる。 |
|                         |  |  | 気候                                                        | 冬は寒く、夏は猛暑にとも言えるくらいに気温が上がる半大陸性の気候。風は穏やかで、夏場はとても乾燥している。                                                              |
|                                                                                                          |  |  | 畑総面積                                                      | 5.6ヘクタール                                                                                                           |
|                                                                                                          |  |  | 農法                                                        | ビオディナミ<br>1999年エコセール 2001年デメテル                                                                                     |
|                                                                                                          |  |  | 収穫方法                                                      | 100%手摘み、畑で選果                                                                                                       |
|                                                                                                          |  |  | ドメヌのスタッフ                                                  | 1人、季節労働者1人                                                                                                         |
|                                                                                                          |  |  | 趣味                                                        | 楽器演奏（トロンボーン、アコーディオン）                                                                                               |
|                                                                                                          |  |  | 生産者のモットー                                                  | 土壌とブドウの樹にととの最高のバランスを探す。                                                                                            |

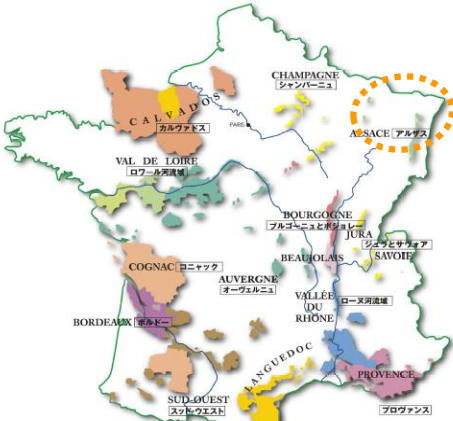
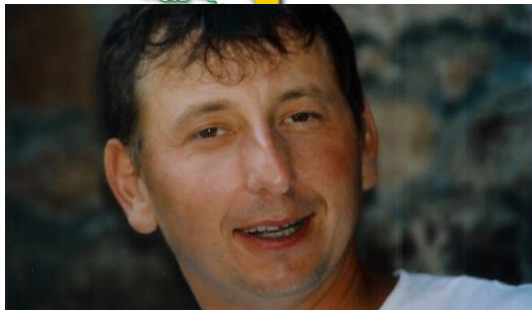
| 13.-3. AC Alsace Pinot Blanc 2008<br>AC ピノ・ブラン |                                                                                                          | 13.-9. AC Alsace Pinot Gris 2008<br>AC アルザス・ピノ・グリ |                                                                                                               | 13.-10. AC Alsace Grand Cru<br>Pinot Gris Steinert 2007<br>AC アルザス・グランクリュ<br>ピノ・グリ・シュタイネール |                                                                                                                 |
|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                             | ピノブラン、ピノオーセロワ、<br>ピノワール、ピノグリ                                                                             | 品種                                                | ピノグリ                                                                                                          | 品種                                                                                         | ピノグリ                                                                                                            |
| 樹齢                                             | 50年平均                                                                                                    | 樹齢                                                | 24年平均                                                                                                         | 樹齢                                                                                         | 32年平均                                                                                                           |
| 土壌                                             | 泥状石灰質                                                                                                    | 土壌                                                | 砂混じりの石灰質                                                                                                      | 土壌                                                                                         | アラゴナイト混じりの石灰質                                                                                                   |
| マセラシオン                                         | なし                                                                                                       | マセラシオン                                            | シュール・リー                                                                                                       | マセラシオン                                                                                     | シュール・リー                                                                                                         |
| 醱酵                                             | 自然酵母で6ヶ月                                                                                                 | 醱酵                                                | 自然酵母で6ヶ月                                                                                                      | 醱酵                                                                                         | 自然酵母で12ヶ月                                                                                                       |
| 熟成                                             | 24hlのフードル<br>(大樽)で12ヶ月                                                                                   | 熟成                                                | 20hlのフードル<br>(大樽)で12ヶ月                                                                                        | 熟成                                                                                         | 24hlのフードル<br>(大樽)で12ヶ月                                                                                          |
| マリージュ<br>(生産者)                                 | キッシュロレーヌ、<br>舌平目のディルソース                                                                                  | マリージュ<br>(生産者)                                    | フォアグラムース、<br>チキンのロティ                                                                                          | マリージュ<br>(生産者)                                                                             | ホタテのベシヤメルソース、<br>キッシュロレーヌ                                                                                       |
| マリージュ<br>(日本向け)                                | アサリとキャベツの蒸し煮                                                                                             | マリージュ<br>(日本向け)                                   | 白魚と玉ねぎのかき揚げ                                                                                                   | マリージュ<br>(日本向け)                                                                            | フルーツを添えた ポークソテー                                                                                                 |
| ワインの<br>飲み頃                                    | 2010年～2020年<br>供出温度:7℃                                                                                   | ワインの<br>飲み頃                                       | 2011年～2021年<br>供出温度:8℃                                                                                        | ワインの<br>飲み頃                                                                                | 2010年～2020年<br>供出温度:9℃                                                                                          |
| テイステイング<br>コメント                                | ミラベルや白桃、キャラメル、黄色<br>い花の香り。口当たりピュアで真っ<br>直ぐな酸と凝縮したミネラルとのバ<br>ランスが良く、ワインがきれいにま<br>とまっている！余韻に塩っぱい旨<br>みが残る。 | テイステイング<br>コメント                                   | 干し杏子や黄桃、ハチミツ、ミネラ<br>ル、フメ香もある。味わいピュアで<br>透明感があり、繊細な酸とほのか<br>な甘みとのバランスが良い。後から<br>やさしいミネラルの旨味が口に広<br>がり、長く余韻に残る！ | テイステイング<br>コメント                                                                            | 桃のコンポートやマジパン、漢方薬<br>やミネラルの香りもある。ネクター<br>のようにとろけるような口当たりと<br>スパイシーでうまみの伴った酸と苦<br>味が複雑に絡み合う。余韻にうま<br>みが長く残る。辛口の白！ |
| 希望小売価格                                         | 2,300円(税込2,484円)                                                                                         | 希望小売価格                                            | 2,700円(税込2,916円)                                                                                              | 希望小売価格                                                                                     | 4,000円(税込4,320円)                                                                                                |
| ちなみに！                                          | 収穫日は10月12日。フィルター有<br>り。So2は瓶詰め時に2g添加。品種<br>はピノブラン、ピノオーセロワが<br>90%以上で残りはピノワールとピ<br>ノグリ。                   | ちなみに！                                             | 収穫日は10月10日。<br>残糖2g。フィルター有り。<br>2008年は、ピノグリの特徴である<br>Fumet(フメ)香(魚や肉を炭火で<br>焼いた時に出る脂の香ばしい香り)<br>がある！           | ちなみに！                                                                                      | ガングランジェ曰く、2007年のピノ<br>グリは味わいが凝縮されていて開<br>くのにかかる時間がかかるため、飲む前<br>にカラフした方が良いとのこと！                                  |

| VCN° 13 「Version, December-2010」<br>ドメヌ・ガングランジェ (Domaine Ginglinger)                      |          |                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>品振興会 | 生産者      | Jean Francois GINGLINGER                                                                                           |
|                                                                                           | 国＞地域＞村   | フランス＞アルザス＞ファッフエンハイム                                                                                                |
|                                                                                           | AOC      | アルザス、アルザスグランクリュ                                                                                                    |
|                                                                                           | 歴史       | オーナーであるジャン・フランソワ（ブリュノ・シュレールの親戚）は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを立ち上げる。（以前はブドウを農協に売っていた）1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオディナミを実践に取り入れる。 |
|                                                                                           | 気候       | 冬は寒く、夏は猛暑にとも言えるくらいに気温が上がる半大陸性の気候。風は穏やかで、夏場はとても乾燥している。                                                              |
|          | 畑総面積     | 5.6ヘクタール                                                                                                           |
|                                                                                           | 農法       | ビオディナミ<br>1999年エコセール 2001年デメテール                                                                                    |
|                                                                                           | 収穫方法     | 100%手摘み、畑で選果                                                                                                       |
|                                                                                           | ドメヌのスタッフ | 1人、季節労働者1人                                                                                                         |
|                                                                                           | 趣味       | 楽器演奏（トロンボーン、アコーディオン）                                                                                               |
|                                                                                           | 生産者のモットー | 土壌とブドウの樹にとっての最高のバランスを探す。                                                                                           |

| 12.-2. AC Alsace Riesling 2009<br>ACアルザス・リースリング |                                                                                      | 13.-5. AC Alsace Grand Cru<br>Riesling Steinert 2008<br>リースリング・グランクリュ・シュタイネール |                                                                            | 13.-10. AC Alsace Grand Cru<br>Pinot Gris Steinert 2007<br>AC アルザス・グランクリュ<br>ピノ・グリ・シュタイネール |                                                                                             |
|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                              | リースリング                                                                               | 品種                                                                            | リースリング                                                                     | 品種                                                                                         | ピノグリ                                                                                        |
| 樹齢                                              | 29年                                                                                  | 樹齢                                                                            | 10年                                                                        | 樹齢                                                                                         | 32年平均                                                                                       |
| 土壌                                              | 泥状石灰質                                                                                | 土壌                                                                            | アラゴナイト混じりの・石灰質                                                             | 土壌                                                                                         | アラゴナイト混じりの石灰質                                                                               |
| マセラシオン                                          | なし                                                                                   | マセラシオン                                                                        | なし                                                                         | マセラシオン                                                                                     | シュール・リー                                                                                     |
| 醱酵                                              | 自然酵母で12ヶ月                                                                            | 醱酵                                                                            | 自然酵母で8ヶ月                                                                   | 醱酵                                                                                         | 自然酵母で12ヶ月                                                                                   |
| 熟成                                              | 26hlのフールド<br>(大樽)で12ヶ月                                                               | 熟成                                                                            | イノックスタンクで12ヶ月                                                              | 熟成                                                                                         | 24hlのフールド<br>(大樽)で12ヶ月                                                                      |
| マリアージュ<br>(生産者)                                 | フォアグラのテリーヌ、<br>エビのライムサラダ                                                             | マリアージュ<br>(生産者)                                                               | 手長エビと魚介のサフラン煮、<br>クミン入りマンステール                                              | マリアージュ<br>(生産者)                                                                            | ホタテのベシャメルソース、<br>キッシュロレーヌ                                                                   |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                | イカ団子                                                                                 | マリアージュ<br>(日本向け)                                                              | カレー風味のイカめし                                                                 | マリアージュ<br>(日本向け)                                                                           | フルーツを添えた ポークソテー                                                                             |
| ワインの<br>飲み頃                                     | 2010年～2020年<br>供出温度:9℃                                                               | ワインの<br>飲み頃                                                                   | 2008年～2028年<br>供出温度:11℃                                                    | ワインの<br>飲み頃                                                                                | 2010年～2020年<br>供出温度:9℃                                                                      |
| テイステイング<br>コメント                                 | グレープフルーツや白い花、クミンの香り。ワインはフレッシュでボリュームがあり、仄かな甘みと酸とのバランスが良い。後からハーブのような風味と収斂性のあるミネラルを感じる！ | テイステイング<br>コメント                                                               | ヴェルヴェンヌやパン、ネクターの香り。ボリュームとうまみがダイレクトに口の中で広がる。中身がたっぷりと詰まっていて酸も豊か。噛みごたえのあるワイン！ | テイステイング<br>コメント                                                                            | 桃のコンポートやマジパン、漢方薬やミネラルの香りもある。ネクターのようにとろけるような口当たりとスパイシーでうまみの伴った酸と苦味が複雑に絡み合う。余韻にうまみが長く残る。辛口の白！ |
| 希望小売価格                                          | 2,350円(税込2,538円)                                                                     | 希望小売価格                                                                        | 3,700円(税込3,996円)                                                           | 希望小売価格                                                                                     | 4,000円(税込4,320円)                                                                            |
| ちなみに！                                           | 収穫日は10月5日。ガングランジェは、アルザスとゲヴュルツはたいい最後日に収穫するとのこと。残糖12g、フィルター有り。So2は瓶詰め時に2g添加！           | ちなみに！                                                                         | 少量生産の隠し玉で、2008は3回目の仕込み！2007年と比べて酸がよりエレガントに仕上がっている！                         | ちなみに！                                                                                      | ガングランジェ曰く、2007年のピノグリは味わいが凝縮されていて開くのにかかる時間がかかるため、飲む前にカラフした方が良いとのこと！                          |

