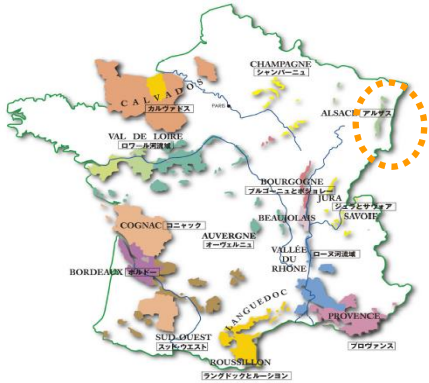
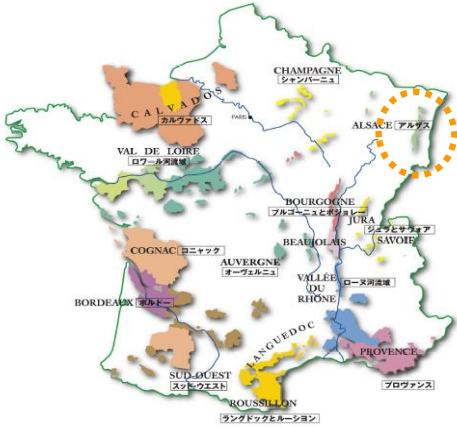


VCN° 13		「Version.December-2017」 ドメヌ・ガングランジェ(Domaine Ginglinger)	
 地図提供:フランス食品振興会	生産者	Jean Francois GINGLINGER	
	国＞地域＞村	フランス＞アルザス＞ファッフェンハイム	
	AOC	アルザス、アルザスグランクリュ	
	歴史	オーナーであるジャン・フランソワ(ブリュノ・シュレールの親戚)は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを起ち上げる。(以前はブドウを農協に売っていた)1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオディナミを実践に取り入れる。2003年から一部SO ₂ 無添加のワ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	
	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との最高のバランスを探す。	

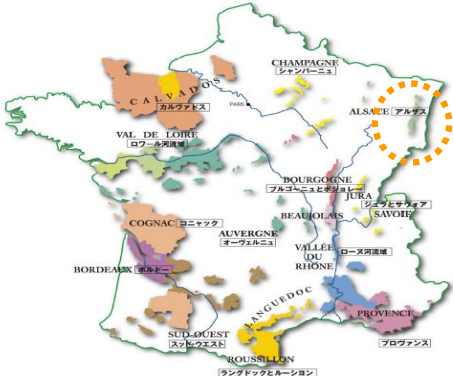
13.-15. AC Alsace Gewurtztraminer Sans Soufre 2015 アルザス・ゲヴェルツトラミネール サン・スフル(白)		13.-4. AC Alsace Gewurtztraminer Steinert Sans Soufre 2015 アルザス・ゲヴェルツトラミネール シュタイネール サン・スフル(白)		13.-5. AC Alsace Riesling Steiner Zinnkoepfle Sans Soufre 2014 アルザス・リースリング・シュタイネール ツィンコフレ サン・スフル(白)	
品種	ゲヴェルツトラミネール	品種	ゲヴェルツトラミネール	品種	リースリング
樹齢	49年	樹齢	44年平均	樹齢	16年～30年
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	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、グレグリ混じりの石灰質
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1ヶ月	醗酵	自然酵母で5ヶ月	醗酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	25 hLのフードルで12ヶ月	熟成	6 hLのフードルで12ヶ月	熟成	ステンレスタンクで12ヶ月
マリージュ (生産者)	シュークルート マンステールチーズ	マリージュ (生産者)	鴨のムース、 フライシュナッカ	マリージュ (生産者)	カエルの腿肉のソテー、 ロットのマトロート
マリージュ (日本向け)	かぼちゃとベーコンのコロッケ	マリージュ (日本向け)	牡蠣のソテー 生姜レモンソース	マリージュ (日本向け)	鶏肉のリースリング煮込み
ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:10℃
テイスティング コメント	ライチ、オレンジ、ジャスミン、ジンジャー、メイプルシロップ、杏仁豆腐の香り。ワインは滑らかかつ適度にスパイシーで、まったりと染み入るように広がる旨味エキスと柑橘系の苦みが絶妙なハーモニーを奏でる！	テイスティング コメント	梨、スモモ、ライムの皮、ジュニパーベリー、白い花、モミの木、ハチミツの香り。ワインはピュアかつ滑らかで力強く、生姜のような爽やかな辛さを甘みにも似たまろやかな旨味エキスがきれいに包み込む！	テイスティング コメント	カリン、ベルガモット、マーマレード、金木犀、ユーカリ、杉の木、クグロフ、フュメの香り。ワインはスマートでストラクチャーがあり、ピュアで凝縮した白い果実の旨味エキスを強かで繊細な酸と洗練されたミネラルが支える！
希望小売価格	3,300円(税込3,564円)	希望小売価格	4500円(税込4,860円)	希望小売価格	4500円(税込4,860円)
ちなみに！	収穫日は9月23日。2015年は豊作で収量は50 hL/ha！残糖は1.5 g/Lの辛口！2015年から完全にサンスッフルのワインスタイルに移行！軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は9月25日。収量は35 hL/ha。残糖が2.5 g/Lの辛口！2015年は花ぶるいの影響で2割ほどブドウが結実不良だった！SO ₂ 無添加かつ辛口のワインはグラン・クリュが認可される可能性が極めて低いため、2015年も敢えて申請を行っていない！SO ₂ 無添加！軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は10月4日。収量は15 hL/ha。2014年はスズキの影響で収量が少なかったため、シュタイネールにグラン・クリュのツィンコフレを50%アッサンブラージュした！SO ₂ 無添加かつ辛口のワインはグラン・クリュが認可される可能性が極めて低いため、敢えて申請を行っていない！SO ₂ 無添加！軽くフィルター有り。

13.-10. AC Alsace Pinot Gris Steinert Sans Soufre 2015 アルザス・ピノ・グリ・シュタイネール サン・スフル(白)		13.-23. AC Alsace Gewurtztraminer Steinert Maceration 2015 アルザス・ゲヴュルツトラミネール・シュタイネール マセラシオン サン・スフル(白)		13.-24. AC Alsace Pinot Gris Maceration 2015 アルザス・ピノ・グリ マセラシオン サン・スフル(白)	
品種	ピノグリ	品種	ゲヴュルツトラミネール	品種	ピノグリ
樹齢	39年平均	樹齢	7年～20年	樹齢	40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	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	スミマセラシオンカルボニック 食品用大型ポリタンクで3週間	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック 食品用大型ポリタンクで3週間
醱酵	自然酵母で2ヶ月	醱酵	自然酵母で3週間	醱酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	10 hLのフードル (大樽)で8ヶ月	熟成	ステンレスタンクで12ヶ月	熟成	250 Lのフードルで12ヶ月
マリアージュ (生産者)	ブッシュアラレーヌ、 コンテチーズ	マリアージュ (生産者)	黒ブーダン、 フライシュナッカ	マリアージュ (生産者)	ジロール茸のソテー、 ハムのアスピック
マリアージュ (日本向け)	鮭のムニエル	マリアージュ (日本向け)	カリフラワーのグラタン カレー風味	マリアージュ (日本向け)	鴨のスモーク
ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2017年～2032年 供出温度:12℃	ワインの 飲み頃	2017年～2032年 供出温度:10℃
テイステイング コメント	黄リンゴ、アプリコット、パイナップル、 ミラベル、フュメ香、ヨーグルト、キャラ メル香り。ワインはふくよかかつ滑 らかで骨格があり、ピュアでまったり とした旨味エキスをスパイシーなミネ ラルがきれいに溶け込む！	テイステイング コメント	ザクロ、シトロネル、ヴェルヴェン ヌ、ジャスミン、干し芋の香り。ワイ ンはフルーティーかつ果実味がふく よかで、心地よく繊細な渋みがあり、 凝縮した旨味エキスをタイトなミネ ラルとキメの細かいタンニンが優 しく引き締める！	テイステイング コメント	グロゼイユ、ザクロ、ヴェルヴェンヌ、 ジャスミン、干し芋の香り。ワインはフ ルーティーかつ果実味がふくよかで、 心地よく繊細な渋みがあり、凝縮した 旨味エキスをタイトなミネラルとキメの 細かいタンニンが優しく引き締める！
希望小売価格	4500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	4,700円(税込5,076円)
ちなみに！	収穫日は9月19日。収量は25 hL/ha。残糖は1.4 g/Lの辛口！SO ₂ 無添加かつ辛口のワインはグラン・ク リュが認可される可能性が極めて低 いため、2015年も敢えて申請を行っ ていない！SO ₂ 無添加！軽くフィル ター有り。	ちなみに！	収穫日は9月22日。収量は40 hL/ha。グランクリュ・シュタイネール の若木のブドウ使って仕込んだ！ 600本しか仕込んでいないスペシャ ルキュヴェ！SO ₂ 無添加かつ辛口 のワインはグラン・クリュが認可され る可能性が極めて低いため、敢え て申請を行っていない！SO ₂ 無添 加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月14日。収量は35 hL/ha。畑名はKopfacker(コフファッ ケール)、通称Kと言う石灰の比率の 高い区画のブドウで仕込んでいます！ 250 Lの一番小さいフードルで仕込 んだスペシャルキュヴェ！SO ₂ 無添加！ ノンフィルター！
13.-25. AC Alsace Riesling Zinnkoepfle Maceration 2015 アルザス・リースリング・ツィンコフレ マセラシオン サン・スフル(白)		13.-12. AC Alsace Pinot Noir Steinert Sans Soufre 2015 アルザス・ピノノワール・シュタイネール サン・スフル(赤)			
品種	リースリング	品種	ピノノワール		
樹齢	30年	樹齢	16年		
土壌	グレグリ混じりの石灰質	土壌	アラゴナイト混じりの石灰質		
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック 食品用大型ポリタンクで4週間	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック ステンレスタンクで4週間		
醱酵	自然酵母で2ヶ月	醱酵	自然酵母で3ヶ月		
熟成	古樽(228 L)で12ヶ月	熟成	古樽(228 L)で12ヶ月		
マリアージュ (生産者)	生ガキ、 フロマージュブラン	マリアージュ (生産者)	ウズラの黒ラッパ茸ファルシ、 ルブロションチーズ		
マリアージュ (日本向け)	豚肉とキノコのソテー マスタード・クリームソース	マリアージュ (日本向け)	牛肉の赤ワイン煮込み		
ワインの 飲み頃	2017年～2032年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2017年～2032年 供出温度:15℃		
テイステイング コメント	レモン、グレープフルーツ、青いトマ ト、白い花、フェネル、アニスの香 り。ワインはフレッシュかつみずみず しく透明感があり、シャープな酸とキメ の細かい緻密なミネラルが長く余韻 に続く！	テイステイング コメント	グリオット、ダークチェリー、ブラリ ネ、シャンピニオン、火打石の香り。 ワインは上品かつ滑らかで奥行き があり、旨味の溶け込んだチャーミ ングな果実味を鉱物的なミネラルと キメの細かいタンニンが優しく締め る！		
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！	収穫日は9月24日。収量は20 hL/ha。グランクリュ・ツィンコフレのブ ドウ使って仕込んだ！300本しか仕 込んでいないスペシャルキュヴェ！ SO ₂ 無添加で辛口のワインはグラン・ クリュが認可されないため、敢えて申 請を行っていない！SO ₂ 無添加！ノ ンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月10日。収量は30 hL/ha。シュタイネールの畑は南向 きでブドウの熟しも早く、毎年一番 最初に収穫される！SO ₂ 無添加！ ノンフィルター！ ※ピノノワールはもともとグラン・ク リュの認可無し		

