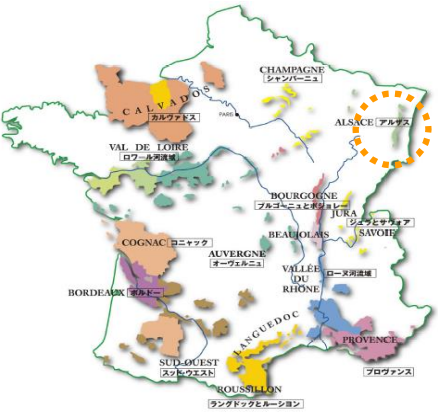


VCN° 13			「Version.January-2019」 ドメヌ・ガングランジェ(Domaine Ginglinger)	
 地図提供: フランス食品振興会			生産者	Jean Francois GINGLINGER
			国＞地域＞村	フランス＞アルザス＞ファッフェンハイム
			AOC	アルザス、アルザスグランクリュ
			歴史	オーナーであるジャン・フランソワ(ブリュノ・シュレールの親戚)は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを立ち上げる。(以前はブドウを農協に売っていた)1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオディナミを実践に取り入れる。2003年から一部SO ₂ 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した。
			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.-29. AC Alsace Bihl 2012 アルザス・ビル(白)		13.-10. AC Alsace Grand Cru Pinot Gris Steinert 2007 アルザス・グランクリュ ピノグリ・シュタイネール(白)		13.-30. AC Alsace Pinot Gris Schneckenberg 2006 アルザス・ピノグリ・シュネッケンベルグ(白)	
品種	リースリング100%	品種	ピノグリ	品種	ピノグリ
樹齢	37年平均	樹齢	32年平均	樹齢	18年
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9ヶ月	醗酵	自然酵母で12ヶ月	醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	12 hLのフードルで12ヶ月	熟成	24 hLのフードルで12ヶ月	熟成	17 hLのフードルで12ヶ月
マリアージュ (生産者)	トリュフのパイ包み、 カナルラケ コンテチーズ	マリアージュ (生産者)	フォアグラのテリーヌ、 ホロホロ鳥のクルミファルシ	マリアージュ (生産者)	マッシュルームのアヒージョ、 鶏レバーと黒ラッパ苺のテリーヌ
マリアージュ (日本向け)	カリフラワーと生ハムのサラダ	マリアージュ (日本向け)	鶏むね肉とチーズのはさみ揚げ	マリアージュ (日本向け)	カジキのソテー 粒マスタードクリームソース
ワインの 飲み頃	2018年～2023年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2018年～2023年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2018年～2023年 供出温度:11℃
テイステイング コメント	カリン、ミラベルのジャム、ドライイチジク、カシューナッツ、ハチミツ、シャンピニオンの香り。ワインはピュアかつネクターのようにまったりと滑らかで、凝縮したダシのようなエキスの旨味に塩気のある洗練されたミネラルがきれいに融合する！	テイステイング コメント	ドライイチジク、ハチミツ、マドレーヌケーキ、マジパン、ラム酒、松脂、シャンピニオンの香り。ワインは滑らかかつスパイシーで、ネクターのような透明感のあるまったりとしたエキスを辛みのある硬質なミネラルが溶け込む！	テイステイング コメント	ドライイチジク、チーズ、シェリー酒、腐葉土、シャンピニオン、フュメの香り。ワインはピュアかつまろやかで落ち着きとまとまりがあり、ほんのり甘いシタケのダシのような旨味エキスを洗練された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	4,000円(税込4,320円)	希望小売価格	3,500円(税込3,780円)
ちなみに！	収穫日は10月5日。収量は40 hL/ha。残糖は3 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！2012年当時はまだシルヴァネールとリースリングを分けて醸造していた！SO ₂ は瓶詰前に30 mg/L添加。フィルター有り。	ちなみに！	収穫日は10月10日。収量は35 hL/ha。残糖は1.2 g/Lの完全辛口！2007年はアルザスの当たり年！まだサンスフルになる前のスタイルで、酒質は力強くボリューム感がある！SO ₂ はマロラクティック発酵後、瓶詰前に各30 mg/L添加。フィルター有り。	ちなみに！	収穫日は9月15日。収量は25 hL/ha。残糖は13 g/L！畑名のシュネッケンベルグは、グランクリュ・シュタイネールの中にあり、当時は樹齢が若かったので敢えてグランクリュでのリリースをしなかった！SO ₂ は収穫時、マロラクティック発酵終了後、瓶詰前にそれぞれ30 mg/L添加。再発酵防止のため目の細かいフィルターをかけている。

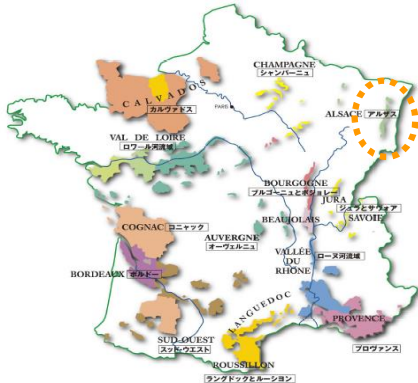
13.-13. AC Alsace Pinot Noir Sand 2016 アルザス・ピノワール・サンド(赤)	
品種	ピノワール
樹齡	60年平均
土壌	小石混じりの石灰質
マセラシオン	50%全房のブドウ、50%除梗のブドウをミルフィーユのように重ね合わせ 食品用大型ポリタンクで3週間
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	250 Lの古樽で8ヶ月
マリアージュ (生産者)	生ガキのコンソメジュレ添え、 クロタンドシャビニョールチーズ
マリアージュ (日本向け)	鴨ロースとセリのおひたし
ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:10℃
テイステイング コメント	グロゼイユ、シャクヤク、ラディツ シュ、ブラリネ、味噌、シャンピニオン の香り。ワインはまるやかかつ果実 味が艶やかで染み入るように優しく、 ダシのような旨味と線の細い酸、ほん のりピターなタンニンとのバランスが 絶妙！
希望小売価格	4,000円(税込4,320円)
ちなみに！	収穫は10月4日。ミルデューの被害 により収量は15 hL/haと70%減！ブ ドウはサンシュタインの畑から。 Sandsteinの畑名はSand(砂)Stein (石)という意味がある！2016年は樹 齡78年の一番古いピノがほとんど実 を付けなかったため、名前からシュタ インを外してSand(サンド)と名付け た！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！