| 13.-12. AC Alsace Pinot Noir<br>Steiner 2008<br>AC アルザス・ピノワール<br>シュタイネル |                                                                                                     | 13.-13. AC Alsace Pinot Noir<br>Sandstein 2008<br>AC アルザス・ピノワール<br>サンシュタイン |                                                                                               | 13.-14. AC Alsace Pinot Noir 1996<br>AC アルザス・ピノワール |                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                                      | ピノワール                                                                                               | 品種                                                                         | ピノワール                                                                                         | 品種                                                 | ピノワール                                                                                           |
| 樹齢                                                                      | 9年                                                                                                  | 樹齢                                                                         | 70年                                                                                           | 樹齢                                                 | 31年平均                                                                                           |
| 土壌                                                                      | アラゴナイト混じりの・石灰質                                                                                      | 土壌                                                                         | 小石混じりの石灰質                                                                                     | 土壌                                                 | グレ・ローズ(ピンクの小石)<br>混じりの石灰質・粘土質                                                                   |
| マセラシオン                                                                  | 低温スミ・マセラシオン<br>ファイバータンクで4週間                                                                         | マセラシオン                                                                     | 低温スミ・マセラシオン<br>ステンレスタンクで4週間                                                                   | マセラシオン                                             | ステンレスタンク                                                                                        |
| 醗酵                                                                      | 自然酵母で4週間                                                                                            | 醗酵                                                                         | 自然酵母で4週間                                                                                      | 醗酵                                                 | 自然酵母                                                                                            |
| 熟成                                                                      | 古樽(228ℓ)で12ヶ月                                                                                       | 熟成                                                                         | 古樽(228ℓ)で12ヶ月                                                                                 | 熟成                                                 | イノックスタンクで12ヶ月                                                                                   |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                         | 田舎風パテ、<br>七面鳥のセップ茸詰め                                                                                | マリアージュ<br>(生産者)                                                            | カエルのバターソース、<br>シャウルスチーズ                                                                       | マリアージュ<br>(生産者)                                    | ピエドムートンのソテー、<br>リドヴォーのバルサミコソース                                                                  |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                                        | ロースハムとイチジク                                                                                          | マリアージュ<br>(日本向け)                                                           | 牡蠣と長ネギの山椒炒め                                                                                   | マリアージュ<br>(日本向け)                                   | 鶏の胡桃バター焼き                                                                                       |
| ワインの<br>飲み頃                                                             | 2009年～2019年<br>供出温度:14℃                                                                             | ワインの<br>飲み頃                                                                | 2010年～2025年<br>供出温度:14℃                                                                       | ワインの<br>飲み頃                                        | 2010年～2015年<br>供出温度:14℃                                                                         |
| テイスティング<br>コメント                                                         | グルナディンや白いバラ、鉱石など<br>ミネラルの香りもある。ワインは<br>ピュアで、やさしい果実味、精細な<br>酸と旨味、ミネラルが絶妙に溶け<br>込んでいる！余韻にミネラルが残<br>る。 | テイスティング<br>コメント                                                            | グリオットやグロゼイユの赤い果実<br>やミネラルの香りがある。アタック<br>の果実味がピュアかつまろやか<br>で、骨格のあるミネラルと新鮮な酸<br>がうまく調和している！     | テイスティング<br>コメント                                    | イチゴのコンポートやグロゼイユ、<br>若いアーモンドの香り。アタックに<br>透き通るような果実とミネラルのう<br>まみがあり、後から細く伸びのある<br>酸が染み入るように口に広がる！ |
| 希望小売価格                                                                  | 4,000円(税込4,320円)                                                                                    | 希望小売価格                                                                     | 3,350円(税込3,618円)                                                                              | 希望小売価格                                             | 2,700円(税込2,916円)                                                                                |
| ちなみに！                                                                   | 収穫日は10月3日。「So2ゼロ、ノン<br>フィルター！100%全房ブドウで除<br>梗破碎なし！ブルゴーニュ樽で熟<br>成！」と、ガングランジェが新たに<br>チャレンジした自然派ワイン！   | ちなみに！                                                                      | 収穫日は10月15日。サンシュタイン<br>のピノは晩熟タイプで、畑は東向<br>き。So2ゼロ、ノンフィルター！<br>100%全房ブドウで除梗破碎なし！<br>ブルゴーニュ樽で熟成！ | ちなみに！                                              | ガングランジェの隠し玉！1996年<br>は彼が初めてビオ農法を試みた<br>年！彼曰く、この年はブドウが熟し<br>たと同時に酸の高かった年だった<br>そうだ！              |

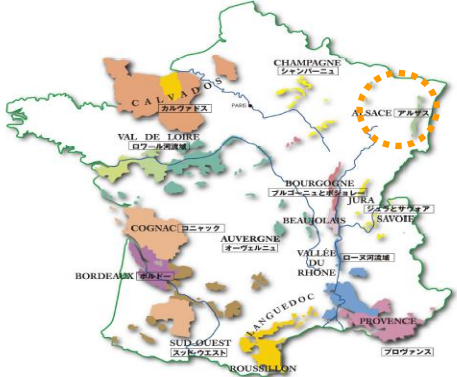


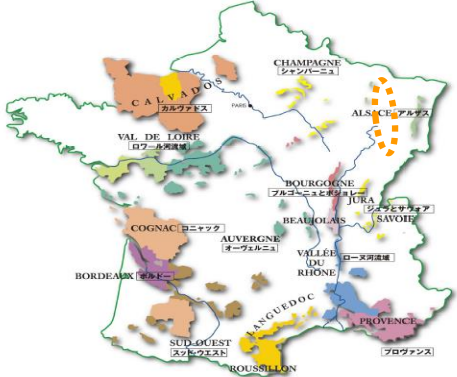
| VCN° 13                                                                                   |          | 「Version, September-2010」<br>ドメヌ・ガングランジェ (Domaine Ginglinger)                                                      |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <br>品振興会 | 生産者      | Jean Francois GINGLINGER                                                                                           |  |
|                                                                                           | 国＞地域＞村   | フランス＞アルザス＞ファッフエンハイム                                                                                                |  |
|                                                                                           | AOC      | アルザス、アルザスグランクリュ                                                                                                    |  |
|                                                                                           | 歴史       | オーナーであるジャン・フランソワ（ブリュノ・シュレールの親戚）は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを立ち上げる。（以前はブドウを農協に売っていた）1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオディナミを実践に取り入れる。 |  |
|                                                                                           | 気候       | 冬は寒く、夏は猛暑にとも言えるくらいに気温が上がる半大陸性の気候。風は穏やかで、夏場はとても乾燥している。                                                              |  |
|          | 畑総面積     | 5. 6ヘクタール                                                                                                          |  |
|                                                                                           | 農法       | ビオディナミ<br>1999年エコセール 2001年デメテル                                                                                     |  |
|                                                                                           | 収穫方法     | 100%手摘み、畑で選果                                                                                                       |  |
|                                                                                           | ドメヌのスタッフ | 1人、季節労働者1人                                                                                                         |  |
|                                                                                           | 趣味       | 楽器演奏（トロンボーン、アコーディオン）                                                                                               |  |
|                                                                                           | 生産者のモットー | 土壌とブドウの樹にととの最高のバランスを探す。                                                                                            |  |

| 13.-1. AC Alsace Pinot Noir 2008<br>AC アルザス・ピノワール |                                                                                    | 13.-12. AC Alsace Pinot Noir<br>Steiner 2008<br>AC アルザス・ピノワール<br>シュタイネール |                                                                                   | 13.-3. AC Alsace Pinot Blanc 2008<br>AC ピノ・ブラン |                                                                                      |
|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                | ピノワール                                                                              | 品種                                                                       | ピノワール                                                                             | 品種                                             | ピノブラン、ピノオーセロワ、<br>ピノワール、ピノグリ                                                         |
| 樹齢                                                | 43年平均                                                                              | 樹齢                                                                       | 9年                                                                                | 樹齢                                             | 50年平均                                                                                |
| 土壌                                                | グレ・ローズ（ピンクの小石）<br>混じりの石灰質・粘土質                                                      | 土壌                                                                       | アラゴナイト混じりの・石灰質                                                                    | 土壌                                             | 泥状石灰質                                                                                |
| マセラシオン                                            | 低温スミ・マセラシオン<br>イノックスタンクで4週間                                                        | マセラシオン                                                                   | 低温スミ・マセラシオン<br>ファイバータンクで4週間                                                       | マセラシオン                                         | なし                                                                                   |
| 醗酵                                                | 自然酵母で4週間                                                                           | 醗酵                                                                       | 自然酵母で4週間                                                                          | 醗酵                                             | 自然酵母で6ヶ月                                                                             |
| 熟成                                                | 24hlのフードル<br>（大樽）で12ヶ月                                                             | 熟成                                                                       | 古樽（228ℓ）で12ヶ月                                                                     | 熟成                                             | 24hlのフードル<br>（大樽）で12ヶ月                                                               |
| マリージュ<br>（生産者）                                    | セップ茸・牛肉赤ワインソース、<br>ホロホロ鳥のエストラゴンソース                                                 | マリージュ<br>（生産者）                                                           | 田舎風パテ、<br>七面鳥のセップ茸詰め                                                              | マリージュ<br>（生産者）                                 | キッシュロレーヌ、<br>舌平目のディルソース                                                              |
| マリージュ<br>（日本向け）                                   | 牛スジ大根                                                                              | マリージュ<br>（日本向け）                                                          | 焼きナス&トマトにかつお節                                                                     | マリージュ<br>（日本向け）                                | チコリとエビのサラダ                                                                           |
| ワインの<br>飲み頃                                       | 2009年～2019年<br>供出温度:14℃                                                            | ワインの<br>飲み頃                                                              | 2009年～2019年<br>供出温度:14℃                                                           | ワインの<br>飲み頃                                    | 2010年～2020年<br>供出温度:7℃                                                               |
| テイasting<br>コメント                                  | チェリーやフランボワーズなどの赤い果実、ミネラルの香もある。味わいミネラリで、はじけるような酸とピュアな果実味がやさしく口に広がる！余韻に心地よい苦味が残る。    | テイasting<br>コメント                                                         | グルナディンや白いバラ、鉱石などミネラルの香りもある。ワインはピュアで、やさしい果実味、精細な酸と旨味、ミネラルが絶妙に溶け込んでいる！余韻にミネラルが残る。   | テイasting<br>コメント                               | ミラベルや白桃、キャラメル、黄色い花の香り。口当たりピュアで真っ直ぐな酸と凝縮したミネラルとのバランスが良く、ワインがきれいにまとまっている！余韻に塩っぽい旨みが残る。 |
| 希望小売価格                                            | 2,850円（税込3,078円）                                                                   | 希望小売価格                                                                   | 4,000円（税込4,320円）                                                                  | 希望小売価格                                         | 2,300円（税込2,484円）                                                                     |
| ちなみに！                                             | 収穫日は10月10日。フィルター有り。So2は瓶詰め時に2g添加。全房ブドウが70%、除梗破碎のブドウは30%。新鮮な果実味を残すために最初の醸し温度を7℃に設定。 | ちなみに！                                                                    | 収穫日は10月3日。「So2ゼロ、ノンフィルター！100%全房ブドウで除梗破碎なし！フルゴーニュ樽で熟成！」と、ガングランジェが新たにチャレンジした自然派ワイン！ | ちなみに！                                          | 収穫日は10月12日。フィルター有り。So2は瓶詰め時に2g添加。品種はピノブラン、ピノオーセロワが90%以上で残りはピノワールとピノグリ。               |