VCN° 13			「Version.August-2017」 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>ファッフェンハイム
			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 ₂ 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 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.-20. Vin Mousseux Pet Nat 2015 Changala Bull ヴァン・ムスー ペット・ナット(白泡) シャンガラ・ビュル		13.-2. AC Alsace Riesling 2015 アルザス・リースリング(白)		13.-3. AC Alsace Pinot Blanc Sans Soufre 2015 アルザス・ピノブラン サンスフル(白)	
品種	ピノブラン80%、 ピノオーセロワ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	32年平均	樹齢	35年~49年	樹齢	60年平均
土壌	泥状石灰質	土壌	泥状石灰質	土壌	グレ・ローズ(ピンクの小石) 混じりの石灰質・粘土質
一次発酵	自然酵母 ステンレスタンクで2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	醗酵	自然酵母で6ヶ月	醗酵	自然酵母で2ヶ月
デゴルジュマン	2016年6月	熟成	24 hLのフードル (大樽)で12ヶ月	熟成	24 hLのフードル (大樽)で8ヶ月
マリアージュ (生産者)	ホタテと海老のテリーヌ、 魚介のブランチャ	マリアージュ (生産者)	シュクルート、 ルプロシオンチーズ	マリアージュ (生産者)	エスカルゴアルザス風、 マトウダイのボワレ
マリアージュ (日本向け)	白子のムニエル	マリアージュ (日本向け)	サーモンとアボカドのタルタル	マリアージュ (日本向け)	コンテと葱のグラタン
ワインの 飲み頃	2017年~2022年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2017年~2027年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2017年~2027年 供出温度:9℃
テイステイング コメント	レモン、青リンゴ、白桃、カリンのジュレ、白い花、シトラスの香り。ワインはブリュットかつタイトでキレがあり、柑橘系の爽やかな苦みと塩辛いミネラルの旨味をシャープな酸と繊細な泡が引き立てる！	テイステイング コメント	ミカン、白桃、パイナップル、金木犀、アカシア、フユメの香り。ワインはフルーティーかつスマートで、ほんのり甘くふくよかな旨味エキスを洗練されたミネラルとキレのあるシャープな酸が引き締める！	テイステイング コメント	ミカン、キンカン、白い花、ヴェルヴェンヌ、コリアンダー、若いアーモンドの香り。ワインはピュアかつミネラリーで、ダシのような透明感のある旨味エキスを鋭く鉱物的ミネラルが引き締める！
希望小売価格	2,950円(税込3,186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6日、7日。収量60 hL/ha。残糖0.6 g/Lのエクストラブリュット！2015年はピノオーセロワが少なかったため、アッサンブラージュ比率が前年と逆転している！また、前回は酒石酸の澱が多かったので今回はデゴルジュマンを施している！ノンフィルター、SO ₂ 無添加！	ちなみに！	収穫日は前年よりも2週間早い9月15日！収量は60 hL/ha。残糖は4.3 g/L。畑の名前はレーシェンベルク。100%石灰質土壌から生まれるワインは、ミネラルのキメが細かく酸にフィネスがある！SO ₂ は瓶詰め直前に20 mg/L添加。フィルター有り。	ちなみに！	収穫日は前年よりも1週間早い9月7日！収量は65 hL/ha。残糖は0.6 g/Lの完全辛口！2015年から完全にサンスフルのワインスタイルに移行！グレ・ローズの土壌が香り高いワインに仕上げる！SO ₂ 無添加！軽くフィルター有り。

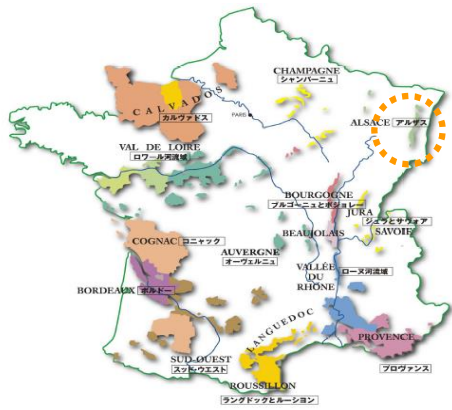
13.-7.AC Alsace Sylvaner Sans Soufre 2015 アルザス・シルヴァネール サンスフル(白)		13.-21. AC Alsace Riesling Sans Soufre 2015 アルザス・リースリング サンスフル(白)		13.-22. AC Alsace Bhil Sans Soufre 2015 アルザス・ビル サンスフル(白)	
品種	シルヴァネール	品種	リースリング	品種	リースリング85%、 シルヴァネール15%
樹齢	48年平均	樹齢	35年平均	樹齢	30平均
土壌	グレ・ローズ(ピンクの小石) 混じりの石灰質・粘土質	土壌	グレ・ローズ(ピンクの小石) 混じりの石灰質・粘土質	土壌	小石混じりの石灰質
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6ヶ月	醗酵	自然酵母で9ヶ月
熟成	19 hLのフードル (大樽)で9ヶ月	熟成	10 hLのフードル (大樽)で12ヶ月	熟成	10 hLのフードル (大樽)で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	白ブーダン、 塩豚とレンズ豆の煮込み	マリアージュ (生産者)	フライシュナツカ、 マンステールチーズ	マリアージュ (生産者)	セップ茸のソテー、 マトウダイのポワレ
マリアージュ (日本向け)	鶏肉のソテー ジンジャーソース	マリアージュ (日本向け)	海老のアーモンド揚げ	マリアージュ (日本向け)	ポトフ
ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2017年～2032年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:9℃
テイスティング コメント	熟したグレープフルーツ、オレンジ、 ジンジャー、白いバラ、レモングラス の香り。ワインはピュアで骨格があり、 塩辛いダシのような旨味エキスを 上品で強かな酸と洗練されたミネラル がきれいに溶け込む！	テイスティング コメント	ミラベル、シトラス、カシューナッツ、 フュメ香、ヨーグルト、ミネラルの香 り。ワインはふくよかかつ滑らかで ボリューム感があり、スパイシーなミ ネラルと香ばしいフレーバーを分厚 い旨味エキ스가包み込む！	テイスティング コメント	ネクタリン、アプリコット、ドライパイナッ プル、びわ、ココナッツ、アカシアの香 り。ワインはピュアかつスパイシーで、 凝縮した旨味エキスを線の細い酸とタ イトなミネラルがじわっと引き締める！
希望小売価格	2,600円(税込2,808円)	希望小売価格	2,850円(税込3,078円)	希望小売価格	3,700円(税込3,996円)
ちなみに！	収穫日は前年よりも2週間早い9月10 日！収量は60 hL/ha。残糖1 g/Lの 辛口！2015年から完全にサンスフル のワインスタイルに移行！グレローズ の土壌が香り高いワインに仕上げ る！SO ₂ 無添加！軽くフィルター有 り。	ちなみに！	収穫日は9月14日。収量は60 hL/ha。残糖は0.2 g/Lの辛口！畑 の名前はメトラ。ブドウの木は晩熟 タイプのセレクションマサル！グレ・ ローズの混じる土壌から生まれるワ インは酸やミネラルがダイレクト！ SO ₂ 無添加！軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は9月21日。収量は40 hL/ha。 ビルは区画名。畑は国道を挟んでグラ ンクリュの丘の対面に位置し、土壌は 主に石灰質に支配される！シルヴァ ネールとリースリングが同じ区画内に あるため2015年から分けずに全て アッサンブラージュした！ SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

VCN° 13		「Version.January-2017」 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＞ファッフェンハイム	
	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 ₂ 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 1999年エコセル	
	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 la CREME du pétillant d'ALSACE クレマン・ダルザス ラ・クレム・デュ・ペティアン・ダルザス(泡)		13.-16. AC Alsace Changala 2015 アルザス・シャンガラ 1 L (白)		13.-9. AC Alsace Pinot Gris 2014 アルザス・ピノグリ(白)	
品種	ピノオーセロワ80%、 ピノブラン20%	品種	ピノブラン20%、その他の全ての 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、 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	シロ糖添加後瓶内で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 (大樽)で12ヶ月	熟成	20 hLのフードルで12ヶ月
マリージュ (生産者)	アペリティブ、 トマトとアボガドのサラダ	マリージュ (生産者)	白ブーダン、 カワカマスのクネル	マリージュ (生産者)	パテアンクルート カンタルチーズ
マリージュ (日本向け)	蒸し鶏とセロリのサラダ	マリージュ (日本向け)	カリフラワーのカレー・マヨネーズ和 え	マリージュ (日本向け)	ホタテのレモンバターソース
ワインの 飲み頃	2017年~2022年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2017年~2022年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2017年~2027年 供出温度:9℃
テイasting 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asting 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asting 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、再びティラージュに ピオの酵母とシロ糖を使用し、泡を造 っている! ノンドザージュ、デゴル ジュマン無しのエクストラブリュット! SO ₂ 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 ₂ 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 ₂ 無添加! 軽くフィルター有 り。

13.-1. AC Alsace Pinot Noir 2015 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) 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 (生産者)	フォアグラのソテー、 牛のほほ肉の赤ワイン煮
マリアージュ (日本向け)	スモークチキン
ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:16℃
テイスティング コメント	ダークチェリー、スミレ、プラリネ、シャ ンピニオンの香り。ワインはエレガント かつミネラリーで染み入るような果実 の旨味があり、アフターにあるキメの 細かいタンニンの収斂味が味わいを 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 ワールの当たり年で収量は50 hL/ha！2015年から完全にサンスフ ルのワインスタイルに移行！SO ₂ 無 添加！軽くフィルター有り。

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＞ファッフェンハイム

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SO₂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ツ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、 魚介のシュークルート	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℃
テイステイング 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！	テイステイング コメント	オレンジ、クエッチ、ニフトコの花、 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！	テイステイング 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 スに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！ティラージュにはショ 糖を使わず翌年の発酵中のジュース を添加しナチュラルに仕上げてい る！ノンドザージュのエクストラブ リュット！SO ₂ 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 ₂ 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 ₂ 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 アルザス・シルヴァネール(白)		13.-15. AC Alsace Gewurztraminer 2014 アルザス・ゲヴュルツトラミネール(白)		13.-9. AC Alsace Pinot Gris 2013 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のフードルで10ヶ月	熟成	25 hLのフードルで6ヶ月	熟成	20 hLのフードルで12ヶ月
マリアージュ (生産者)	タルトフランベ、 アサリの白ワイン蒸し	マリアージュ (生産者)	鴨のフォアグラテリーヌ、 シュークルート	マリアージュ (生産者)	川カマスのグリエ リードヴォー
マリアージュ (日本向け)	イワシの香草パン粉焼き	マリアージュ (日本向け)	サーモンのムニエル	マリアージュ (日本向け)	鯖のスモーク
ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:9℃	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:10℃
テイスティング 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スイに透明感があり、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 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 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 ₂ 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 ₂ 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 ₂ は瓶詰め直前に20 mg/L。軽くフィルター有り。

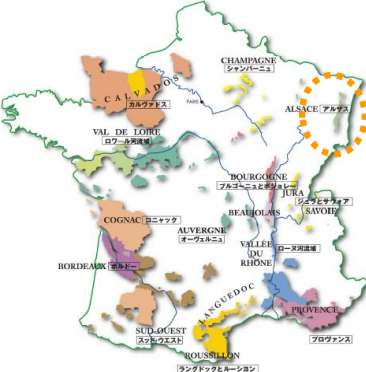
13.-1. AC Alsace Pinot Noir 2014 アルザス・ピノワール(赤)	
品種	ピノワール
樹齢	49年～71年
土壌	グレローズ混じりの石灰質
マセラシオン	ステンレスタンクで15日間
醱酵	自然酵母で3週間
熟成	19 hLのフードルで6ヶ月
マリアージュ (生産者)	生ハム・ソーセージ、 熟成カマンベールチーズ
マリアージュ (日本向け)	鶏肉の赤ワインヴィネガー煮
ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:16℃
テイスティング コメント	グロゼイユ、サワーチェリー、シャンピニオン、海藻、潮の香り。ワインはチャーミングかつスマートでまとまりがあり、艶のあ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 ₂ 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