| 13.-4. AC Alsace Grand Cru<br>Gewurtztraminer Steinert 2008<br>ゲヴュルツ・グランクリュ・シュタイネール |                                                                                                       | 13.-5. AC Alsace Grand Cru<br>Riesling Steinert 2008<br>リースリング・グランクリュ・シュタイネール |                                                                                             | 13.-10. AC Alsace Grand Cru<br>Pinot Gris Steinert 2007<br>AC アルザス・グランクリュ<br>ピノ・グリ・シュタイネール |                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                                                  | ゲヴュルツトラミネール                                                                                           | 品種                                                                            | リースリング                                                                                      | 品種                                                                                         | ピノグリ                                                                                                            |
| 樹齢                                                                                  | 40年平均                                                                                                 | 樹齢                                                                            | 10年                                                                                         | 樹齢                                                                                         | 32年平均                                                                                                           |
| 土壌                                                                                  | アラゴナイト混じりの・石灰質                                                                                        | 土壌                                                                            | アラゴナイト混じりの・石灰質                                                                              | 土壌                                                                                         | アラゴナイト混じりの石灰質                                                                                                   |
| マセラシオン                                                                              | なし                                                                                                    | マセラシオン                                                                        | なし                                                                                          | マセラシオン                                                                                     | シュール・リー                                                                                                         |
| 醱酵                                                                                  | 自然酵母で12ヶ月                                                                                             | 醱酵                                                                            | 自然酵母で8ヶ月                                                                                    | 醱酵                                                                                         | 自然酵母で12ヶ月                                                                                                       |
| 熟成                                                                                  | 19hlのフードル<br>(大樽)で20ヶ月                                                                                | 熟成                                                                            | イノックスタンクで12ヶ月                                                                               | 熟成                                                                                         | 24hlのフードル<br>(大樽)で12ヶ月                                                                                          |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                                     | フォアグラのテリーヌ、<br>手長エビのグラタン                                                                              | マリアージュ<br>(生産者)                                                               | 手長エビと魚介のサフラン煮、<br>マンステール                                                                    | マリアージュ<br>(生産者)                                                                            | ホタテのベシャメルソース、<br>クミン入りマンステール                                                                                    |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                                                    | 鶏のオープン焼き<br>ショウガとはちみつレモンソース                                                                           | マリアージュ<br>(日本向け)                                                              | カレー風味のイカめし                                                                                  | マリアージュ<br>(日本向け)                                                                           | フルーツを添えた<br>ポークソテー                                                                                              |
| ワインの<br>飲み頃                                                                         | 2010年～2030年<br>供出温度:9℃                                                                                | ワインの<br>飲み頃                                                                   | 2008年～2028年<br>供出温度:11℃                                                                     | ワインの<br>飲み頃                                                                                | 2010年～2020年<br>供出温度:9℃                                                                                          |
| テイステイング<br>コメント                                                                     | フェンネルやジンジャー、黄桃、白<br>コショウの香り。スパイシーでワイ<br>ンに豊かなボリュームと勢いを感じ<br>、後から凝縮した旨みと苦味が<br>複雑に絡み合う！余韻にミネラル<br>が残る。 | テイステイング<br>コメント                                                               | ヴェルヴェンヌやパン、ネクターの<br>香り。ボリュームとうまみがダイレ<br>クトに口の中で広がる。中身がたっ<br>ぷりと詰まっっていて酸も豊か。噛み<br>ごたえのあるワイン！ | テイステイング<br>コメント                                                                            | 桃のコンポートやマジパン、漢方薬<br>やミネラルの香りもある。ネクター<br>のようにとろけるような口当たりと<br>スパイシーでうまみの伴った酸と苦<br>味が複雑に絡み合う。余韻にうま<br>みが長く残る。辛口の白！ |
| 希望小売価格                                                                              | 3,700円(税込3,996円)                                                                                      | 希望小売価格                                                                        | 3,700円(税込3,996円)                                                                            | 希望小売価格                                                                                     | 4,000円(税込4,320円)                                                                                                |
| ちなみに！                                                                               | 収穫日は10月20日。フィルター有<br>り。So2は瓶詰め時に2g添加。ワイ<br>ンのポテンシャルは15.8度とパワフ<br>ルで、飲むたびにクセになる味わ<br>い！                | ちなみに！                                                                         | 少量生産の隠し玉で、2008は3回<br>目の仕込み！2007年と比べて酸が<br>よりエレガントに仕上がっている！                                  | ちなみに！                                                                                      | ガングランジェ曰く、2007年のピノ<br>グリは味わいが凝縮されていて開<br>くのに時間がかかるため、飲む前<br>にカラブの方が良いとのこと！                                      |

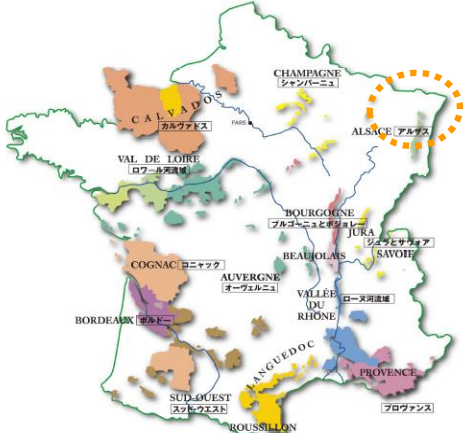


| VCN° 13                                                                                                  |                                                                  | 「Version. February-2010」<br>ドメヌ・ガングランジェ (Domaine Ginglinger) |                                                                                                                     |                                                                                            |                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> |                                                                  | 生産者                                                          | Jean Francois GINGLINGER                                                                                            |                                                                                            |                                                                                            |
|                                                                                                          |                                                                  | 国＞地域＞村                                                       | フランス＞アルザス＞ファッフエンハイム                                                                                                 |                                                                                            |                                                                                            |
|                                                                                                          |                                                                  | AOC                                                          | アルザス、アルザスグランクリュ                                                                                                     |                                                                                            |                                                                                            |
|                                                                                                          |                                                                  | 歴史                                                           | オーナーであるジャン・フランソワ(ブリュノ・シュレールの親戚)は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを立ち上げる。(以前はブドウを農協に売っていた) 1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオディナミを実践に取り入れる。 |                                                                                            |                                                                                            |
|                         |                                                                  | 気候                                                           | 冬は寒く、夏は猛暑にとも言えるくらいに気温が上がる半大陸性の気候。風は穏やかで、夏場はとても乾燥している。                                                               |                                                                                            |                                                                                            |
|                                                                                                          |                                                                  | 畑総面積                                                         | 5.6ヘクタール                                                                                                            |                                                                                            |                                                                                            |
|                                                                                                          |                                                                  | 農法                                                           | ビオディナミ<br>1999年エコセール 2001年デメテル                                                                                      |                                                                                            |                                                                                            |
|                                                                                                          |                                                                  | 収穫方法                                                         | 100%手摘み、畑で選果                                                                                                        |                                                                                            |                                                                                            |
|                                                                                                          |                                                                  | ドメヌのスタッフ                                                     | 1人、季節労働者1人                                                                                                          |                                                                                            |                                                                                            |
|                                                                                                          |                                                                  | 趣味                                                           | 楽器演奏(トロンボーン、アコーディオン)                                                                                                |                                                                                            |                                                                                            |
|                                                                                                          |                                                                  | 生産者のモットー                                                     | 土壌とブドウの樹にとっての最高のバランスを探す。                                                                                            |                                                                                            |                                                                                            |
| 13.-3. AC Alsace Pinot Blanc 2007<br>AC ピノ・ブラン                                                           |                                                                  | 13.-9. AC Alsace Pinot Gris 2007<br>AC アルザス・ピノ・グリ            |                                                                                                                     | 13.-10. AC Alsace Grand Cru<br>Pinot Gris Steinert 2007<br>AC アルザス・グランクリュ<br>ピノ・グリ・シュタイネール |                                                                                            |
| 品種                                                                                                       | ピノブラン、ピノオーセロワ、シルヴァネール、ピノグリ                                       | 品種                                                           | ピノグリ                                                                                                                | 品種                                                                                         | ピノグリ                                                                                       |
| 樹齢                                                                                                       | 50年平均                                                            | 樹齢                                                           | 23年平均                                                                                                               | 樹齢                                                                                         | 32年平均                                                                                      |
| 土壌                                                                                                       | 泥状石灰質                                                            | 土壌                                                           | 砂混じりの石灰質                                                                                                            | 土壌                                                                                         | アラゴナイト混じりの石灰質                                                                              |
| マセラシオン                                                                                                   | なし                                                               | マセラシオン                                                       | シュール・リー                                                                                                             | マセラシオン                                                                                     | シュール・リー                                                                                    |
| 醱酵                                                                                                       | 自然酵母で8ヶ月                                                         | 醱酵                                                           | 自然酵母で6ヶ月                                                                                                            | 醱酵                                                                                         | 自然酵母で12ヶ月                                                                                  |
| 熟成                                                                                                       | フードル20hl(大樽)で1年                                                  | 熟成                                                           | 20hlのフードル(大樽)で12ヶ月                                                                                                  | 熟成                                                                                         | 24hlのフードル(大樽)で12ヶ月                                                                         |
| マリアージュ(生産者)                                                                                              | ムールマリネ、グリエールチーズ                                                  | マリアージュ(生産者)                                                  | 骨付き豚肉のグリエ、マンステール                                                                                                    | マリアージュ(生産者)                                                                                | ホタテのベシャメルソース、クミン入りマンステール                                                                   |
| マリアージュ(日本向け)                                                                                             | 海鮮ちゃんこ鍋                                                          | マリアージュ(日本向け)                                                 | 砂肝のサラダ                                                                                                              | マリアージュ(日本向け)                                                                               | フルーツを添えたポークソテー                                                                             |
| ワインの飲み頃                                                                                                  | 2008年～2013年<br>供出温度:10℃                                          | ワインの飲み頃                                                      | 2010年～2015年<br>供出温度:8℃                                                                                              | ワインの飲み頃                                                                                    | 2010年～2020年<br>供出温度:9℃                                                                     |
| テイastingコメント                                                                                             | 青リンゴやミネラル、白い花の香り。フルーティで優しいミネラル感とフレッシュな酸がワインをやわらかく包む。飲み口がとても良い!   | テイastingコメント                                                 | 干し杏子や白い花の香り、そして肉を焼いた時に出る香ばしい香り(フュメ香)もする。凝縮したうまみと大人の苦味を包み込むようなふくよかなワインのボリュームを口いっぱいに感じる。                              | テイastingコメント                                                                               | 桃のコンポートやマジパン、漢方薬やミネラルの香りもある。ネクターのようにとろけるような口当たりとスパイスでうまみの伴った酸と苦味が複雑に絡み合う。余韻にうまみが長く残る。辛口の白! |
| 希望小売価格                                                                                                   | 2,300円(税込2,484円)                                                 | 希望小売価格                                                       | 2,800円(税込3,024円)                                                                                                    | 希望小売価格                                                                                     | 4,000円(税込4,320円)                                                                           |
| ちなみに!                                                                                                    | カナダやアメリカで大人気! コストパフォーマンスワイン! ピノブランの名前でも、その他のブドウ品種をブレンドする事が認められる。 | ちなみに!                                                        | ガングランジェ曰く、ピノグリの特徴として、品質が良いと肉を炭火で焼いた時の香ばしい香り(Fumet)が香りに出るとのこと!                                                       | ちなみに!                                                                                      | ガングランジェ曰く、2007年のピノグリは味わいが凝縮されていて開くのにかかる時間がかかるため、飲む前にカラフした方が良いとのこと!                         |

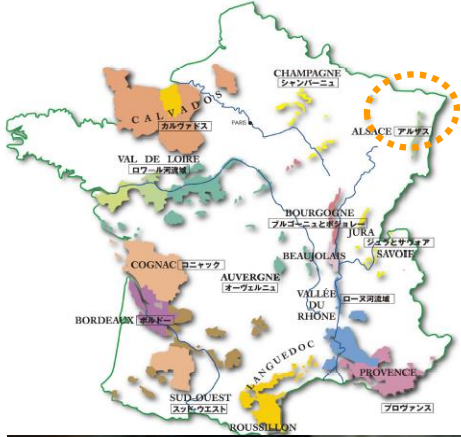
| VCN° 13 「Version, December-2009」<br>ドメヌ・ガングランジェ (Domaine Ginglinger)                                     |          |                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者      | Jean Francois GINGLINGER                                                                                           |
|                                                                                                          | 国＞地域＞村   | フランス＞アルザス＞ファッフエンハイム                                                                                                |
|                                                                                                          | AOC      | アルザス、アルザスグランクリュ                                                                                                    |
|                                                                                                          | 歴史       | オーナーであるジャン・フランソワ（ブリュノ・シュレールの親戚）は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを立ち上げる。（以前はブドウを農協に売っていた）1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオディナミを実践に取り入れる。 |
|                         | 気候       | 冬は寒く、夏は猛暑にとも言えるくらいに気温が上がる半大陸性の気候。風は穏やかで、夏場はとても乾燥している。                                                              |
|                                                                                                          | 畑総面積     | 5.6ヘクタール                                                                                                           |
|                                                                                                          | 農法       | ビオディナミ<br>1999年エコセール 2001年デメテル                                                                                     |
|                                                                                                          | 収穫方法     | 100%手摘み、畑で選果                                                                                                       |
|                                                                                                          | ドメヌのスタッフ | 1人、季節労働者1人                                                                                                         |
|                                                                                                          | 趣味       | 楽器演奏（トロンボーン、アコーディオン）                                                                                               |
|                                                                                                          | 生産者のモットー | 土壌とブドウの樹にとっての最高のバランスを探す。                                                                                           |

| 13.-1. AC Alsace Pinot Noir 2007<br>AC アルザス・ピノワール |                                                                                  | 13.-2. AC Alsace Riesling 2008<br>AC アルザス・リースリング |                                                                             | 13.-5. AC Alsace Grand Cru<br>Riesling Steinert 2007<br>リースリング・シュタイネール |                                                                                 |
|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                | ピノワール                                                                            | 品種                                               | リースリング                                                                      | 品種                                                                     | リースリング                                                                          |
| 樹齢                                                | 42年平均                                                                            | 樹齢                                               | 28年                                                                         | 樹齢                                                                     | 42年平均                                                                           |
| 土壌                                                | 泥状石灰質                                                                            | 土壌                                               | 泥状石灰質                                                                       | 土壌                                                                     | アラゴナイト混じりの・石灰質                                                                  |
| マセラシオン                                            | 低温スミ・マセラシオン<br>イノックスタンクで4週間                                                      | マセラシオン                                           | なし                                                                          | マセラシオン                                                                 | なし                                                                              |
| 醱酵                                                | 自然酵母で4週間                                                                         | 醱酵                                               | 自然酵母で9ヶ月                                                                    | 醱酵                                                                     | 自然酵母で5ヶ月                                                                        |
| 熟成                                                | 24hlのフードル<br>（大樽）で12ヶ月                                                           | 熟成                                               | 24hlのフードル<br>（大樽）で12ヶ月                                                      | 熟成                                                                     | イノックスタンクで1年                                                                     |
| マリアージュ<br>（生産者）                                   | 生ハム、ソーセージ、<br>野鳩のロースト                                                            | マリアージュ<br>（生産者）                                  | スモークサーモン、<br>シュークルート                                                        | マリアージュ<br>（生産者）                                                        | オマール・ソースアメリカヌ、<br>マンステール、                                                       |
| マリアージュ<br>（日本向け）                                  | スパイス&紅茶の煮豚                                                                       | マリアージュ<br>（日本向け）                                 | 長ネギのコンソメ煮                                                                   | マリアージュ<br>（日本向け）                                                       | 海鮮鍋                                                                             |
| ワインの<br>飲み頃                                       | 2009年～2019年<br>供出温度:14℃                                                          | ワインの<br>飲み頃                                      | 2009年～2019年<br>供出温度:8℃                                                      | ワインの<br>飲み頃                                                            | 2009年～2024年<br>供出温度:10℃                                                         |
| テイasting<br>コメント                                  | フランボワーズやカカオ、青海苔のような香りもある。フレッシュな酸と繊細な果実味とのバランスが良く、後からほのかにビターなミネラルとタンニンの収斂味が味をしめる！ | テイasting<br>コメント                                 | 青リンゴやミネラル、微かにヨードの香りがある。酸がフレッシュかつ直線的でキリッと締まるミネラルの味わいがあり、余韻にブドウの皮や潮のフレーバーが残る！ | テイasting<br>コメント                                                       | 夏ミカンや白い花、潮のミネラルな香りもある。口当たりはまろやかで落着いていて、後から旨味の凝縮された塩辛いミネラルと、染み渡るような酸がどんどん上がってくる！ |
| 希望小売価格                                            | 3,200円（税込3,456円）                                                                 | 希望小売価格                                           | 2,500円（税込2,700円）                                                            | 希望小売価格                                                                 | 4,000円（税込4,320円）                                                                |
| ちなみに！                                             | 除梗破碎のブドウは30%。醱酵開始前のマセラシオンの温度は7℃。より新鮮な果実味を残すために作業は軽めのピジャージュを数回のみ！                 | ちなみに！                                            | アメリカ、カナダに最も需要の多いガングランジェ人気のワイン！もちろん、日本でも大人気！                                 | ちなみに！                                                                  | ワインのフルーティな味わいを損なわないために、2007年から熟成を大樽からイノックスタンクにチェンジ！                             |

|                                              |                                                                |                                                                                                                       |                                                                                         |
|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| 13.-6. AC Cremant d'Alsace 2005<br>クレマン・ダルザス |                                                                | 13.-11. AC Alsace Grand Cru<br>Gewurtztraminer Steinert<br>Vendanges Tardives 2005<br>ゲヴュルトツ・シュタイネール<br>ヴァンダンジュ・タルディヴ |                                                                                         |
| 品種                                           | ピノオーセロワ、ピノブラン                                                  | 品種                                                                                                                    | ゲヴュルトツトラミネール                                                                            |
| 樹齢                                           | 50年平均                                                          | 樹齢                                                                                                                    | 50年平均                                                                                   |
| 土壌                                           | 泥状石灰質                                                          | 土壌                                                                                                                    | アラゴナイト混じりの・石灰質                                                                          |
| マセラシオン                                       | なし                                                             | マセラシオン                                                                                                                | なし                                                                                      |
| 醱酵                                           | ファイバータンクによる<br>自然酵母で1ヶ月                                        | 醱酵                                                                                                                    | 自然酵母で5ヶ月                                                                                |
| 製法<br>熟成                                     | シャンパーニュ方式<br>瓶内熟成2年                                            | 熟成                                                                                                                    | イノックスタンクで1年                                                                             |
| マリアージュ<br>(生産者)                              | アペリティフ、<br>アルザス風ピザ                                             | マリアージュ<br>(生産者)                                                                                                       | フォアグラのテリーヌ、<br>ロックフォール                                                                  |
| マリアージュ<br>(日本向け)                             | 牡蠣のバターソテー                                                      | マリアージュ<br>(日本向け)                                                                                                      | ホタテのクリームソース                                                                             |
| ワインの<br>飲み頃                                  | 2008年～2013年<br>供出温度:8℃                                         | ワインの<br>飲み頃                                                                                                           | 2009年～2039年<br>供出温度:7℃                                                                  |
| テイステイング<br>コメント                              | ミネラルや酵母、ライムの香り。キレのある酸と苦味を伴ったミネラルのうまみが柔らかなムースに包まれ、味わいに複雑さを醸しだす！ | テイステイング<br>コメント                                                                                                       | ライチやパッションフルーツ、キャラメル香りもある。凝縮されたミネラルと酸が甘味の中に全て溶け込み、上品で絶妙な旨味を醸し出す！余韻にブドウの皮のフレーバーが残る。       |
| 希望小売価格                                       | 3,300円(税込3,564円)                                               | 希望小売価格                                                                                                                | 5,000円(税込5,400円)                                                                        |
| ちなみに！                                        | デゴルジュマンは2008年6月初め。デゴルジュ後、目減りした分のドザージュは、同じミレジムのクレマンで満たす。        | ちなみに！                                                                                                                 | 収穫日は10月20日。パスリヤー<br>ジュのブドウ70%、貴腐ブドウ30%。<br>残糖は60g。So2添加を減らすため、5度以下の低温スーティラー<br>ジュを数回施す。 |

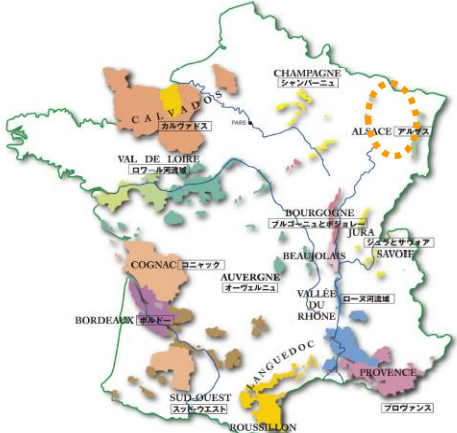
| VCN° 13                                                                                   |          |  | 「Version July-2009」<br>ドメヌ・ガングランジェ (Domaine Ginglinger)                                                            |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <br>品振興会 | 生産者      |  | Jean Francois GINGLINGER                                                                                           |  |
|                                                                                           | 国＞地域＞村   |  | フランス＞アルザス＞ファッフエンハイム                                                                                                |  |
|                                                                                           | AOC      |  | アルザス、アルザスグランクリュ                                                                                                    |  |
|                                                                                           | 歴史       |  | オーナーであるジャン・フランソワ（ブリュノ・シュレールの親戚）は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを立ち上げる。（以前はブドウを農協に売っていた）1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオディナミを実践に取り入れる。 |  |
|                                                                                           | 気候       |  | 冬は寒く、夏は猛暑にとも言えるくらいに気温が上がる半大陸性の気候。風は穏やかで、夏場はとても乾燥している。                                                              |  |
|                                                                                           | 畑総面積     |  | 5.6ヘクタール                                                                                                           |  |
|                                                                                           | 農法       |  | ビオディナミ<br>1999年エコセール 2001年デメテル                                                                                     |  |
|          | 収穫方法     |  | 100%手摘み、畑で選果                                                                                                       |  |
|                                                                                           | ドメヌのスタッフ |  | 1人、季節労働者1人                                                                                                         |  |
|                                                                                           | 趣味       |  | 楽器演奏（トロンボーン、アコーディオン）                                                                                               |  |
|                                                                                           | 生産者のモットー |  | 土壌とブドウの樹にとっての最高のバランスを探す。                                                                                           |  |
|                                                                                           |          |  |                                                                                                                    |  |