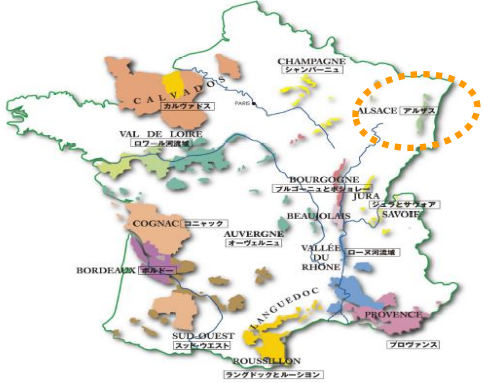
13.-20. Vin Mousseux Pet Nat 2014 Changala Bull ヴァン・ムスー ペット・ナット シャンガラ・ビュル(白泡)		13.-21. AC Alsace Riesling 2014 アルザス・リースリング(白)		13.-5. AC Alsace Riesling Steinert 2013 アルザス・リースリング・シュタイネール(白)	
品種	ピノオーセロワ80%、 ピノブラン20%	品種	リースリング	品種	リースリング
樹齢	31年平均	樹齢	40年平均	樹齢	15年
土壌	グレロズ混じりの石灰質	土壌	グレロズ混じりの石灰質	土壌	小石混じりの石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

サンスフル(亜硫酸無添加)シリーズ

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

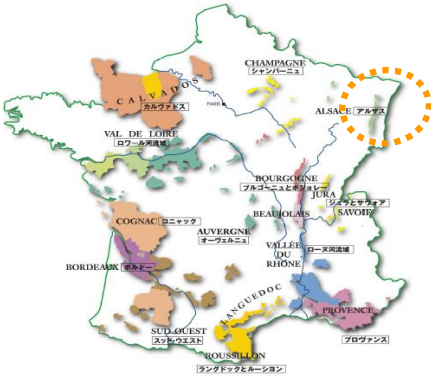
VCN° 13			「Version.December-2015」 ドメヌ・ガングランジェ(Domaine Ginglinger)	
 地図提供: フランス食品振興会			生産者	Jean François GINGLINGER
			国＞地域＞村	フランス＞アルザス＞ファッフェンハイム
			AOC	アルザス、アルザスグランクリュ
			歴史	オーナーであるジャン・フランソワ(ブリュノ・シュレールの親戚)は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを立ち上げる。(以前はブドウを農協に売っていた)1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオディナミを実践に取り入れる。2010年にツィンコフレ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 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 アルザス・シャンガラ 1 L(白)		13.-19.AC Alsace Muscat 2014 アルザス・ミュスカ(白)		13.-2. AC Alsace Riesling 2013 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	赤土混じりの石灰質	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
マリージュ(生産者)	夏野菜のコンソメジュレ、セブ草のブルーテ、手長エビのグリエ	マリージュ(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
マリージュ(日本向け)	ツナと白菜のオリーブオイル煮	マリージュ(日本向け)	ホタテのエスニックマリネ	マリージュ(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 供出温度:9℃	ワインの飲み頃	2015年～2025年 供出温度:9℃	ワインの飲み頃	2015年～2025年 供出温度:9℃
テイスティングコメント	青リンゴ、シトラス、スマイル、白い花、ジンジャー、焼き立てのパンの香り。ワインはオイリーで粘着性があり、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 ₂ 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 ₂ 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 ₂ 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。

「Version.September-2015」 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＞ファッフェンハイム
	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 ha
	農法	ビオディナミ 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。

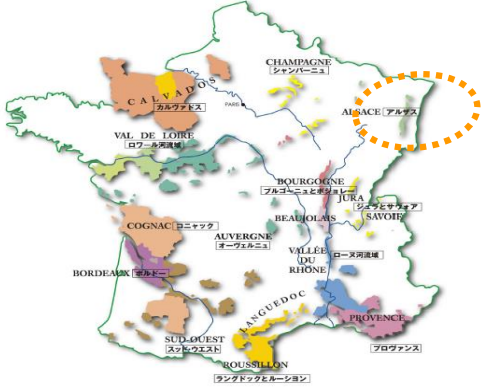
13.-2. AC Alsace Riesling 2013 ACアルザス・リースリング(白)		13.-5. AC Alsace Grand Cru Riesling Steinert 2012 ACアルザス・グランクリュ リースリング・シュタイネル(白)		13.-1. AC Alsace Pinot Noir 2013 ACアルザス・ピノワール(赤)	
品種	リースリング	品種	リースリング	品種	ピノワール
樹齢	33年～47年	樹齢	14年	樹齢	48年～70年
土壌	泥状石灰質、グレ・ローズ 混じりの石灰質・粘土質	土壌	アラゴナイト混じりの石灰質	土壌	グレ・ローズ(ピンクの小石) 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 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 (生産者)	パイ貝のアイオリソース、 ホタテのバター焼き	マリージュ (生産者)	フィヤベース、 熟成マンステールチーズ	マリージュ (生産者)	冷製ブーダン、 鴨のコンフィ
マリージュ (日本向け)	ツナとズッキーニのオープン焼き	マリージュ (日本向け)	レンズ豆とソーセージの煮込み	マリージュ (日本向け)	カジキマグロのソテー トマトとケッパーソース
ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2015年～2030年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:16℃
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!	テイスティング コメント	アプリコット、洋ナシ、ハチミツ、フ メ香の香り。ワインはピュアでボ リュームがあり、塩味を帯びた凝縮 した旨味エキスを緻密なミネラルが 骨格をつくる!	テイスティング コメント	ダークチェリー、スミレ、甘草、漢方薬、 なめし皮の香り。果実味がしなやかか つミネラリーで、細く長く伸びる酸と洗 練されたタンニンの収斂味がワインの 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 ₂ 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。	ちなみに!	収穫は9月30日。収量は30 hL/ha。 ワインは残糖ほぼゼロの辛口。ア ルコール度数は高めだが、pHが低 いので味わいは非常にスマートでま とまりがある! SO ₂ は瓶詰め前に 20 mg/L添加。軽度なフィルター処 理を行っている。	ちなみに!	収穫は10月5日。収量は40 hL/ha。 2013年は全房100%で仕込んでいる。 新鮮な果実味を残すために最初の醸 し温度を7℃に設定。グレ・ローズの土 壌が香り高いワインに仕上げる! SO ₂ は瓶詰め前に20 mg/L添加。軽度な フィルター処理を行っている。

13.-13. AC Alsace Pinot Noir Sandstein 2012 AC アルザス・ピノノワール サンシュタイン(赤)	
品種	ピノノワール
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 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 (生産者)	フォアグラのソテー、 ウサギのブルーネ煮込み
マリアージュ (日本向け)	ラムチョップのスパイス焼き
ワインの 飲み頃	2015年～2035年 供出温度:16℃
テイステイング コメント	プルーン、西洋菩提樹、甘草、マッ シュルーム、しなちくの香り。ワインは 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 hL/ha。 サンシュタインのピノは晩熟タイプで、 畑は東向き。2012年はアルコール度 数が高くボリューム豊か！毎年1樽し か仕込まない特別なワイン！SO ₂ 無 添加、ノンフィルター！

VCN° 13		「Version.December-2014」 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＞ファッフェンハイム	
	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 ha	
	農法	ビオディナミ 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。	

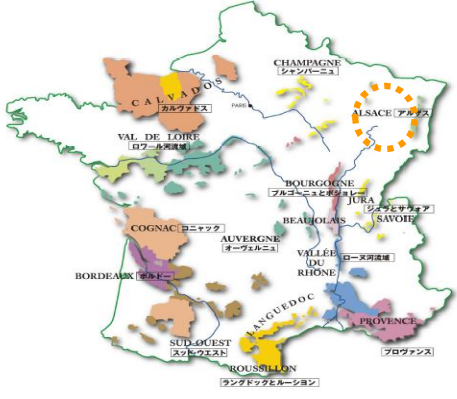
13.-3. AC Alsace Pinot Blanc 2013 アルザス・ピノブラン(白)		13.-7. AC Alsace Sylvaner 2013 アルザス・シルヴァネール(白)		13.-9. AC Alsace Pinot Gris 2012 アルザス・ピノグリ(白)	
品種	ピノオーセロワ80%、 ピノブラン20%	品種	シルヴァネール	品種	ピノグリ
樹齢	58年平均	樹齢	46年平均	樹齢	28年平均
土壌	泥状石灰質	土壌	赤石混じりの石灰質	土壌	砂混じりの石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で3週間	醗酵	自然酵母で4ヶ月
熟成	24 hLのフードル (大樽)で10ヶ月	熟成	19 hLのフードル (大樽)で12ヶ月	熟成	20 hLのフードル (大樽)で12ヶ月
マリージュ (生産者)	タルトフランベ、 アサリの白ワイン蒸し	マリージュ (生産者)	サーモンマリネ、 スズキのボワレ	マリージュ (生産者)	ニジマスのポロ葱クリームソース、 サントモールチーズ
マリージュ (日本向け)	鶏の水炊き	マリージュ (日本向け)	鯖マリネとジャガイモのサラダ	マリージュ (日本向け)	牡蠣の生ハム巻きソテー
ワインの 飲み頃	2014年～2024年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2014年～2024年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2014年～2024年 供出温度:10℃
テイasting 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asting コメント	青りんご、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asting 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、ふくや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 ₂ 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 ₂ 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 ₂ 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 Pinot Gris Steinert 2012 アルザス・グランクリュ ピノ・グリ・シュタイネール (白・中甘口)		13.-15. AC Alsace Gewurtztraminer 2013 アルザス・ゲヴュルトトラミネール(白)		13.-4. AC Alsace Grand Cru Gewurtztraminer Steinert 2012 アルザス・グランクリュ ゲヴュルトトラミネール シュタイネール (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 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
醗酵	自然酵母で6ヶ月	醗酵	自然酵母で2ヶ月	醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで12ヶ月
熟成	10 hLのフードル (大樽)で12ヶ月	熟成	25 hLのフードル (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 (生産者)	フォアグラのテリーヌ、 フォンダンショコラ	マリアージュ (生産者)	骨付きハム、 マンステールチーズ	マリアージュ (生産者)	豚のリエットピクルス添え、 ロックフォールチーズ
マリアージュ (日本向け)	かぶとホタテのグリル	マリアージュ (日本向け)	スパイスをきかせた ロールキャベツ	マリアージュ (日本向け)	豚スペアリブのオープン焼き
ワインの 飲み頃	2014年～2029年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2014年～2024年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2015年～2030年 供出温度:11℃
テイステイング 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 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 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34g/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 ₂ 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 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 「Version, September - 2014」 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＞ファッフェンハイム
	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 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。