| 13.-4. AC Alsace Grand Cru<br>Gewurtztraminer Steinert 2007<br>ゲヴュルツ・シュタイネール |                                                                                           | 13.-5. AC Cremant d'Alsace 2005<br>クレマン・ダルザス |                                                                                    | 13.-7. AC Alsace Sylvaner 2007<br>シルヴァネール |                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                                           | ゲヴュルツトラミネール                                                                               | 品種                                           | ピノオーセロワ85%、<br>ピノブラン15%                                                            | 品種                                        | シルヴァネール                                                                                        |
| 樹齢                                                                           | 50年平均                                                                                     | 樹齢                                           | 50年平均                                                                              | 樹齢                                        | 40年平均                                                                                          |
| 土壌                                                                           | アラゴナイト混じりの・石灰質                                                                            | 土壌                                           | 泥状石灰質                                                                              | 土壌                                        | 赤石混じりの・石灰質                                                                                     |
| マセラシオン                                                                       | なし                                                                                        | 一次醱酵                                         | ファイバータンクによる<br>自然酵母で1ヶ月                                                            | マセラシオン                                    | なし                                                                                             |
| 醱酵                                                                           | 自然酵母で1年                                                                                   | 製法<br>熟成                                     | シャンパーニュ方式<br>瓶内熟成3年                                                                | 醱酵                                        | 自然酵母で1年                                                                                        |
| 熟成                                                                           | フードル(大樽19hl)で1年                                                                           | デゴルジュマン                                      | 2009年2月                                                                            | 熟成                                        | フードル(大樽19hl)で1年                                                                                |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                              | 手長エビの白ワイン蒸し、<br>マンステールチーズ                                                                 | マリアージュ<br>(生産者)                              | アルザス風ピザ、<br>柑橘系シャーベット                                                              | マリアージュ<br>(生産者)                           | 魚介のサラダ、<br>鯛のレモンコンフィ風味                                                                         |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                                             | マグロとネギのステーキ                                                                               | マリアージュ<br>(日本向け)                             | 桃のコンポート                                                                            | マリアージュ<br>(日本向け)                          | うなぎの白焼き                                                                                        |
| ワインの<br>飲み頃                                                                  | 2009年～2024年<br>供出温度:11℃                                                                   | ワインの<br>飲み頃                                  | 2009年～2014年<br>供出温度:8℃                                                             | ワインの<br>飲み頃                               | 2009年～2014年<br>供出温度:9℃                                                                         |
| テイスティング<br>コメント                                                              | マンダリンやバラの香りが華やか。<br>味わいスパイシーで果実の厚みと<br>凝縮感があり、アフターにほのか<br>な苦味とジャスミン等の花のフレー<br>バーが長く余韻に残る。 | テイスティング<br>コメント                              | ミネラルや酵母、ライムの香り。キ<br>レのある酸と苦味を伴ったミネラ<br>ルのうまみが柔らかなムースに包<br>まれ、味わいに複雑さを醸し出す！         | テイスティング<br>コメント                           | 洋ナシやミネラル、ジンジャーの香<br>り。口当たりまろやかかつフルー<br>ティーで、繊細な酸とのバランスも<br>よい。アフターにプリオッシュのフ<br>レーバーと心地よい苦味が残る。 |
| 希望小売価格                                                                       | 4,200円(税込4,536円)                                                                          | 希望小売価格                                       | 3,300円(税込3,564円)                                                                   | 希望小売価格                                    | 2,300円(税込2,484円)                                                                               |
| ちなみに！                                                                        | 彼のフラッグシップワイン！<br>従兄弟のシュレールも一目置いて<br>いる。                                                   | ちなみに！                                        | ドザージュにリキュールを使わな<br>い！デゴルジュ後、目減りした分を<br>同じミレジムのクレマンで満たす！<br>いよいよ2005年最後のリリースで<br>す！ | ちなみに！                                     | ガングランジェのおススメ！<br>このワインを飲めばシルヴァネー<br>ルのイメージはがらりと変わるこ<br>と間違いなし！                                 |

| <div>VCN° 13</div> <div>「Version. February-2009」</div> <div>ドメヌ・ガングランジェ (Domaine Ginglinger)</div> |          |                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <div>品振興会</div>  | 生産者      | Jean Francois GINGLINGER                                                                                            |
|                                                                                                    | 国＞地域＞村   | フランス＞アルザス＞ファッフエンハイム                                                                                                 |
|                                                                                                    | AOC      | アルザス、アルザスグランクリュ                                                                                                     |
|                                                                                                    | 歴史       | オーナーであるジャン・フランソワ（ブリュノ・シュレーレルの親戚）は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを立ち上げる。（以前はブドウを農協に売っていた）1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオディナミを実践に取り入れる。 |
|                                                                                                    | 気候       | 冬は寒く、夏は猛暑にとも言えるくらいに気温が上がる半大陸性の気候。風は穏やかで、夏場はとても乾燥している。                                                               |
|                   | 畑総面積     | 5. 6ヘクタール                                                                                                           |
|                                                                                                    | 農法       | ビオディナミ<br>1999年エコセール 2001年デメテル                                                                                      |
|                                                                                                    | 収穫方法     | 100%手摘み、畑で選果                                                                                                        |
|                                                                                                    | ドメヌのスタッフ | 1人、季節労働者1人                                                                                                          |
|                                                                                                    | 趣味       | 楽器演奏（トロンボーン、アコーディオン）                                                                                                |
|                                                                                                    | 生産者のモットー | 土壌とブドウの樹にとっての最高のバランスを探す。                                                                                            |

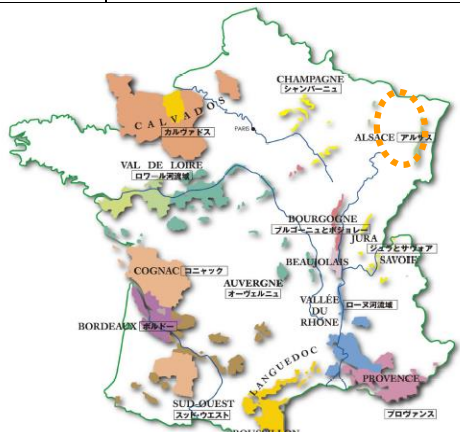
| 13.-1. AC Alsace Pinot Noir 2006<br>AC アルザス・ピノワール |                                                                       | 13.-3. AC Alsace Pinot Blanc 2007<br>AC ピノ・ブラン |                                                                |
|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| 品種                                                | ピノワール                                                                 | 品種                                             | ピノブラン、ピノオーセロワ、シルヴァネール、ピノグリ                                     |
| 樹齢                                                | 40年平均                                                                 | 樹齢                                             | 50年平均                                                          |
| 土壌                                                | 泥状石灰質                                                                 | 土壌                                             | 泥状石灰質                                                          |
| マセラシオン                                            | ファイバータンクとイノックスタンクで2週間                                                 | マセラシオン                                         | なし                                                             |
| 醗酵                                                | 自然酵母で10～12日間                                                          | 醗酵                                             | 自然酵母で8ヶ月                                                       |
| 熟成                                                | フードル（大樽）22ヶ月                                                          | 熟成                                             | フードル20hl（大樽）で1年                                                |
| マリアージュ（生産者）                                       | 生ハム、ソーセージ、ローストチキンのイチジクソース                                             | マリアージュ（生産者）                                    | ムールマリネ、グリエールチーズ                                                |
| マリアージュ（日本向け）                                      | ブリの塩焼き                                                                | マリアージュ（日本向け）                                   | 海鮮ちゃんこ鍋                                                        |
| ワインの飲み頃                                           | 2008年～2015年<br>供出温度:13℃                                               | ワインの飲み頃                                        | 2008年～2013年<br>供出温度:10℃                                        |
| テイステイングコメント                                       | スマイレやローズペッパーなどのスパイシーな香り。フレッシュでいきいきとした酸とビュアで爽やかな果実味が軽快なミディアムボディの赤。     | テイステイングコメント                                    | 青リンゴやミネラル、白い花の香り。フルーティで優しいミネラル感とフレッシュな酸がワインをやわらかく包む。飲み口がとても良い！ |
| 希望小売価格                                            | 2,300円（税込2,484円）                                                      | 希望小売価格                                         | 2,300円（税込2,484円）                                               |
| ちなみに！                                             | 2006年はミレジムの結果、酸がフレッシュで早飲みスタイルに！このコストパフォーマンスは最初で最後かも！いつもと違うラベルでリリースです。 | ちなみに！                                          | カナダやアメリカで大人気！コストパフォーマンスワイン！ピノブランの名前でも、その他のブドウ品種をブレンドする事が認められる。 |



| VCN° 13 「Version, December-2008」<br>ドメヌ・ガングランジェ (Domaine Ginglinger)              |          |                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 生産者      | Jean Francois GINGLINGER                                                                                           |
|                                                                                   | 国＞地域＞村   | フランス＞アルザス＞ファッフエンハイム                                                                                                |
|                                                                                   | AOC      | アルザス、アルザスグランクリュ                                                                                                    |
|                                                                                   | 歴史       | オーナーであるジャン・フランソワ（ブリュノ・シュレールの親戚）は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを立ち上げる。（以前はブドウを農協に売っていた）1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオディナミを実践に取り入れる。 |
|                                                                                   | 気候       | 冬は寒く、夏は猛暑にとも言えるくらいに気温が上がる半大陸性の気候。風は穏やかで、夏場はとても乾燥している。                                                              |
|                                                                                   | 畑総面積     | 5.6ヘクタール                                                                                                           |
|  | 農法       | ビオディナミ<br>1999年エコセール 2001年デメテル                                                                                     |
|                                                                                   | 収穫方法     | 100%手摘み、畑で選果                                                                                                       |
|                                                                                   | ドメヌのスタッフ | 1人、季節労働者1人                                                                                                         |
|                                                                                   | 趣味       | 楽器演奏（トロンボーン、アコーディオン）                                                                                               |
|                                                                                   | 生産者のモットー | 土壌とブドウの樹にとっての最高のバランスを探す。                                                                                           |

| 13.-3. AC Alsace Pinot Blanc 2007<br>AC ピノ・ブラン |                                                                    | 13.-5. AC Alsace Grand Cru<br>Riesling Steinert 2006<br>リースリング・シュタイネール |                                                                            | 13.-6. AC Cremant d'Alsace 2005<br>クレマン・ダルザス |                                                                |
|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| 品種                                             | ピノブラン、ピノオーセロワ、シルヴァネール、ピノグリ                                         | 品種                                                                     | リースリング                                                                     | 品種                                           | ピノオーセロワ、ピノブラン                                                  |
| 樹齢                                             | 50年平均                                                              | 樹齢                                                                     | 40年平均                                                                      | 樹齢                                           | 50年平均                                                          |
| 土壌                                             | 泥状石灰質                                                              | 土壌                                                                     | アラゴナイト混じりの・石灰質                                                             | 土壌                                           | 泥状石灰質                                                          |
| マセラシオン                                         | なし                                                                 | マセラシオン                                                                 | なし                                                                         | マセラシオン                                       | なし                                                             |
| 醱酵                                             | 自然酵母で8ヶ月                                                           | 醱酵                                                                     | 自然酵母で6ヶ月                                                                   | 醱酵                                           | ファイバータンクによる<br>自然酵母で1ヶ月                                        |
| 熟成                                             | フードル20hl(大樽)で1年                                                    | 熟成                                                                     | フードル10hl(大樽)で1年                                                            | 製法<br>熟成                                     | シャンパーニュ方式<br>瓶内熟成2年                                            |
| マリージュ<br>(生産者)                                 | ムールマリネ、<br>グリエールチーズ                                                | マリージュ<br>(生産者)                                                         | シュークルト、<br>マンステールチーズ                                                       | マリージュ<br>(生産者)                               | アペリティブ、<br>アルザス風ピザ                                             |
| マリージュ<br>(日本向け)                                | 海鮮ちゃんこ鍋                                                            | マリージュ<br>(日本向け)                                                        | サーモンのマリネ                                                                   | マリージュ<br>(日本向け)                              | 焼き牡蠣                                                           |
| ワインの<br>飲み頃                                    | 2008年～2013年<br>供出温度:10℃                                            | ワインの<br>飲み頃                                                            | 2008年～2028年<br>供出温度:11℃                                                    | ワインの<br>飲み頃                                  | 2008年～2013年<br>供出温度:8℃                                         |
| テイステイング<br>コメント                                | 青リンゴやミネラル、白い花の香り。フルーティで優しいミネラル感とフレッシュな酸がワインをやわらかく包む。飲み口がとても良い！     | テイステイング<br>コメント                                                        | ヴェルヴェンヌやパン、ネクターの香り。ボリュームとうまみがダイレクトに口の中で広がる。中身がたっぷりと詰まっていて酸も豊か。噛みごたえのあるワイン！ | テイステイング<br>コメント                              | ミネラルや酵母、ライムの香り。キレのある酸と苦味を伴ったミネラルのうまみが柔らかなムースに包まれ、味わいに複雑さを醸し出す！ |
| 希望小売価格                                         | 2,300円(税込2,484円)                                                   | 希望小売価格                                                                 | 4,200円(税込4,536円)                                                           | 希望小売価格                                       | 3,300円(税込3,564円)                                               |
| ちなみに！                                          | カナダやアメリカで大人気！コストパフォーマンスワイン！<br>ピノブランの名前でも、その他のブドウ品種をブレンドする事が認められる。 | ちなみに！                                                                  | 数少ない隠し玉で、2006は3回目の仕込み！2005年と比べて酸がよりエレガントに仕上がっている！                          | ちなみに！                                        | デゴルジュマンは2008年6月初め。デゴルジュ後、目減りした分のドザージュは、同じミレジムのクレマンで満たす。        |





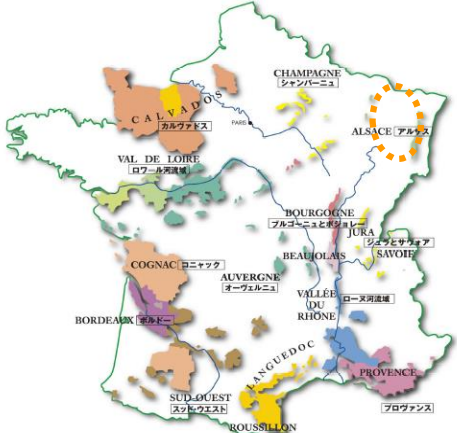
品振興会



|          |                                                                                                                    |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 生産者      | Jean Francois GINGLINGER                                                                                           |
| 国＞地域＞村   | フランス＞アルザス＞ファッフエンハイム                                                                                                |
| AOC      | アルザス、アルザスグランクリュ                                                                                                    |
| 歴史       | オーナーであるジャン・フランソワ（ブリュノ・シュレールの親戚）は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを立ち上げる。（以前はブドウを農協に売っていた）1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオディナミを実践に取り入れる。 |
| 気候       | 冬は寒く、夏は猛暑にとも言えるくらいに気温が上がる半大陸性の気候。風は穏やかで、夏場はとても乾燥している。                                                              |
| 畑総面積     | 5. 6ヘクタール                                                                                                          |
| 農法       | ビオディナミ<br>1999年エコセール 2001年デメテール                                                                                    |
| 収穫方法     | 100%手摘み、畑で選果                                                                                                       |
| ドメヌのスタッフ | 1人、季節労働者1人                                                                                                         |
| 趣味       | 楽器演奏（トロンボーン、アコーディオン）                                                                                               |
| 生産者のモットー | 土壌とブドウの樹にとっての最高のバランスを探す。                                                                                           |

### 13.-1. AC Alsace Pinot Noir 2006 AC アルザス・ピノワール

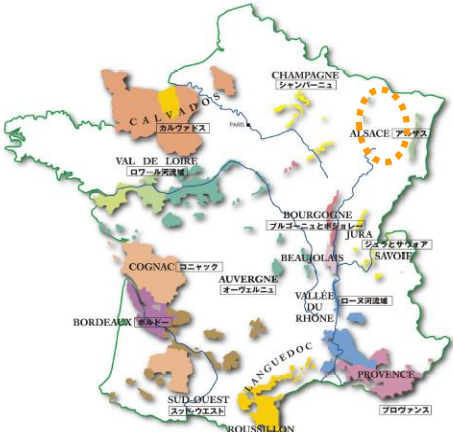
|                 |                                                                                           |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種              | ピノワール                                                                                     |
| 樹齢              | 40年平均                                                                                     |
| 土壌              | 泥状石灰質                                                                                     |
| マセラシオン          | ファイバータンクとイノックス タンクで2週間                                                                    |
| 醱酵              | 自然酵母で10～12日間                                                                              |
| 熟成              | フードル(大樽)22ヶ月                                                                              |
| マリージュ<br>(生産者)  | 生ハム、ソーセージ、<br>ローストチキンのイチジクソース                                                             |
| マリージュ<br>(日本向け) | 鳥のカシューナッツ炒め                                                                               |
| ワインの<br>飲み頃     | 2008年～2015年<br>供出温度:13℃                                                                   |
| テイステイング<br>コメント | スミレやローズベッツパーなどのスパ<br>イシーな香り。フレッシュでいきいき<br>とした酸とピュアで爽やかな果実<br>味が軽快なミディアムボディの赤。             |
| 希望小売価格          | 2,300円(税込2,484円)                                                                          |
| ちなみに！           | 2006年はミレジムの結果、酸がフ<br>レッシュで早飲みスタイルに！こ<br>のコストパフォーマンスは最初で最<br>後かも！<br>いつもと違うラベルでリリースで<br>す。 |

| VCN° 13                                                                           |  |  | 「Version, August-2008」<br>ドメヌ・ガングランジェ (Domaine Ginglinger) |                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--|--|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  | 生産者                                                        | Jean Francois GINGLINGER                                                                                           |
|                                                                                   |  |  | 国＞地域＞村                                                     | フランス＞アルザス＞ファッフエンハイム                                                                                                |
|                                                                                   |  |  | AOC                                                        | アルザス、アルザスグランクリュ                                                                                                    |
|                                                                                   |  |  | 歴史                                                         | オーナーであるジャン・フランソワ（ブリュノ・シュレールの親戚）は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを立ち上げる。（以前はブドウを農協に売っていた）1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオディナミを実践に取り入れる。 |
|  |  |  | 気候                                                         | 冬は寒く、夏は猛暑にとも言えるくらいに気温が上がる半大陸性の気候。風は穏やかで、夏場はとても乾燥している。                                                              |
|                                                                                   |  |  | 畑総面積                                                       | 5.6ヘクタール                                                                                                           |
|                                                                                   |  |  | 農法                                                         | ビオディナミ<br>1999年エコセール 2001年デメテル                                                                                     |
|                                                                                   |  |  | 収穫方法                                                       | 100%手摘み、畑で選果                                                                                                       |
|                                                                                   |  |  | ドメヌのスタッフ                                                   | 1人、季節労働者1人                                                                                                         |
|                                                                                   |  |  | 趣味                                                         | 楽器演奏（トロンボーン、アコーディオン）                                                                                               |
|                                                                                   |  |  | 生産者のモットー                                                   | 土壌とブドウの樹にととの最高のバランスを探す。                                                                                            |

| 13.-2. AC Alsace Riesling 2007<br>AC アルザス・リースリング |                                                                    | 13.-4. AC Alsace Grand Cru<br>Gewurtztraminer Steinert 2006<br>ゲヴュルツ・シュタイネール |                                                                    | 13.-5. AC Alsace Grand Cru<br>Riesling Steinert 2005<br>リースリング・シュタイネール |                                                             |
|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| 品種                                               | リースリング                                                             | 品種                                                                           | ゲヴュルツトラミネール                                                        | 品種                                                                     | リースリング                                                      |
| 樹齢                                               | 27年                                                                | 樹齢                                                                           | 50年平均                                                              | 樹齢                                                                     | 40年平均                                                       |
| 土壌                                               | 泥状石灰質                                                              | 土壌                                                                           | アラゴナイト混じりの・石灰質                                                     | 土壌                                                                     | アラゴナイト混じりの・石灰質                                              |
| マセラシオン                                           | なし                                                                 | マセラシオン                                                                       | なし                                                                 | マセラシオン                                                                 | なし                                                          |
| 醗酵                                               | 自然酵母で3ヶ月                                                           | 醗酵                                                                           | 自然酵母で3ヶ月                                                           | 醗酵                                                                     | 自然酵母で5ヶ月                                                    |
| 熟成                                               | フードル（大樽）で7ヶ月                                                       | 熟成                                                                           | フードル（大樽）で1年                                                        | 熟成                                                                     | フードル（大樽）で1年                                                 |
| マリージュ<br>（生産者）                                   | 海の幸の大皿盛り、<br>シュークルード                                               | マリージュ<br>（生産者）                                                               | フォアグラのテリーヌ、<br>マンステール                                              | マリージュ<br>（生産者）                                                         | サーモンマリネ、<br>ベックオフ                                           |
| マリージュ<br>（日本向け）                                  | イカセロリの炒め物                                                          | マリージュ<br>（日本向け）                                                              | ホタテとマンゴーのサラダ                                                       | マリージュ<br>（日本向け）                                                        | 海老の塩焼き                                                      |
| ワインの<br>飲み頃                                      | 2008年～2013年<br>供出温度:9℃                                             | ワインの<br>飲み頃                                                                  | 2008年～2023年<br>供出温度:12℃                                            | ワインの<br>飲み頃                                                            | 2008年～2018年<br>供出温度:11℃                                     |
| テイasting<br>コメント                                 | 白桃やベルヴェンヌの香りに混じって粉っぽい香りもある。ほのかに繊細な甘さと柔らかな口当たり。後からキツと線ある酸がぐっと伸びてくる。 | テイasting<br>コメント                                                             | リンゴや白い花、香水のような官能的な香り！ワインに骨格があり、エレガントな酸と広がりを持ったやさしい甘味のバランスがすばらしく絶妙！ | テイasting<br>コメント                                                       | フュメ香、ミネラル、白い花の香り。圧倒的なボリウムと凝縮味、ミネラル感が広がり、後からきれいな酸がジワっと口を満たす。 |
| 希望小売価格                                           | 2,500円（税込2,700円）                                                   | 希望小売価格                                                                       | 4,200円（税込4,536円）                                                   | 希望小売価格                                                                 | 4,200円（税込4,536円）                                            |
| ちなみに！                                            | アメリカ、カナダに最も需要の多いガングランジェ人気のワイン！                                     | ちなみに！                                                                        | ガングランジェで1番人気のフラッグシップワイン！！                                          | ちなみに！                                                                  | 数少ない隠し玉で、今回が2回目の仕込み！2004年と比べてより辛口に仕上がっているとのこと！              |

**13.-6. AC Cremant d'Alsace 2005**  
**クレマン・ダルザス**

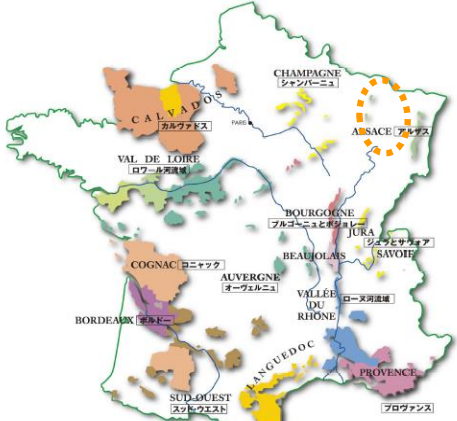
|                  |                                                                                |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| 品種               | ピノオーセロワ、ピノブラン                                                                  |
| 樹齡               | 50年平均                                                                          |
| 土壌               | 泥状石灰質                                                                          |
| マセラシオン           | なし                                                                             |
| 醱酵               | ファイバータンクによる<br>自然酵母で1ヶ月                                                        |
| 製法<br>熟成         | シャンパーニュ方式<br>瓶内熟成2年                                                            |
| マリアージュ<br>(生産者)  | アペリティブ、<br>アルザス風ピザ                                                             |
| マリアージュ<br>(日本向け) | パブリカのマリネ                                                                       |
| ワインの<br>飲み頃      | 2008年～2013年<br>供出温度:8℃                                                         |
| テイスティング<br>コメント  | ミネラルや酵母、ライムの香り。キ<br>レのある酸と苦味を伴ったミネラ<br>ルのうまみが柔らかなムースに包<br>まれ、味わいに複雑さを醸しだ<br>す！ |
| 希望小売価格           | 3,300円(税込3,564円)                                                               |
| ちなみに！            | デゴルジュマンは2008年6月初め。<br>デゴルジュ後、目減りした分のド<br>ザージュは、同じミレジムのクレマ<br>ンで満たす。            |