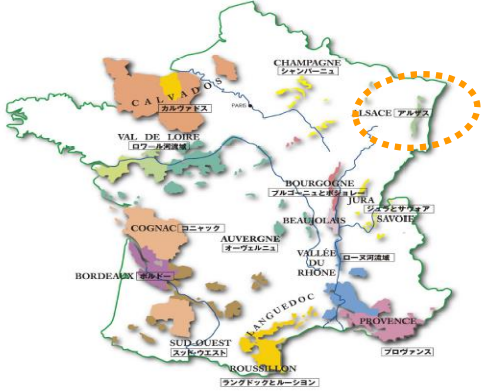
13.-6.AC Cremant d'Alsace (2011) クレマン・ダルザス(白泡)		13.-AC Alsace Changala 2013 アルザス・シャンガラ 1L(白)		13.-19.AC Alsace Muscat 2013 アルザス・ミュスカ(白)	
品種	ピノオーセロワ80%、 ピノブラン20%	品種	シルヴァネール60%、 その他リースリング、シャスラ、 ピノブラン、ミュスカ40%	品種	ミュスカ
樹齢	28年平均	樹齢	40年平均	樹齢	41年平均
土壌	泥状石灰質	土壌	赤石混じりの石灰質	土壌	グレ・ローズ(ピンクの小石) 混じりの石灰質・粘土質
一次発酵熟成	自然酵母で3ヶ月、 17hlのフールドで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のフールド (大樽)で6ヶ月	熟成	650Lの小型フールドで6ヶ月
マリージュ (生産者)	スモークサーモンのディルマリネ 鱈のボワレバジルソース	マリージュ (生産者)	レバームス、 タルトフランベ	マリージュ (生産者)	蟹とアボガドのサラダ、 カサゴのボワレ
マリージュ (日本向け)	鯛のカルパッチョ	マリージュ (日本向け)	芽キャベツのフリット	マリージュ (日本向け)	ホタテと白ねぎのソテー
ワインの 飲み頃	2014年～2019年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2014年～2019年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2014年～2024年 供出温度:10℃
テイasting コメント	レモン、スターフルーツ、フェネル、 スガの香り。泡は細かくワインに キレがあり、真直ぐな酸と透明感ある繊 細なミネラル、レモンの皮のような心 地よい苦み全てがやさしい！	テイasting コメント	オレンジ、ライム、シトラス、白い 花、ジンジャー、ミネラルの香り。ワ インはピュアかつミネラリーでキレも 良く、やさしく広がりのあるエキス分 と心地よい苦みとのバランスが良 い！	テイasting コメント	白桃、シトラス、ヴェルヴェンヌ、ヨモギ の香り。ワインはフレッシュかつミネラ リーで骨格があり、塩気を感じるくらい 凝縮した旨味と心地よい苦みが複雑 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65hl/ha。 二次発酵の泡はシュ糖を使わず2012 年の発酵中のジュースを添加し、また デゴルジュマン後は2013リースリング を補酒している。ドサーージュなしのエク ストラブリュット！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月1日～15日。 収量は60hl/ha。2013年はシルヴァ ネール主体(2012年はピノブランが 主体)であとは各品種のプレスの最後 をアッサンブラージュして造って いる！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す！ ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月11日。収量は30hl/ha。 残糖はゼロ！畑はピノワールに隣接 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！軽くフィルター有。

13.-15. AC Alsace Gewurtztraminer 2013 アルザス・ゲヴュルトトラミネール（白）		13.-4.AC Alsace Grand Cru Gewurtztraminer Steinert 2012 アルザス・グランクリュ ゲヴュルトトラミネール シュタイネール （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 石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で2ヶ月	醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで12ヶ月
熟成	25hlのフードル （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 （生産者）	骨付きハム、 マンステールチーズ	マリアージュ （生産者）	豚のリエットピクルス添え、 ロックフォールチーズ
マリアージュ （日本向け）	スパイスをきかせた ロールキャベツ	マリアージュ （日本向け）	豚スペアリブのオープン焼き
ワインの 飲み頃	2014年～2024年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2015年～2030年 供出温度:11℃
テイステイング 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で、 ボリュームのあるボディと凝縮したミ 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 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 で、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	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50hl/ha。 残糖は6g/l。ゲヴュルトはガングラン 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 40hl/ha。残糖は43g/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			「Version, February-2014」 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＞ファッフェンハイム
			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 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。

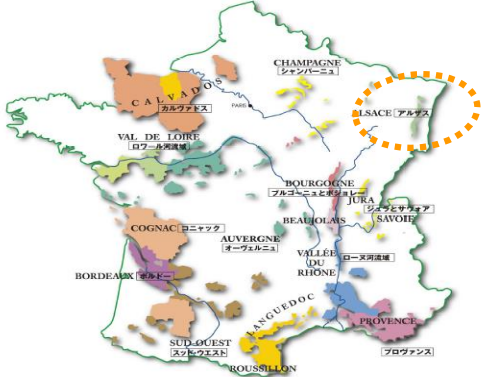
13.-1. AC Alsace Pinot Noir 2012 アルザス ピノワール(赤)		13.-2. AC Alsace Riesling 2012 アルザス リースリング(白)		13.-3. AC Alsace Pinot Blanc 2012 アルザス ピノブラン(白)	
品種	ピノワール	品種	リースリング	品種	ピノオーセロワ
樹齢	47年平均	樹齢	32年～46年	樹齢	57年平均
土壌	グレ・ローズ(ピンクの小石) 混じりの石灰質・粘土質	土壌	泥状石灰質、グレ・ローズ 混じりの石灰質・粘土質	土壌	泥状石灰質
マセラシオン	3日間低温スミ・マセラシオン ステンレスタンク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

13.-7. AC Alsace Sylvaner 2012 アルザス シルヴァネール(白)		13.-19. AC Alsace Muscat 2012 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) 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 (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 (生産者)	サーモンマリネ、 フレッシュコンテチーズ	マリアーージュ (生産者)	シュークルット、 洋ナシのソルベ
マリアーージュ (日本向け)	メカジキのガーリックソテー	マリアーージュ (日本向け)	蟹とグレープフルーツのサラダ
ワインの 飲み頃	2013年～2023年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2013年～2023年 供出温度:10℃
テイステイング 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 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。

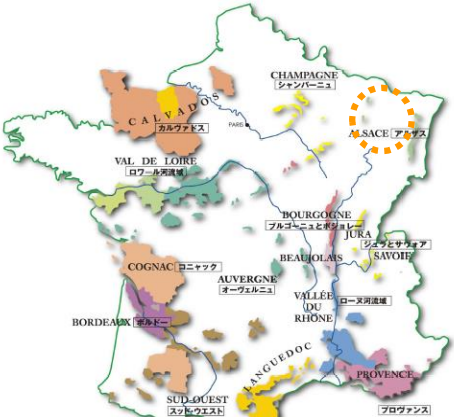
VCN° 13 「Version, December-2013」 ドメヌ・ガングランジェ (Domaine Ginglinger)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Jean Francois GINGLINGER
	国＞地域＞村	フランス＞アルザス＞ファッフェンハイム
	AOC	アルザス、アルザスグランクリュ
	歴史	オーナーであるジャン・フランソワ(ブリュノ・シュレールの親戚)は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを立ち上げる。(以前はブドウを農協に売っていた)1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオディナミを実践に取り入れる。
	気候	冬は寒く、夏は猛暑にとも言え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 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 AC アルザス・ピノグリ(白)		13.-15. AC Alsace Gewurtztraminer 2011 ACアルザス・ゲヴェルツトラミネール (白 中甘口)		13.-4. AC Alsace Gewurtztraminer Steinert 2011 ACアルザス・ゲヴェルツトラミネール 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
マリアージュ (生産者)	舌平目のムニエル、 グリユールチーズ	マリアージュ (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	マリアージュ (日本向け)	豚肉のソテー蜂蜜レモンソース	マリアージュ (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 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2013年～2028年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2013年～2028年 供出温度:9℃
テイasting コメント	黄桃、アブリコットの種、フメ香、 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とささえる！	テイasting 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ルのような甘み、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asting 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 ACアルザス・リースリング シュタイネール(白)		13.-17. AC Alsace Gewurtztraminer Grains de Folie 2010 AC アルザス・ゲヴェルツトラミネール グレン・ド・フォリ(白 甘口)		13.-18. AC Alsace Riesling Grains Fletris 2010 AC アルザス・リースリング グレン・フレトリ(白 甘口)	
品種	リースリング	品種	ゲヴェルツトラミネール	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 (生産者)	アワビのソテー、 熟成コンテチーズ	マリアージュ (生産者)	冷製のフォアグラ、 レモンタルト	マリアージュ (生産者)	イチジクの熟成生ハム巻き、 ロックフォールチーズ
マリアージュ (日本向け)	サーモンとアボガドのタルタル	マリアージュ (日本向け)	マンステールチーズ	マリアージュ (日本向け)	クグロフ
ワインの 飲み頃	2013年～2023年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2013年～2043年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2013年～2043年 供出温度:10℃
テイステイング 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 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 強かな酸とチョコクのようなきめの 細かいミネラルが上品に支える！	テイステイング 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！ 収量は15hl/ha！残糖は103g！ 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！ ※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！ 収量は20hl/ha！残糖は45g！ ワイン名はGrains Fletris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とも少し掛けている！

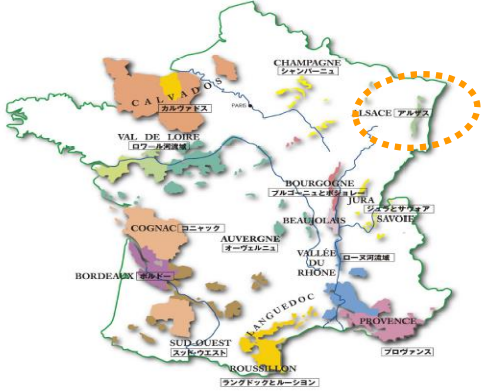
VCN° 13			「Version, September-2013」 ドメヌ・ガングランジェ (Domaine Ginglinger)	
 地図提供: フランス食品振興会			生産者	Jean Francois GINGLINGER
			国＞地域＞村	フランス＞アルザス＞ファッフェンハイム
			AOC	アルザス、アルザスグランクリュ
			歴史	オーナーであるジャン・フランソワ(ブリュノ・シュレールの親戚)は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを立ち上げる。(以前はブドウを農協に売っていた)1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオディナミを実践に取り入れる。
			気候	冬は寒く、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 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.-6.AC Cremant d'Alsace 2008 AC クレマン・ダルザス		13.-10.AC Alsace Grand Cru Pinot Gris Steinert 2009 AC アルザス・グランクリュ ピノ・グリ・シュタイネル		13.-16.AC Alsace Changala 2012 AC アルザス・シャンガラ 【1リットル】	
品種	ピノオーセロワ90%、 ピノブラン10%	品種	ピノグリ	品種	ピノブラン40%、シャスラ15%。 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 石灰質	土壌	泥状石灰質
一次発酵熟成	自然酵母で2ヶ月、 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	シュ糖添加後、 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 (大樽)で12ヶ月	熟成	25hlのフードル (大樽)で6ヶ月
マリアージュ (生産者)	生ガキ、 レモンのシャーベット	マリアージュ (生産者)	魚介のシュクルート、 タルトフロマージュ	マリアージュ (生産者)	カエルのガーリックソテー、 タルトフランベ
マリアージュ (日本向け)	サモサ	マリアージュ (日本向け)	ポークジンジャー	マリアージュ (日本向け)	サーモンとアボカドのタルタル
ワインの 飲み頃	2013年～2018年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2013年～2028年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2013年～2015年 供出温度:7℃
テイasting コメント	ナシのコンポートやヴェルヴェンヌ、 ブリオッシュ、鉢物の香り。ワインはドライで、直線的な酸とほのかに苦味を 伴った硬質なミネラルをやわらかく広 がる泡がきれいに包み込む！	テイasting コメント	金木犀やハチミツ、サブラー、フュメ 香、ミネラルの香り。ワインはリッチ でふくらみがあり、ネクターのような ボリュームある甘さを繊細な酸と骨 格あるミネラルがしっかり支える！	テイasting コメント	洋ナシやマスカット、ミネラル、セージ、 潮の香り。口当たりやさしくミネラリ ーで、フレッシュな酸と心地よく微かに苦 みのあるミネラルが潮の風味を伴い複 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。 4年の瓶熟を経たノンドザージュのエクスト ラブリュット！2008年は今までの酸化熟成 的なクレマンではない、よりフレッシュで ライスタイルに仕上げている！	ちなみに！	収穫日は10月5日。収量は40hl/ha。 残糖が57g/l！2009年は当たり年！ ガングランジェ曰く、10ヶ月かかっても発 酵が終わる気配がなく、ブドウのポ 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。 2012年のシャンガラは、ベースとピノブラン にシャスラと発酵後のリースリング、シル ヴァネールの澱の部分をブレンド。さらに瓶 詰め直前にミュスカを加え仕上げている！ ノンフィルター！ キュヴェ名の「シャンガラ」はアルザス語で 「ジャン」のことを示す！

VCN° 13		「Version, January-2013」 ドメヌ・ガングランジェ (Domaine Ginglinger)	
 食品振興会	生産者	Jean Francois GINGLINGER	
	国＞地域＞村	フランス＞アルザス＞ファッフェンハイム	
	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、同時にビオダイ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	ビオダイナミ 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。	

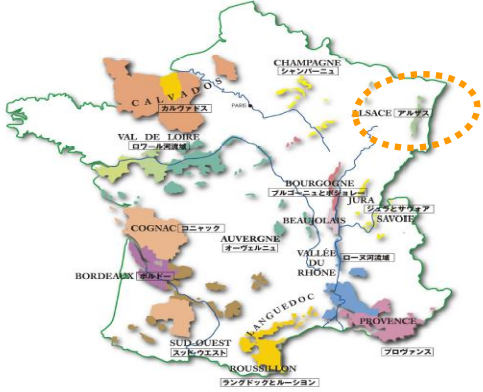
13.-1. AC Alsace Pinot Noir 2011 AC アルザス・ピノワール		13.-2.AC Alsace Riesling 2011 ACアルザス・リースリング		13.-5. AC Alsace Grand Cru Riesling Steinert 2010 リースリング・シュタイネール	
品種	ピノワール	品種	リースリング	品種	リースリング
樹齢	46年平均	樹齢	31年～45年	樹齢	12年
土壌	グレ・ローズ(ピンクの小石) 混じりの石灰質・粘土質	土壌	泥状石灰質	土壌	アラゴナイト混じりの石灰質
マセラシオン	3日間低温スミ・マセラシオン インクスタックで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 (大樽)で12ヶ月	熟成	20hlのフードル (大樽)で12ヶ月	熟成	5hlのフードルで12ヶ月
マリージュ (生産者)	乳飲み仔豚のフィレ、 エボワスチーズ	マリージュ (生産者)	タルトフランベ、 オマールエビのアスピック仕立て	マリージュ (生産者)	真だらのソテー、 マンステールチーズ
マリージュ (日本向け)	鴨ロース	マリージュ (日本向け)	ヒラメのカルパッチョ	マリージュ (日本向け)	カリフラワーと鮭のグラタン
ワインの 飲み頃	2013年～2023年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2013年～2023年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2013年～2023年 供出温度:10℃
テイasting 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asting 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asting 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 ずぐ余韻にまで続く！
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 AC アルザス・シルヴァネール		13.-9. AC Alsace Pinot Gris 2010 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 (大樽)で12ヶ月	熟成	20hlのフードル (大樽)で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	玉ねぎのファルシ、 ガルビュール	マリアージュ (生産者)	豚タンのテリーヌ、 ホタテのグラタン
マリアージュ (日本向け)	鶏肉とキノコのマスタード和え	マリアージュ (日本向け)	ブリの塩焼き
ワインの 飲み頃	2013年～2023年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2013年～2023年 供出温度:10℃
テイステイング コメント	リンゴやスモモ、セージ、ミネラルの香り。味わいリッチでアタックにボリュームと勢いがあり、厚みのあるボディの中に凝縮したミネラルの旨味がきれいに溶け込んでいる！	テイステイング コメント	ハチミツやタルトタタン、微かにレモンやフュメ香もある。ワインは力強く粘着性があり、噛めるくらい凝縮したミネラルとそれを支える強かな酸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50hl/ha。軽くフィルター有り。2011年は2010年同様に完全辛口！アルコール度数13.7%！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！	ちなみに！	収穫日は10月10日。ワインは完全辛口でアルコール度数は15%と超モンスター級！軽くフィルター有り。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！

VCN° 13			「Version, September-2012」 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＞ファッフェンハイム
			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 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。

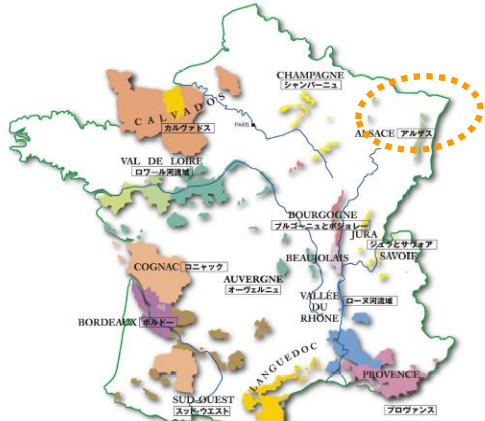
13.-3. AC Alsace Pinot Blanc 2010 AC アルザス・ピノブラン		13.-15. AC Alsace Gewurtztraminer 2011 ACアルザス・ゲヴュルトトラミネール		13.-4. AC Alsace Gewurtztraminer Steinert 2010 ACアルザス・ゲヴュルトトラミネール シュタイネール	
品種	ピノオーセロワ100%	品種	ゲヴュルトトラミネール	品種	ゲヴュルトトラミネール
樹齢	55年平均	樹齢	45年	樹齢	40年平均
土壌	泥状石灰質	土壌	赤石混じりの石灰質	土壌	アラゴナイト混じりの石灰質
マセラシオン	なし	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 フードル(大樽)17hlで9ヶ月
熟成	19hlのフードル(大樽)で12ヶ月	熟成	25hlのフードル(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(生産者)	スズキのエストラゴンソース、グリュイエールチーズ	マリアージュ(生産者)	フォアグラのパイ包み、ロックフォールチーズ	マリアージュ(生産者)	フォアグラのテリーヌ、手長エビのグリエ
マリアージュ(日本向け)	イカとズッキーニのクスクス	マリアージュ(日本向け)	サーモンのオーロラソース	マリアージュ(日本向け)	豚スペアリブのハチミツ焼
ワインの飲み頃	2012年～2022年 供出温度:8℃	ワインの飲み頃	2012年～2022年 供出温度:7℃	ワインの飲み頃	2012年～2027年 供出温度:9℃
テイasting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astingコメント	ライチや野バラ、グリーンベツパー、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asting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ツダが、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 AC アルザス・シルヴァネール		13.-16. AC Alsace Changala 2011 AC アルザス・シャンガラ 【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%、 その他30%(リースリング、 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
醗酵	自然酵母で9ヶ月	醗酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	19hlのフードル (大樽)で12ヶ月	熟成	ステンレスタンクで9ヶ月
マリージュ (生産者)	サーモンのパイ包み、 鶏肉のアーモンド焼き	マリージュ (生産者)	サーモンマリネ、 ニンシとポテトのサラダ
マリージュ (日本向け)	太刀魚の香草岩塩焼き	マリージュ (日本向け)	鶏のヴィネガー煮
ワインの 飲み頃	2012年～2022年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2012年～2017年 供出温度:7℃
テイステイング コメント	リンゴやブリオッシュ、カシューナツ ツ、ヨーグルトの香り。ワインはリッチ で、ナッツの風味のあるまろやかな味 わいの中に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 コメント	マスカットや白桃、ミネラル、白い花 の香り。ワインはフレッシュかつクリ スピーで透明感があり、心地よいミ ネラルの苦みと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。2010年は完全辛口！ブラ ス、2009年同様にボリューム豊かな 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 が主体であとは各品種のプレス の最後をアッサンブラージュして造っ ている！ノンフィルター！キュヴェ名 の「シャンガラ」はアルザス語でジャ ン(ガングランジェ)のことを示す！

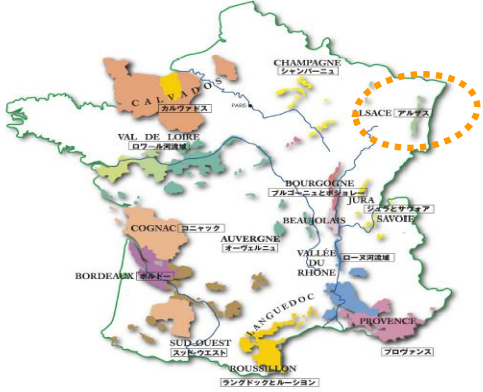
VCN° 13			「Version, January-2012」 ドメヌ・ガングランジェ (Domaine Ginglinger)	
 地図提供: フランス食品振興会			生産者	Jean Francois GINGLINGER
			国＞地域＞村	フランス＞アルザス＞ファッフェンハイム
			AOC	アルザス、アルザスグランクリュ
			歴史	オーナーであるジャン・フランソワ(ブリュノ・シュレールの親戚)は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを立ち上げる。(以前はブドウを農協に売っていた)1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオダイナミを実践に取り入れる。
			気候	冬は寒く、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	ビオダイナミ 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.-1. AC Alsace Pinot Noir 2009 AC アルザス・ピノワール		13.-12. AC Alsace Pinot Noir Steiner 2009 AC アルザス・ピノワール シュタイネール		13.-3. AC Alsace Pinot Blanc 2009 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%、 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) 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 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 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 (大樽)で12ヶ月	熟成	古樽(228L)で12ヶ月	熟成	24hlのフードル (大樽)で12ヶ月
マリージュ (生産者)	マロワールチーズのタルト、 牛フィレ肉のモリーユソース	マリージュ (生産者)	鴨のオレンジソース、 熟成マンステール	マリージュ (生産者)	ホタテのソテー・パセリソース、 モルビエチーズ
マリージュ (日本向け)	白菜とベーコンのコンソメ煮	マリージュ (日本向け)	ねぎ間鍋	マリージュ (日本向け)	エビと冬瓜の炒め物
ワインの 飲み頃	2012年～2027年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2012年～2027年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2012年～2022年 供出温度:7℃
テイステイング コメント	ダークチェリーやスミレ、フェネル、 ミネラルの香り。ワインは筋肉質かつ 厚みがあり、フレッシュな酸と果実の 凝縮味を骨格あるミネラルが支え る！余韻にミネラルが残る！	テイステイング コメント	フランボワーズやオレンジピール、 クローブの香り。ワインは妖艶かつ 広がりがあり、絹のように滑らかな 果実味と上品な酸、繊細なタンニン の収斂味とのバランスが絶妙！	テイステイング コメント	熟れた桃やハチミツ、若いアーモンド の香り。ワインはふくよかで粘着性が あり、フレッシュな果実味に合い溶け 込むように、やさしい酸とほのかな苦 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。フィルター有り。 So2は瓶詰め時に2g添加。全房ブドウ が80%、除梗破碎のブドウは20%。 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9月10日。So2ゼロ、ノン フィルター！100%全房ブドウで除 梗破碎なし！ブルゴーニュ樽で熟 成！ガングランジェ赤で一番早熟な 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。フィルター有り。 So2は瓶詰め時に2g添加。2009年はク レマンの畑のピノブランでワインをつ くった！(08年にピノブランの畑をリー スリングに植え替えたため)