| VCN° 13                                                                           |                                                                                   | 「Version, March-2008」<br>ドメヌ・ガングランジェ (Domaine Ginglinger)                                                          |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
|  | 生産者                                                                               | Jean Francois GINGLINGER                                                                                           |           |
|                                                                                   | 国＞地域＞村                                                                            | フランス＞アルザス＞ファッフエンハイム                                                                                                |           |
|                                                                                   | AOC                                                                               | アルザス、アルザスグランクリュ                                                                                                    |           |
|                                                                                   | 歴史                                                                                | オーナーであるジャン・フランソワ（ブリュノ・シュレールの親戚）は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを立ち上げる。（以前はブドウを農協に売っていた）1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオディナミを実践に取り入れる。 |           |
|                                                                                   | 気候                                                                                | 冬は寒く、夏は猛暑にとも言えるくらいに気温が上がる半大陸性の気候。風は穏やかで、夏場はとても乾燥している。                                                              |           |
|                                                                                   |  | 畑総面積                                                                                                               | 5. 6ヘクタール |
| 農法                                                                                |                                                                                   | ビオディナミ<br>1999年エコセール 2001年デメテル                                                                                     |           |
| 収穫方法                                                                              |                                                                                   | 100%手摘み、畑で選果                                                                                                       |           |
| ドメヌのスタッフ                                                                          |                                                                                   | 1人、季節労働者1人                                                                                                         |           |
| 趣味                                                                                |                                                                                   | 楽器演奏（トロンボーン、アコーディオン）                                                                                               |           |
| 生産者のモットー                                                                          |                                                                                   | 土壌とブドウの樹にとっての最高のバランスを探す。                                                                                           |           |

| 13.-1. AC Alsace Pinot Noir 2005<br>AC アルザス・ピノワール |                                                               | 13.-8. VDT Chardonnay<br>Les Amandiers (2006)<br>VDT シャルドネ レ・アマンディエール |                                                           | 13.-9. AC Alsace Pinot Gris 2004<br>AC アルザス・ピノ・グリ |                                                                 |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| 品種                                                | ピノワール                                                         | 品種                                                                    | シャルドネ                                                     | 品種                                                | ピノグリ                                                            |
| 樹齢                                                | 40年平均                                                         | 樹齢                                                                    | 10年                                                       | 樹齢                                                | 20年平均                                                           |
| 土壌                                                | 泥状石灰質                                                         | 土壌                                                                    | 泥状石灰質                                                     | 土壌                                                | 砂まじりの石灰質                                                        |
| マセラシオン                                            | ファイバータンクとイノックスタンクで10～12日間                                     | マセラシオン                                                                | なし                                                        | マセラシオン                                            | なし                                                              |
| 醱酵                                                | 自然酵母で10～12日間                                                  | 醱酵                                                                    | 自然酵母で3ヶ月                                                  | 醱酵                                                | 自然酵母で13ヶ月                                                       |
| 熟成                                                | フードル（大樽）1年<br>イノックスタンクで3ヶ月                                    | 熟成                                                                    | フードル（大樽）で18ヶ月                                             | 熟成                                                | フードル（大樽）16ヶ月                                                    |
| マリアージュ（生産者）                                       | ジピエ（イノシンや鹿）<br>サラミ、カマンベール                                     | マリアージュ（生産者）                                                           | フォアグラ、<br>シュークルート                                         | マリアージュ（生産者）                                       | シュークルート、<br>グリュエール・ド・コンテ                                        |
| マリアージュ（日本向け）                                      | 茄子のオイスターソース炒め                                                 | マリアージュ（日本向け）                                                          | ホタテと大根のサラダ                                                | マリアージュ（日本向け）                                      | ピータン                                                            |
| ワインの飲み頃                                           | 2007年～2022年<br>供出温度:14℃                                       | ワインの飲み頃                                                               | 2007年～2015年<br>供出温度:11℃                                   | ワインの飲み頃                                           | 2008年～2014年<br>供出温度:10℃                                         |
| テイステイングコメント                                       | ブラックチェリーやシナモン、かすかにミネラルの香りがある。ふくよかな舌触りで奥行きのある酸と果実味がとてもエレガントな赤。 | テイステイングコメント                                                           | アーモンドやジンジャー、ハチミツの香り。味わい豊かで凝縮感があり、酸とのバランスがすばらしい、個性のある白の辛口。 | テイステイングコメント                                       | ベッコウ飴やミネラル、コンプのような複雑な香りもある。飲みごたえのある濃厚な旨みと凝縮味が雪崩のように一気に口の中を支配する！ |
| 希望小売価格                                            | 3,300円（税込3,564円）                                              | 希望小売価格                                                                | 3,000円（税込3,240円）                                          | 希望小売価格                                            | 2,500円（税込2,700円）                                                |
| ちなみに！                                             | ガングランジェ曰く、今までのピノの中では最高のバランスだ！とのこと！                            | ちなみに！                                                                 | ガングランジェの隠し玉！<br>こんな美味しいワインが最後のヴィンテージなんてもったいない～！           | ちなみに！                                             | 真向かいに住むピエール・フリックの犬のお気に入り♪                                       |

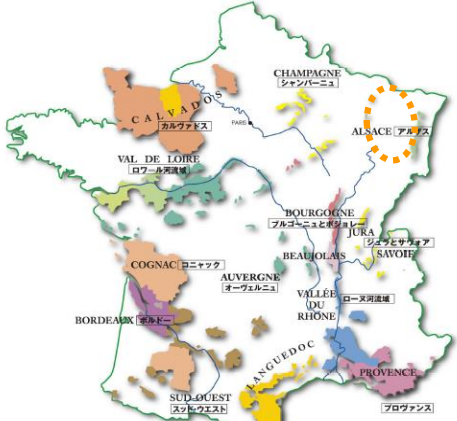
|                                                                                               |                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>13.-10. AC Alsace Grand Cru</b><br><b>Pinot Gris Steinert 2005</b><br><b>ピノ・グリ・シュタイネール</b> |                                                                                       |
| 品種                                                                                            | ピノグリ                                                                                  |
| 樹齢                                                                                            | 30年平均                                                                                 |
| 土壌                                                                                            | アラゴナイト混じりの・石灰質                                                                        |
| マセラシオン                                                                                        | シュール・リー                                                                               |
| 醱酵                                                                                            | 自然酵母で8ヶ月                                                                              |
| 熟成                                                                                            | フードル(大樽)で1年                                                                           |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                                               | ポトフ、<br>甲殻類のクリームソース                                                                   |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                                                              | 豚バラと白いんげんの<br>煮込み                                                                     |
| ワインの<br>飲み頃                                                                                   | 2008年～2020年<br>供出温度:11℃                                                               |
| テイスティング<br>コメント                                                                               | 白トリュフやミネラル、果の实の香<br>り。しっかりした酸と甘味とも感じる<br>ワインの濃縮味、エキスがバラン<br>スよく口に広がる。余韻にミネラル<br>長く残る。 |
| 希望小売価格                                                                                        | 4,000円(税込4,320円)                                                                      |
| ちなみに！                                                                                         | リースリング、ゲヴェルツに続く、グ<br>ランクリュ・シュタイネールの第三<br>弾！！                                          |



| VCN° 13                                                                           |  |  | 「Version, October-2007」<br>ドメヌ・ガングランジェ (Domaine Ginglinger) |                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--|--|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  | 生産者                                                         | Jean Francois GINGLINGER                                                                            |
|                                                                                   |  |  | 国＞地域＞村                                                      | フランス＞アルザス＞ファッフエンハイム                                                                                 |
|                                                                                   |  |  | AOC                                                         | アルザス、アルザスグランクリュ                                                                                     |
|                                                                                   |  |  | 歴史                                                          | オーナーであるジャン・フランソワは、1999年に父の畑を継いでワイナリーを起ち上げる。(以前はブドウを農協に売っていた)1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオディナミを実践に取り入れる。 |
|  |  |  | 気候                                                          | 冬は寒く、夏は猛暑にとも言えるくらいに気温が上がる半大陸性の気候。風は穏やかで、夏場はとても乾燥している。                                               |
|                                                                                   |  |  | 畑総面積                                                        | 5.6ヘクタール                                                                                            |
|                                                                                   |  |  | 農法                                                          | ビオディナミ<br>1999年エコセール 2001年デメテル                                                                      |
|                                                                                   |  |  | 収穫方法                                                        | 100%手摘み、畑で選果                                                                                        |
|                                                                                   |  |  | ドメヌのスタッフ                                                    | 1人、季節労働者1人                                                                                          |
|                                                                                   |  |  | 趣味                                                          | 楽器演奏(トロンボーン、アコーディオン)                                                                                |
|                                                                                   |  |  | 生産者のモットー                                                    | 土壌とブドウの樹にとっての最高のバランスを探す。                                                                            |

| 13.-1. AC Alsace Pinot Noir 2005<br>AC アルザス・ピノワール |                                                               | 13.-2. AC Alsace Riesling 2006<br>AC アルザス・リースリング |                                                   | 13.-4. AC Alsace Grand Cru<br>Gewurtztraminer Steinert 2005<br>ゲヴュルツ・シュタイネール |                                                              |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| 品種                                                | ピノワール                                                         | 品種                                               | リースリング                                            | 品種                                                                           | ゲヴュルツトラミネール                                                  |
| 樹齢                                                | 40年平均                                                         | 樹齢                                               | 27年                                               | 樹齢                                                                           | 50年平均                                                        |
| 土壌                                                | 泥状石灰質                                                         | 土壌                                               | 泥状石灰質                                             | 土壌                                                                           | アラゴナイト混じりの・石灰質                                               |
| マセラシオン                                            | ファイバータンクとイノックスタンクで10～12日間                                     | マセラシオン                                           | なし                                                | マセラシオン                                                                       | なし                                                           |
| 醗酵                                                | 自然酵母で10～12日間                                                  | 醗酵                                               | 自然酵母で3ヶ月                                          | 醗酵                                                                           | 自然酵母で3ヶ月                                                     |
| 熟成                                                | フードル(大樽)1年<br>イノックスタンクで3ヶ月                                    | 熟成                                               | フードル(大樽)で9ヶ月                                      | 熟成                                                                           | フードル(大樽)で1年                                                  |
| マリージュ<br>(生産者)                                    | ジビエ(イノシンや鹿)<br>サラミ、カマンベール                                     | マリージュ<br>(生産者)                                   | 生の魚介類の前菜、<br>ムール・マリネール                            | マリージュ<br>(生産者)                                                               | シュークルト、<br>手長エビのカレーソース、<br>マンステール                            |
| マリージュ<br>(日本向け)                                   | 茄子のオイスターソース炒め                                                 | マリージュ<br>(日本向け)                                  | ボンゴレスパゲティ                                         | マリージュ<br>(日本向け)                                                              | 豚バラ肉の角煮                                                      |
| ワインの<br>飲み頃                                       | 2007年～2022年<br>供出温度:14℃                                       | ワインの<br>飲み頃                                      | 2007年～2010年<br>供出温度:9℃                            | ワインの<br>飲み頃                                                                  | 2006年～2016年<br>供出温度:12℃                                      |
| テイステイング<br>コメント                                   | ブラックチェリーやシナモン、かすかにミネラルの香りがある。ふくよかな舌触りで奥行きのある酸と果実味がとてもエレガントな赤。 | テイステイング<br>コメント                                  | ミネラルやフローラルな香り。やわらかな口当たりとやさしい酸がみごとに調和した飲み口の良い白の辛口。 | テイステイング<br>コメント                                                              | 鉱物的な香りや熟した桃の香り。力強いミネラルと噛み応えのある骨格、ハチミツや花の風味が口いっぱいに広がります余韻も長い。 |
| 希望小売価格                                            | 3,300円(税込3,564円)                                              | 希望小売価格                                           | 2,500円(税込2,700円)                                  | 希望小売価格                                                                       | 4,000円(税込4,320円)                                             |
| ちなみに！                                             | ガングランジェ曰く、今までのピノの中では最高のバランスだ！とのこと！                            | ちなみに！                                            | アメリカ、カナダに最も需要の多いガングランジェ人気のワイン！                    | ちなみに！                                                                        | プライベートストックから分けられました♪05は最後の入荷！！                               |