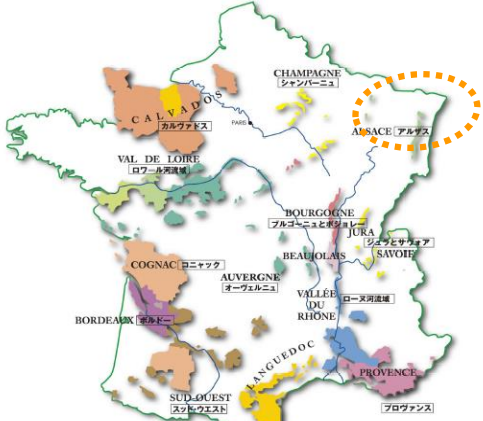
13.-4. AC Alsace Gewurtztraminer Steinert 2009 ACアルザス・ゲヴュルトトラミネール シュタイネール		13.-9. AC Alsace Pinot Gris 2009 AC アルザス・ピノ・グリ	
品種	ゲヴュルトトラミネール	品種	ピノグリ
樹齢	41年平均	樹齢	25年平均
土壌	アラゴナイト混じりの・石灰質	土壌	砂混じりの石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	シュール・リー
醗酵	自然酵母で3ヶ月	醗酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	12hlのフードル (大樽)で1年	熟成	20hlのフードル (大樽)で12ヶ月
マリアーージュ (生産者)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

VCN° 13		「Version, September-2011」 ドメヌ・ガングランジェ (Domaine Ginglinger)	
 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。	
	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 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。	

12.-2. AC Alsace Riesling 2010 ACアルザス・リースリング		13.-5. AC Alsace Grand Cru Riesling Steinert 2009 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 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のフードル（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
マリァージュ（生産者）	ニジマスの香草焼き、マンステールチーズ	マリァージュ（生産者）	アワビのバターソテー、オマール海老のグリユ、	マリァージュ（生産者）	フォアグラ・イチジクのジャム、パンデビス
マリァージュ（日本向け）	蒸し牡蠣	マリァージュ（日本向け）	豚ロースのソテー	マリァージュ（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 供出温度:9℃	ワインの飲み頃	2011年～2026年 供出温度:9℃	ワインの飲み頃	2011年～2021年 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！

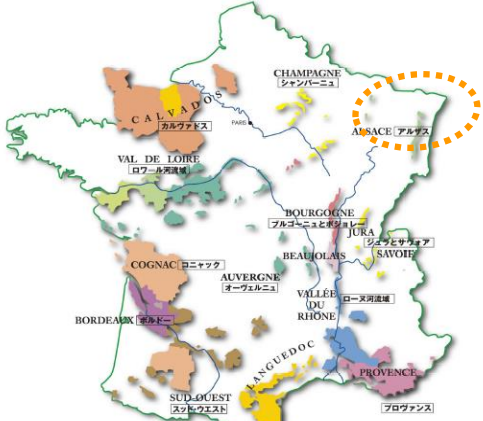
VCN° 13			「Version, March-2011」 ドメヌ・ガングランジェ (Domaine Ginglinger)	
 地図提供: フランス食品振興会			生産者	Jean Francois GINGLINGER
			国＞地域＞村	フランス＞アルザス＞ファッフェンハイム
			AOC	アルザス、アルザスグランクリュ
			歴史	オーナーであるジャン・フランソワ(ブリュノ・シュレールの親戚)は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを立ち上げる。(以前はブドウを農協に売っていた)1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオダイナミを実践に取り入れる。
			気候	冬は寒く、夏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	ビオダイナミ 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.-3. AC Alsace Pinot Blanc 2008 AC ピノ・ブラン		13.-9. AC Alsace Pinot Gris 2008 AC アルザス・ピノ・グリ		13.-10. AC Alsace Grand Cru Pinot Gris Steinert 2007 AC アルザス・グランクリュ 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、 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 (大樽)で12ヶ月	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
マリージュ (生産者)	キッシュロレーヌ、 舌平目のディルソース	マリージュ (生産者)	フォアグラムース、 チキンのロティ	マリージュ (生産者)	ホタテのベシヤメルソース、 キッシュロレーヌ
マリージュ (日本向け)	アサリとキャベツの蒸し煮	マリージュ (日本向け)	白魚と玉ねぎのかき揚げ	マリージュ (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	2010年～2020年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2011年～2021年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2010年～2020年 供出温度:9℃
テイasting 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。	テイasting コメント	干し杏子や黄桃、ハチミツ、ミネラ ル、フュメ香もある。味わいピュアで 透明感があり、繊細な酸とほのかな 甘みとのバランスが良い。後からや さしいミネラルの旨味が口に広がり、 長く余韻に残る！	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	2,300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。	ちなみに！	収穫日は10月10日。 残糖2g。フィルター有り。 2008年は、ピノグリの特徴である Fumet(フュメ)香(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！	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-2010」 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＞ファッフェンハイム
	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、同時にビオダイ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	ビオダイナミ 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。

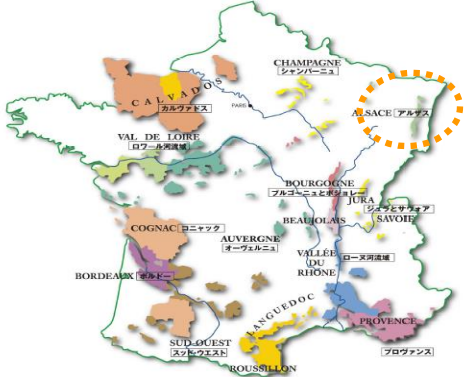
12.-2. AC Alsace Riesling 2009 ACアルザス・リースリング		13.-5. AC Alsace Grand Cru Riesling Steinert 2008 リースリング・グランクリュ・シュタイネール		13.-10. AC Alsace Grand Cru Pinot Gris Steinert 2007 AC アルザス・グランクリュ ピノ・グリ・シュタイネール	
品種	リースリング	品種	リースリング	品種	ピノグリ
樹齢	29年	樹齢	10年	樹齢	32年平均
土壌	泥状石灰質	土壌	アラゴナイト混じりの・石灰質	土壌	アラゴナイト混じりの石灰質
マセラシオン	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のフードル (大樽)で12ヶ月	熟成	イノックスタンクで12ヶ月	熟成	24hlのフードル (大樽)で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	フォアグラのテリーヌ、 エビのライムサラダ	マリアージュ (生産者)	手長エビと魚介のサフラン煮、 クミン入りマンステール	マリアージュ (生産者)	ホタテのベシヤメルソース、 キャッシュロレーヌ
マリアージュ (日本向け)	イカ団子	マリアージュ (日本向け)	カレー風味のイカめし	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	2010年～2020年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2008年～2028年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2010年～2020年 供出温度:9℃
テイステイング 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 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 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てい 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 Steiner 2008 AC アルザス・ピノワール シュタイネール		13.-13. AC Alsace Pinot Noir Sandstein 2008 AC アルザス・ピノワール サンシュタイン		13.-14. AC Alsace Pinot Noir 1996 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) 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 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 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
マリァージュ (生産者)	田舎風パテ、 七面鳥のセップ茸詰め	マリァージュ (生産者)	カエルのバターソース、 シャウルスチーズ	マリァージュ (生産者)	ピエドムートンのソテー、 リドヴォーのバルサミコソース
マリァージュ (日本向け)	ロースハムとイチジク	マリァージュ (日本向け)	牡蠣と長ネギの山椒炒め	マリァージュ (日本向け)	鶏の胡桃バター焼き
ワインの 飲み頃	2009年～2019年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2010年～2025年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2010年～2015年 供出温度:14℃
テイステイング 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。	テイステイング コメント	グリオットやグロゼイユの赤い果実 やミネラルの香りがある。アタックの 果実味がピュアかつまろやかで、骨 格のあるミネラルと新鮮な酸がうまく 調和している！	テイステイング コメント	イチゴのコンポートやグロゼイユ、若い アーモンドの香り。アタックに透き通る ような果実とミネラルのうまみがあり、 後から細く伸びのある酸が染み入るよ 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 フィルター！100%全房ブドウで除梗 破碎なし！ブ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15日。サンシュタイン のピノは晩熟タイプで、畑は東向 き。So2ゼロ、ノンフィルター！100% 全房ブドウで除梗破碎なし！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年は彼 が初めてビオ農法を試みた年！彼曰 く、この年はブドウが熟したと同時に酸 の高かった年だったそうだ！

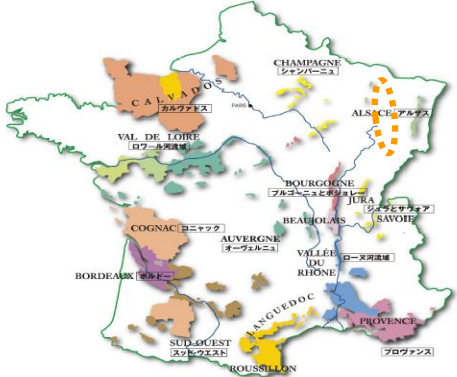
VCN° 13			「Version, September-2010」 ドメヌ・ガングランジェ (Domaine Ginglinger)	
			生産者	Jean Francois GINGLINGER
			国＞地域＞村	フランス＞アルザス＞ファッフェンハイム
			AOC	アルザス、アルザスグランクリュ
			歴史	オーナーであるジャン・フランソワ（ブリュノ・シュレールの親戚）は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを立ち上げる。（以前はブドウを農協に売っていた）1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオディナミを実践に取り入れる。
			気候	冬は寒く、夏は猛暑にとも言えるくらい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 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.-1. AC Alsace Pinot Noir 2008 AC アルザス・ピノワール		13.-12. AC Alsace Pinot Noir Steiner 2008 AC アルザス・ピノワール シュタイネール		13.-3. AC Alsace Pinot Blanc 2008 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、 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） 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 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 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 （大樽）で12ヶ月	熟成	古樽（228ℓ）で12ヶ月	熟成	24hlのフードル （大樽）で12ヶ月
マリージュ （生産者）	セップ茸・牛肉赤ワインソース、 ホロホロ鳥のエストラゴンソース	マリージュ （生産者）	田舎風パテ、 七面鳥のセップ茸詰め	マリージュ （生産者）	キッシュロレーヌ、 舌平目のディルソース
マリージュ （日本向け）	牛スジ大根	マリージュ （日本向け）	焼きナス&トマトにかつお節	マリージュ （日本向け）	チコリとエビのサラダ
ワインの 飲み頃	2009年～2019年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2009年～2019年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2010年～2020年 供出温度:7℃
テイステイング 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 ネラリーで、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。	テイステイング コメント	グルナディンや白いバラ、鉾石など 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。	テイステイング 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！フルゴニーユ樽で熟 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 Gewurtztraminer Steinert 2008 ゲヴュルツ・グランクリュ・シュタイネール		13.-5. AC Alsace Grand Cru Riesling Steinert 2008 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 Pinot Gris Steinert 2007 AC アルザス・グランクリュ 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 (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 (大樽)で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	フォアグラのテリーヌ、 手長エビのグラタン	マリアージュ (生産者)	手長エビと魚介のサフラン煮、 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)	鶏のオープン焼き ショウガとはちみつレモンソース	マリアージュ (日本向け)	カレー風味のイカめし	マリアージュ (日本向け)	フルーツを添えた ポークンター
ワインの 飲み頃	2010年～2030年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2008年～2028年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2010年～2020年 供出温度:9℃
テイステイング コメント	フェンネルやジンジャー、黄桃、白コ ショウの香り。スパイシーでワインに 豊かなボリュームと勢いを感じ、後か ら凝縮した旨みと苦味が複雑に絡み 合う！余韻にミネラルが残る。	テイステイング 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 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	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。フィルター有り。 So2は瓶詰め時に2g添加。ワインの ポテンシャルは15.8度とパワフルで、 飲むたびにクセになる味わい！	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！

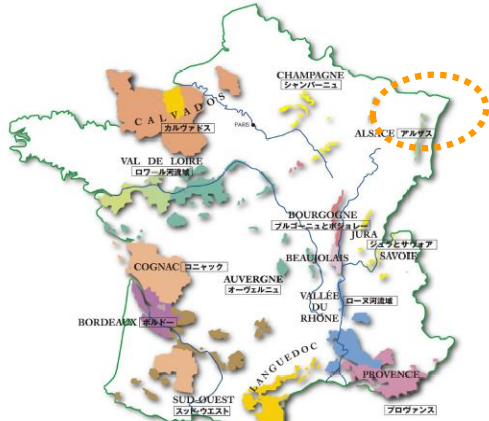
VCN° 13			「Version, February-2010」 ドメヌ・ガングランジェ (Domaine Ginglinger)	
 地図提供: フランス食品振興会			生産者	Jean Francois GINGLINGER
			国＞地域＞村	フランス＞アルザス＞ファッフェンハイム
			AOC	アルザス、アルザスグランクリュ
			歴史	オーナーであるジャン・フランソワ(ブリュノ・シュレールの親戚)は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを起ち上げる。(以前はブドウを農協に売っていた)1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオディナミを実践に取り入れる。
			気候	冬は寒く、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 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.-3. AC Alsace Pinot Blanc 2007 AC ピノ・ブラン		13.-9. AC Alsace Pinot Gris 2007 AC アルザス・ピノ・グリ		13.-10. AC Alsace Grand Cru Pinot Gris Steinert 2007 AC アルザス・グランクリュ ピノ・グリ・シュタイネル	
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
マリージュ(生産者)	ムールマリネ、グリエールチーズ	マリージュ(生産者)	骨付き豚肉のグリエ、マンステール	マリージュ(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
マリージュ(日本向け)	海鮮ちゃんこ鍋	マリージュ(日本向け)	砂肝のサラダ	マリージュ(日本向け)	フルーツを添えたボークソテー
ワインの飲み頃	2008年～2013年 供出温度:10℃	ワインの飲み頃	2010年～2015年 供出温度:8℃	ワインの飲み頃	2010年～2020年 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や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	2,300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!

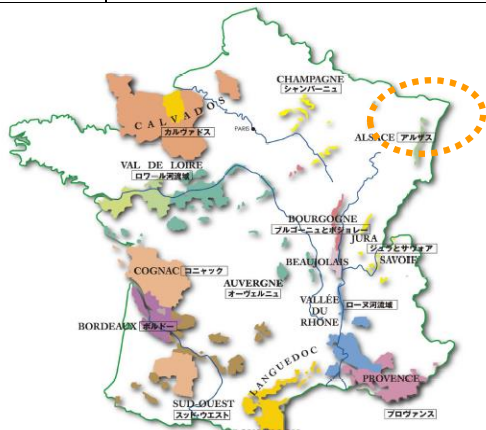
VCN° 13 「Version, December-2009」 ドメヌ・ガングランジェ (Domaine Ginglinger)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Jean Francois GINGLINGER
	国＞地域＞村	フランス＞アルザス＞ファッフェンハイム
	AOC	アルザス、アルザスグランクリュ
	歴史	オーナーであるジャン・フランソワ(ブリュノ・シュレールの親戚)は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを立ち上げる。(以前はブドウを農協に売っていた)1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオディナミを実践に取り入れる。
	気候	冬は寒く、夏は猛暑にとも言え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 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.-1. AC Alsace Pinot Noir 2007 AC アルザス・ピノワール		13.-2. AC Alsace Riesling 2008 AC アルザス・リースリング		13.-5. AC Alsace Grand Cru Riesling Steinert 2007 リースリング・シュタイネル	
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 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
醗酵	自然酵母で4週間	醗酵	自然酵母で9ヶ月	醗酵	自然酵母で5ヶ月
熟成	24hlのフールド (大樽)で12ヶ月	熟成	24hlのフールド (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 (生産者)	生ハム、ソーセージ、 野鳩のロースト	マリアージュ (生産者)	スモークサーモン、 シュークルート	マリアージュ (生産者)	オマール・ソースアメリカヌ、 マンステール、
マリアージュ (日本向け)	スパイス&紅茶の煮豚	マリアージュ (日本向け)	長ネギのコンソメ煮	マリアージュ (日本向け)	海鮮鍋
ワインの 飲み頃	2009年～2019年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2009年～2019年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2009年～2024年 供出温度:10℃
テイasting 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 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 コメント	夏ミカンや白い花、潮のミネラルな香りもある。口当たりはまる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%。醗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 クレマン・ダルザス		13.-11. AC Alsace Grand Cru Gewurtztraminer Steinert Vendanges Tardives 2005 ゲヴェルツ・シュタイネール 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	ゲヴェルツトラミネール
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 自然酵母で1ヶ月	醱酵	自然酵母で5ヶ月
製法 熟成	シャンパーニュ方式 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 (生産者)	アペリティブ、 アルザス風ピザ	マリアージュ (生産者)	フォアグラのテリーヌ、 ロックフォール
マリアージュ (日本向け)	牡蠣のバターソテー	マリアージュ (日本向け)	ホタテのクリームソース
ワインの 飲み頃	2008年～2013年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2009年～2039年 供出温度:7℃
テイスティング 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！	テイスティング 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。パスリヤージュのブドウ70%、貴腐ブドウ30%。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ジュを数回施す。

VCN° 13		「Version July-2009」 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＞ファッフェンハイム	
	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。	
	食品振興会		
	畑総面積	5. 6ヘクタール	
	農法	ビオディナミ 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.-4. AC Alsace Grand Cru Gewurtztraminer Steinert 2007 ゲヴュルツ・シュタイネール		13.-5. AC Cremant d'Alsace 2005 クレマン・ダルザス		13.-7. AC Alsace Sylvaner 2007 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%、 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 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 熟成	シャンパーニュ方式 瓶内熟成3年	醱酵	自然酵母で1年
熟成	フールド（大樽19hl）で1年	デゴルジュマン	2009年2月	熟成	フールド（大樽19hl）で1年
マリージュ （生産者）	手長エビの白ワイン蒸し、 マンステールチーズ	マリージュ （生産者）	アルザス風ピザ、 柑橘系シャーベット	マリージュ （生産者）	魚介のサラダ、 鯛のレモンコンフィ風味
マリージュ （日本向け）	マグロとネギのステーキ	マリージュ （日本向け）	桃のコンポート	マリージュ （日本向け）	うなぎの白焼き
ワインの 飲み頃	2009年～2024年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2009年～2014年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2009年～2014年 供出温度:9℃
テイスティング コメント	マンダリンやバラの香りが華やか。味 わいスパイシーで果実の厚みと凝縮 感があり、アフターにほのかな苦味と ジャスミン等の花のフレーバーが長く 余韻に残る。	テイスティング 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！	テイスティング コメント	洋ナシやミネラル、ジンジャーの香り。 口当たりまろやかかつフルーティー で、繊細な酸とのバランスもよい。アフ ターにプリオッシュのフレーバーと心地 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！ 従兄弟のシュレールも一目置いている。	ちなみに！	ドザージュにリキュールを使わない！ デゴルジュ後、目減りした分を 同じミレジムのクレマンで満たす！ いよいよ2005年最後のリリースで す！	ちなみに！	ガングランジェのおススメ！ このワインを飲めばシルヴァネールの イメージはがらりと変わること間違いな し！



食品振興会



生産者

Jean Francois GINGLINGER

国＞地域＞村

フランス＞アルザス＞ファッフェンハイム

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
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。

13-1. 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ンボックス 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（日本向け）	ブリの塩焼き
ワインの飲み頃	2008年～2015年 供出温度:13℃
テイステイングコメント	スミ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。
希望小売価格	2,300円（税込2,484円）

ちなみに！

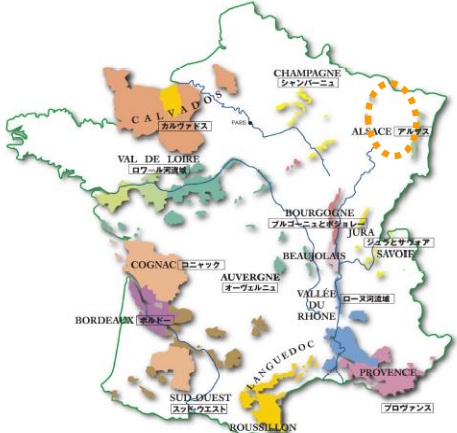
2006年はミレジムの結果、酸がフレッシュで早飲みスタイルに！このコストパフォーマンスは最初で最後かも！いつもと違うラベルでリリースです。

13-3. AC Alsace Pinot Blanc 2007 AC ピノ・ブラン

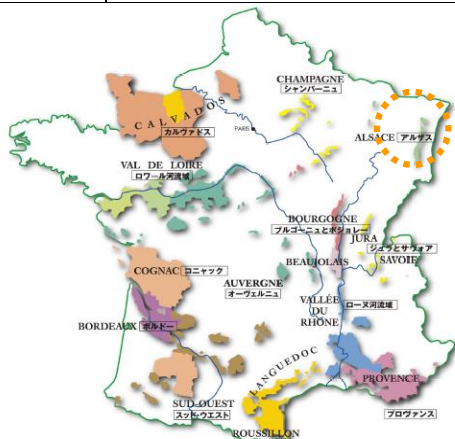
品種	ピノブラン、ピノオーセロワ、シルヴァネール、ピノグリ
樹齢	50年平均
土壌	泥状石灰質
マセラシオン	なし
醱酵	自然酵母で8ヶ月
熟成	フードル20hl（大樽）で1年
マリアージュ（生産者）	ムールマリネ、グリエールチーズ
マリアージュ（日本向け）	海鮮ちゃんこ鍋
ワインの飲み頃	2008年～2013年 供出温度:10℃
テイステイングコメント	青リンゴやミネラル、白い花の香り。フルーティで優しいミネラル感とフレッシュな酸がワインをやわらかく包む。飲み口がとても良い！
希望小売価格	2,300円（税込2,484円）

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」 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＞ファッフェンハイム
	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 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.-3. AC Alsace Pinot Blanc 2007 AC ピノ・ブラン		10.-5. AC Alsace Grand Cru Riesling Steinert 2006 リースリング・シュタイネール		13.-6. AC Cremant d'Alsace 2005 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
醗酵	自然酵母で8ヶ月	醗酵	自然酵母で6ヶ月	醗酵	ファイバータンクによる 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 熟成	シャンパーニュ方式 瓶内熟成2年
マリージュ (生産者)	ムールマリネ、 グリエールチーズ	マリージュ (生産者)	シュークルト、 マンステールチーズ	マリージュ (生産者)	アベリティフ、 アルザス風ピザ
マリージュ (日本向け)	海鮮ちゃんこ鍋	マリージュ (日本向け)	サーモンのマリネ	マリージュ (日本向け)	焼き牡蠣
ワインの 飲み頃	2008年～2013年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2008年～2028年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2008年～2013年 供出温度:8℃
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！	テイステイング 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 と詰まっています酸も豊か。噛みごたえのあるワイン！	テイステイング 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！	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ージュは、同じミレジムのクレマンで満たす。