| 13.-6. AC Cremant d'Alsace 2005<br>クレマン・ダルザス |                                                                      | 13.-8. VDT Chardonnay<br>Les Amandiers (2006)<br>VDT シャルドネ レ・アマンディエール |                                                                       |
|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| 品種                                           | ピノオーセロワ、ピノブラン                                                        | 品種                                                                    | シャルドネ                                                                 |
| 樹齢                                           | 50年平均                                                                | 樹齢                                                                    | 10年                                                                   |
| 土壌                                           | 泥状石灰質                                                                | 土壌                                                                    | 泥状石灰質                                                                 |
| マセラシオン                                       | なし                                                                   | マセラシオン                                                                | なし                                                                    |
| 醗酵                                           | ファイバータンクによる<br>自然酵母で1ヶ月                                              | 醗酵                                                                    | 自然酵母で3ヶ月                                                              |
| 製法<br>熟成                                     | シャンパーニュ方式<br>瓶内熟成1年                                                  | 熟成                                                                    | フードル(大樽)で18ヶ月                                                         |
| マリアージュ<br>(生産者)                              | アペリティブ、<br>フォアグラムース、<br>生ガキ                                          | マリアージュ<br>(生産者)                                                       | フォアグラ、<br>シュークルート                                                     |
| マリアージュ<br>(日本向け)                             | 穴子の天ぷら                                                               | マリアージュ<br>(日本向け)                                                      | ゴーヤチャンプル                                                              |
| ワインの<br>飲み頃                                  | 2007年～2012年<br>供出温度:7℃                                               | ワインの<br>飲み頃                                                           | 2007年～2015年<br>供出温度:11℃                                               |
| テイスティング<br>コメント                              | ミネラルやライムの香り。<br>泡の勢いがよく、キレのある酸と硬<br>いミネラル、苦味がよりいっそうの<br>ドライ感を引き立たせる。 | テイスティング<br>コメント                                                       | アーモンドやジンジャー、ハチミツ<br>の香り。味わい豊かで凝縮感があ<br>り、酸とのバランスがすばらしい、<br>個性のある白の辛口。 |
| 希望小売価格                                       | 3,300円(税込3,564円)                                                     | 希望小売価格                                                                | 3,000円(税込3,240円)                                                      |
| ちなみに！                                        |                                                                      | ちなみに！                                                                 | ガングランジェの隠し玉！<br>こんな美味しいワインが最後のヴィ<br>ンテージなんてもったいない～！                   |

| VCN° 13                                                                           |  |  | 「Version. 2006」<br>ドメヌ・ガングランジェ (Domaine Ginglinger) |                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--|--|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  | 生産者                                                 | Jean Francois GINGLINGER                                                                                           |
|                                                                                   |  |  | 国＞地域＞村                                              | フランス＞アルザス＞ファッフエンハイム                                                                                                |
|                                                                                   |  |  | AOC                                                 | アルザス、アルザスグランクリュ                                                                                                    |
|                                                                                   |  |  | 歴史                                                  | オーナーであるジャン・フランソワ（ブリュノ・シュレールの親戚）は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを立ち上げる。（以前はブドウを農協に売っていた）1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオディナミを実践に取り入れる。 |
|                                                                                   |  |  | 気候                                                  | 冬は寒く、夏は猛暑にとも言えるくらいに気温が上がる半大陸性の気候。風は穏やかで、夏場はとても乾燥している。                                                              |
|  |  |  | 畑総面積                                                | 5.6ヘクタール                                                                                                           |
|                                                                                   |  |  | 農法                                                  | ビオディナミ<br>1999年エコセール 2001年デメテル                                                                                     |
|                                                                                   |  |  | 収穫方法                                                | 100%手摘み、畑で選果                                                                                                       |
|                                                                                   |  |  | ドメヌのスタッフ                                            | 1人、季節労働者1人                                                                                                         |
|                                                                                   |  |  | 趣味                                                  | 楽器演奏（トロンボーン、アコーディオン）                                                                                               |
|                                                                                   |  |  | 生産者のモットー                                            | 土壌とブドウの樹にとっての最高のバランスを探す。                                                                                           |

| 13.-1. AC Alsace Pinot Noir 2004<br>AC アルザス・ピノワール |                                                    | 13.-2. AC Alsace Riesling 2004<br>AC アルザス・リースリング |                                                     | 13.-3. AC Alsace Pinot Blanc 2004<br>AC ピノ・ブラン |                                                    |
|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| 品種                                                | ピノワール                                              | 品種                                               | リースリング                                              | 品種                                             | ピノブラン、ピノオーセロワ、シルヴァネール、ピノグリ                         |
| 樹齢                                                | 40年平均                                              | 樹齢                                               | 25年                                                 | 樹齢                                             | 50年平均                                              |
| 土壌                                                | 泥状石灰質                                              | 土壌                                               | 泥状石灰質                                               | 土壌                                             | 泥状石灰質                                              |
| マセラシオン                                            | ファイバータンクとイノックスタンクで10～12日間                          | マセラシオン                                           | なし                                                  | マセラシオン                                         | なし                                                 |
| 醗酵                                                | 自然酵母で10～12日間                                       | 醗酵                                               | 自然酵母で5ヶ月～1年                                         | 製法                                             | 自然酵母で5ヶ月～1年                                        |
| 熟成                                                | フードル(大樽)1年<br>イノックスタンクで3ヶ月                         | 熟成                                               | フードル(大樽)で7ヶ月～1年                                     | 熟成                                             | フードル(大樽)で7ヶ月～1年                                    |
| マリアージュ<br>(生産者)                                   | ジビエ(イノシシや鹿)<br>サラミ、カマンベール                          | マリアージュ<br>(生産者)                                  | 生の魚介類の前菜<br>シェーブルチーズ                                | マリアージュ<br>(生産者)                                | ラクレット、<br>アスパラのクリーム煮                               |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                  | マグロのツケ                                             | マリアージュ<br>(日本向け)                                 | ボンゴレスパゲティ                                           | マリアージュ<br>(日本向け)                               | いかシュウマイ                                            |
| ワインの<br>飲み頃                                       | 2008年～2018年<br>供出温度:14℃                            | ワインの<br>飲み頃                                      | 2006年～2009年<br>供出温度:10℃                             | ワインの<br>飲み頃                                    | 2006年～2011年<br>供出温度:10℃                            |
| テイasting<br>コメント                                  | カシスやコショウなどのスパイシーな香り。アタックにボリュームと骨格のある厚みを感じるフルボディな赤。 | テイasting<br>コメント                                 | ミネラルや白い花の香り。やわらかな口当たりと凝縮した味わいに富み、余韻にミネラルの心地よい苦みが残る。 | テイasting<br>コメント                               | リンゴやトロピカルフルーツの香り。ミネラルと果実味が豊富で、キレのある酸とボリューム感が口に広がる。 |
| 希望小売価格                                            | 3,200円(税込3,456円)                                   | 希望小売価格                                           | 2,300円(税込2,484円)                                    | 希望小売価格                                         | 2,600円(税込2,808円)                                   |
| ちなみに！                                             |                                                    | ちなみに！                                            |                                                     | ちなみに！                                          | コストパフォーマンスワイン！                                     |

| 13.-4. AC Alsace Grand Cru<br>Gewurtztraminer Steinert 2004<br>ゲヴュルツ・シュタイネール |                                                               | 13.-5. AC Alsace Grand Cru<br>Riesling Steinert 2005<br>リースリング・シュタイネール |                                                                 | 13.-6. AC Cremant d'Alsace 2004<br>クレマン・ダルザス |                                              |
|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------------------|
| 品種                                                                           | ゲヴュルツトラミネール                                                   | 品種                                                                     | リースリング                                                          | 品種                                           | ピノオーセロワ、ピノブラン                                |
| 樹齢                                                                           | 50年平均                                                         | 樹齢                                                                     | 40年平均                                                           | 樹齢                                           | 50年平均                                        |
| 土壌                                                                           | アラゴナイト混じりの・石灰質                                                | 土壌                                                                     | アラゴナイト混じりの・石灰質                                                  | 土壌                                           | 泥状石灰質                                        |
| マセラシオン                                                                       | なし                                                            | マセラシオン                                                                 | なし                                                              | マセラシオン                                       | なし                                           |
| 醱酵                                                                           | 自然酵母で5ヶ月～1年                                                   | 醱酵                                                                     | 自然酵母で5ヶ月～1年                                                     | 製法                                           | 自然酵母で5ヶ月～1年                                  |
| 熟成                                                                           | フードル(大樽)で7ヶ月～1年                                               | 熟成                                                                     | フードル(大樽)で7ヶ月～1年                                                 | 熟成                                           | シャンパーニュ方式<br>瓶内熟成1年                          |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                              | 手長エビのカレーソース、<br>バエリア、マンステール                                   | マリアージュ<br>(生産者)                                                        | シュークルット、ベックオフ<br>マンステール                                         | マリアージュ<br>(生産者)                              | フォウグラのムース                                    |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                                             | シーフードカレー                                                      | マリアージュ<br>(日本向け)                                                       | 焼きビーフン                                                          | マリアージュ<br>(日本向け)                             | 穴子の白焼き                                       |
| ワインの<br>飲み頃                                                                  | 2006年～2016年<br>供出温度:12℃                                       | ワインの<br>飲み頃                                                            | 2006年～2016年<br>供出温度:12℃                                         | ワインの<br>飲み頃                                  | 2006年～2011年<br>供出温度:10℃                      |
| テイスティング<br>コメント                                                              | 鉱物的な香りとライチの香り。口に<br>含むとフルーツの風味が一気に爆<br>発し、口いっぱい広がる。余韻も<br>長い。 | テイスティング<br>コメント                                                        | ミネラルや白い花の香り。やわらか<br>な口当たりと凝縮した味わいに富<br>み、余韻にミネラルの心地よい苦<br>みが残る。 | テイスティング<br>コメント                              | 心地の良いドライ感と口の中に広<br>がるやわらかい泡が絶妙。これぞ<br>夏ワイン！！ |
| 希望小売価格                                                                       | 4,000円(税込4,320円)                                              | 希望小売価格                                                                 | 4,000円(税込4,320円)                                                | 希望小売価格                                       | 3,100円(税込3,348円)                             |
| ちなみに！                                                                        | シュレールも一目置く<br>エクセレントワイン！                                      | ちなみに！                                                                  | 数少ない隠し玉！                                                        | ちなみに！                                        |                                              |

| 13.-7. AC Alsace Sylvaner 2004<br>AC アルザス・シルヴァネール |                                                                         |
|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                | シルヴァネール                                                                 |
| 樹齢                                                | 40年平均                                                                   |
| 土壌                                                | 赤石混じりの・石灰質                                                              |
| マセラシオン                                            | なし                                                                      |
| 醱酵                                                | 自然酵母で5ヶ月～1年                                                             |
| 熟成                                                | フードル(大樽)で7ヶ月～1年                                                         |
| マリアージュ<br>(生産者)                                   | シュークルット<br>フォアグラムース<br>マンステール                                           |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                  | エビ餃子                                                                    |
| ワインの<br>飲み頃                                       | 2006年～2012年<br>供出温度:12℃                                                 |
| テイスティング<br>コメント                                   | 香りは白桃やハーブ、ミネラルの<br>香りが豊で広がりがあ。味わい<br>は、果実味と酸味のバランスが良<br>く凝縮感があり、飲み応え十分！ |
| 希望小売価格                                            | 2,400円(税込2,592円)                                                        |
| ちなみに！                                             | 驚きのシルヴァネール！抜群のコ<br>ストパフォーマンス！！                                          |