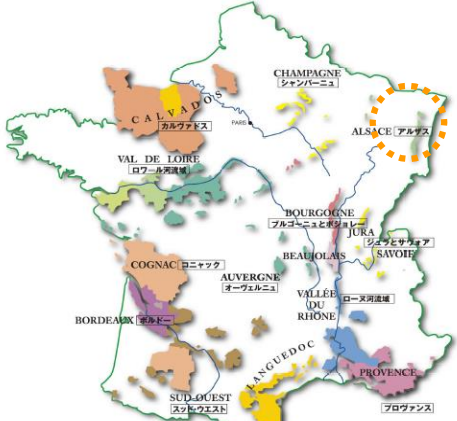
食品振興会



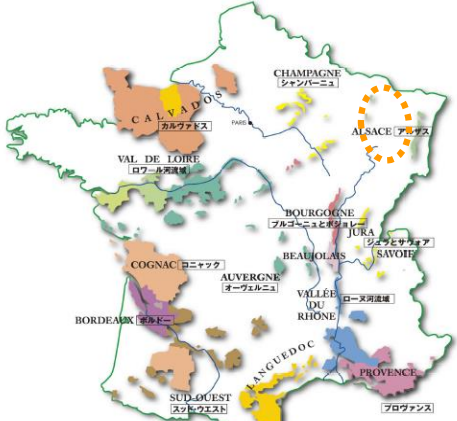
生産者	Jean Francois GINGLINGER
国＞地域＞村	フランス＞アルザス＞ファッフェンハイム
AOC	アルザス、アルザスグランクリュ
歴史	オーナーであるジャン・フランソワ（ブリュノ・シュレールの親戚）は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを起ち上げる。（以前はブドウを農協に売っていた）1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオディナミを実践に取り入れる。
気候	冬は寒く、夏は猛暑にとも言えるくらいに気温が上がる半大陸性の気候。風は穏やかで、夏場はとても乾燥している。
畑総面積	5. 6ヘクタール
農法	ビオディナミ 1999年エコセル 2001年デメテル
収穫方法	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.-1. AC Alsace Pinot Noir 2006
AC アルザス・ピノノワール

品種	ピノノワール
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
醗酵	自然酵母で10～12日間
熟成	フードル(大樽)22ヶ月
マリアーージュ (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
マリアーージュ (日本向け)	鳥のカシューナッツ炒め
ワインの 飲み頃	2008年～2015年 供出温度:13℃
テイスティング コメント	スミ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。
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。

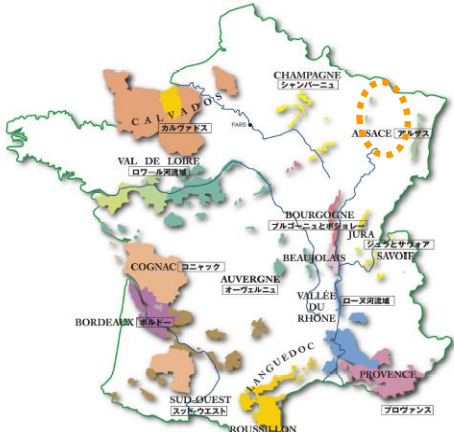
VCN° 13		「Version, August-2008」 ドメヌ・ガングランジェ (Domaine Ginglinger)			
		生産者	Jean Francois GINGLINGER		
		国＞地域＞村	フランス＞アルザス＞ファッフェンハイム		
		AOC	アルザス、アルザスグランクリュ		
		歴史	オーナーであるジャン・フランソワ（ブリュノ・シュレールの親戚）は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを立ち上げる。（以前はブドウを農協に売っていた）1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオディナミを実践に取り入れる。		
		気候	冬は寒く、夏は猛暑にとも言えるくら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 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.-2. AC Alsace Riesling 2007 AC アルザス・リースリング		10.-4. AC Alsace Grand Cru Gewurtztraminer Steinert 2006 ゲヴュルツ・シュタイネール		13.-5. AC Alsace Grand Cru Riesling Steinert 2005 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
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 （生産者）	海の幸の大皿盛り、 シュークレート	マリージュ （生産者）	フォアグラのテリーヌ、 マンステール	マリージュ （生産者）	サーモンマリネ、 ベックオフ
マリージュ （日本向け）	イカトセロリの炒め物	マリージュ （日本向け）	ホタテとマンゴーのサラダ	マリージュ （日本向け）	海老の塩焼き
ワインの 飲み頃	2008年～2013年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2008年～2023年 供出温度:12℃	ワインの 飲み頃	2008年～2018年 供出温度:11℃
テイステイング 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。	テイステイング 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！	テイステイング コメント	フュメ香、ミネラル、白い花の香り。圧 倒的なボリュームと凝縮味、ミネラル 感が広がり、後からきれいな酸がジ ワッと口を満たす。
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 自然酵母で1ヶ月
製法 熟成	シャンパーニュ方式 瓶内熟成2年
マリアージュ (生産者)	アペリティブ、 アルザス風ピザ
マリアージュ (日本向け)	パプリカのマリネ
ワインの 飲み頃	2008年～2013年 供出温度:8℃
テイスティング 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！
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。デ ゴルジュ後、目減りした分のドザー ージュは、同じミレジムのクレマンで満 たす。

VCN° 13			「Version, March-2008」 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＞ファッフェンハイム
			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 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。

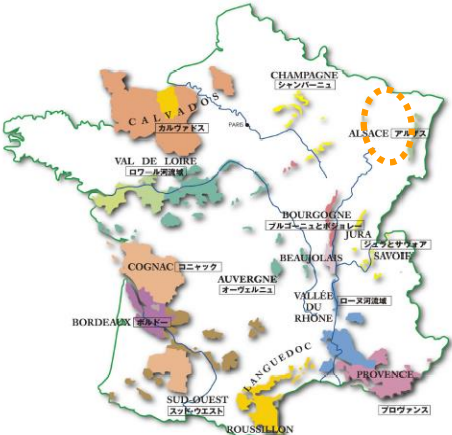
13.-1. AC Alsace Pinot Noir 2005 AC アルザス・ピノワール		13.-8. VDT Chardonnay Les Amandiers (2006) VDT シャルドネ レ・アマンディエール		13.-9. AC Alsace Pinot Gris 2004 AC アルザス・ピノ・グリ	
品種	ピノワール	品種	シャルドネ	品種	ピノグリ
樹齢	40年平均	樹齢	10年	樹齢	20年平均
土壌	泥状石灰質	土壌	泥状石灰質	土壌	砂まじりの石灰質
マセラシオン	ファイバータンクとイノックス タンク で10～12日間	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醗酵	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13ヶ月
熟成	フードル（大樽）1年 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
マリージュ （生産者）	ジビエ（イノシシや鹿） サラミ、カマンベール	マリージュ （生産者）	フォアグラ、 シュークルート	マリージュ （生産者）	シュークルート、 グリュエール・ド・コンテ
マリージュ （日本向け）	茄子のオイスターソース炒め	マリージュ （日本向け）	ホタテと大根のサラダ	マリージュ （日本向け）	ピータン
ワインの 飲み頃	2007年～2022年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2007年～2015年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2008年～2014年 供出温度:10℃
テイasting 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asting 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asting コメント	ベッコウ飴やミネラル、コンブ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！ 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・フリックの夫のお気に入り♪

13.-10. AC Alsace Grand Cru Pinot Gris Steinert 2005 ピノ・グリ・シュタイネール	
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
醗 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 (生産者)	ポトフ、 甲殻類のクリームソース
マリアージュ (日本向け)	豚バラと白いんげんの 煮込み
ワインの 飲み頃	2008年～2020年 供出温度:11℃
テイスティング コメント	白トリュフやミネラル、栗の实の香り。 しっかりした酸と甘味とも感じるワイン の濃縮味、エキスがバランスよく口に 広がる。余韻にミネラル長く残る。
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、グラ ンクリュ・シュタイネールの第三 弾！！

VCN° 13		「Version, October-2007」 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 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つての最高のバランスを探す。	

13.-1. AC Alsace Pinot Noir 2005 AC アルザス・ピノワール		13.-2. AC Alsace Riesling 2006 AC アルザス・リースリング		13.-4. AC Alsace Grand Cru Gewurtztraminer Steinert 2005 ゲヴュルツ・シュタイネル	
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 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 (生産者)	ジビエ(イノシシや鹿) サラミ、カマンベール	マリージュ (生産者)	生の魚介類の前菜、 ムール・マリネール	マリージュ (生産者)	シュークルト、 手長エビのカレーソース、 マンステール
マリージュ (日本向け)	茄子のオイスターソース炒め	マリージュ (日本向け)	ボンゴレスパゲティ	マリージュ (日本向け)	豚バラ肉の角煮
ワインの 飲み頃	2007年～2022年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2007年～2010年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2006年～2016年 供出温度:12℃
テイスティング 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。	テイスティング 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。	テイスティング 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てもらいました♪05は最後の入荷！！

13.-6. AC Cremant d'Alsace 2005 クレマン・ダルザス		13.-8. VDT Chardonnay Les Amandiers (2006) 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
醱酵	ファイバータンクによる 自然酵母で1ヶ月	醱酵	自然酵母で3ヶ月
製法 熟成	シャンパーニュ方式 瓶内熟成1年	熟成	フールドル(大樽)で18ヶ月
マリアージュ (生産者)	アペリティブ、 フォアグラムース、 生ガキ	マリアージュ (生産者)	フォアグラ、 シュークルート
マリアージュ (日本向け)	穴子の天ぷら	マリアージュ (日本向け)	ゴーヤチャンプル
ワインの 飲み頃	2007年～2012年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2007年～2015年 供出温度:11℃
テイステイング コメント	ミネラルやライムの香り。 泡の勢いがよく、キレのある酸と硬い ミネラル、苦味がよりいっそうのドライ 感を引き立たせる。	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。
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！ 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～！

VCN° 13		「Version. 2006」 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＞ファッフェンハイム	
	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 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.-1. AC Alsace Pinot Noir 2004 AC アルザス・ピノワール		13.-2. AC Alsace Riesling 2004 AC アルザス・リースリング		13.-3. AC Alsace Pinot Blanc 2004 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 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 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
マリージュ （生産者）	ジビエ（イノシシや鹿） サラミ、カマンベール	マリージュ （生産者）	生の魚介類の前菜 シェーブルチーズ	マリージュ （生産者）	ラクレット、 アスパラのクリーム煮
マリージュ （日本向け）	マグロのツケ	マリージュ （日本向け）	ボンゴレスパゲティ	マリージュ （日本向け）	いかシュウマイ
ワインの 飲み頃	2008年～2018年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2006年～2009年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2006年～2011年 供出温度:10℃
テイスティング 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。	テイスティング 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。	テイスティング 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 Gewurtztraminer Steinert 2004 ゲヴュルツ・シュタイネール		13.-5. AC Alsace Grand Cru Riesling Steinert 2005 リースリング・シュタイネール		13.-6. AC Cremant d'Alsace 2004 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 瓶内熟成1年
マリアーージュ (生産者)	手長エビのカレーソース、 バエリア、マンステール	マリアーージュ (生産者)	シュークルート、ベックオフ マンステール	マリアーージュ (生産者)	フォワグラのムース
マリアーージュ (日本向け)	シーフードカレー	マリアーージュ (日本向け)	焼きビーフン	マリアーージュ (日本向け)	穴子の白焼き
ワインの 飲み頃	2006年～2016年 供出温度:12℃	ワインの 飲み頃	2006年～2016年 供出温度:12℃	ワインの 飲み頃	2006年～2011年 供出温度:10℃
テイスティング コメント	鉱物的な香りとライチの香り。口に含 むとフルーツの風味が一気に爆発 し、口いっぱいに広がる。余韻も長 い。	テイスティング 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。	テイスティング コメント	心地の良いドライ感と口の中に広がる やわらかい泡が絶妙。これぞ夏ワイ 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 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 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
マリアーージュ (生産者)	シュークルート フォアグラムース マンステール
マリアーージュ (日本向け)	エビ餃子
ワインの 飲み頃	2006年～2012年 供出温度:12℃
テイスティング コメント	香りは白桃やハーブ、ミネラルの香りが 豊で広がりががある。味わいは、果 実味と酸味のバランスが良く凝縮感 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！抜群のコス トパフォーマンス！！