「Version.September-2018」 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。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	ビオダイナミ 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つての最高のバランスを探す。

13.-2. AC Alsace Riesling 2016 アルザス・リースリング(白)		13.-9. AC Alsace Pinot Gris 2015 アルザス・ピノグリ(白)		13.-5. AC Alsace Riesling Steiner Zinnkoepfle 2016 アルザス・リースリング シュタイネール・ツインコフレ(白)	
品種	リースリング	品種	ピノグリ	品種	リースリング
樹齢	36年～50年	樹齢	31年平均	樹齢	18年～32年
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、 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8ヶ月	醗酵	自然酵母で10ヶ月	醗酵	自然酵母で5ヶ月
熟成	24 hLのフードルで10ヶ月	熟成	17 hLのフードルで12ヶ月	熟成	ステンレスタンクで12ヶ月
マリアージュ (生産者)	ホタテのテリーヌ、 シュクルート	マリアージュ (生産者)	ハムとポロネグのキッシュ、 ポーフォールチーズ	マリアージュ (生産者)	カサゴのボワレ、 フライシュナッカ
マリアージュ (日本向け)	鰯のセビーチェ	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)	牡蠣のムニエル
ワインの 飲み頃	2018年～2023年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2018年～2023年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:10℃
テイスティング コメント	青リンゴ、シトラス、金木犀、レモングラス、ジンジャー、ソーダーの香り。ワインはピュアかつ筋肉質でキレがあり、塩気のあるダシのような旨味と洗練されたミネラルを伸びのあるシャープな酸が引き締める！	テイスティング コメント	カリン、黄桃のコンポート、ミラベル、ハチミツ、フュメ香、焼き立てのパンの香り。ワインはピュアかつフルーティーで透明感のあるダシのようなエキスの凝縮味があり、線の細い酸と洗練されたミネラルが骨格を支える！	テイスティング コメント	青リンゴ、パイナップル、スターフルーツ、オレンジピール、ヴェルヴェンヌ、金木犀、アニスの香り。ワインはピュアかつ上品でまとまりがあり、ダシのような凝縮した旨味を緻密なミネラル収斂味と骨格のある酸が支える！
希望小売価格	2,700円(税込2,916円)	希望小売価格	3,300円(税込3,564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30日。収量は40 hL/ha。残糖は3 g/Lの辛口！畑の名前はレーシュンベルク。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 無添加！軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は9月11日。収量は50 hL/ha。残糖0.53 g/Lの完全辛口！2014年から完全にサンスッフルのワインスタイルに移行！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 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月3日。収量は25 hL/ha。残糖は2 g/L。グランクリュは辛口のワインが認可されないため、グランクリュの申請を敢えて行わず、収量の少ないシュタイネールとツインコフレのグランクリュ同士を50:50の割合でアッサンブラージュした！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

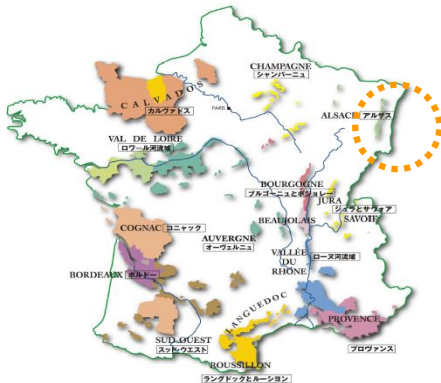
13.-4. AC Alsace Gewurtztraminer Steinert 2016 アルザス・ゲヴェュルトツ・シュタイネール(白)		13.-23. AC Alsace Gewurtztraminer Maceration 2016 アルザス・ゲヴェュルトツトラミネール マセラシオン(白)		13.-24. AC Alsace Pinot Gris Maceration 2016 アルザス・ピノグリ・マセラシオン(白)	
品種	ゲヴェュルトツトラミネール	品種	ゲヴェュルトツトラミネール	品種	ピノグリ
樹齢	7年～45年	樹齢	50年	樹齢	41年平均
土壌	アラゴナイト混じりの石灰質	土壌	グレ・ローズ(ピンクの小石) 混じりの石灰質・粘土質	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 ファイバータンクで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
醗酵	自然酵母で12ヶ月	醗酵	自然酵母で4週間	醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	18 hLのフードルで12ヶ月	熟成	600 Lのフードルで12ヶ月	熟成	500 Lのフードルで9ヶ月
マリアーージュ (生産者)	ホタテのソテーコリアンダー風味、 若鶏のヴァブールプロヴァンス風	マリアーージュ (生産者)	オマール海老のナーージュ仕立て、 豚バラ肉のハム	マリアーージュ (生産者)	ジャンボンベルシエ、 リードヴォーのムニエル
マリアーージュ (日本向け)	豚肉のロースト オレンジソース	マリアーージュ (日本向け)	鶏もも肉のグリル シェリーヴィネガーソース	マリアーージュ (日本向け)	秋刀魚のスモーク
ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:10℃
テイステイング コメント	黄リンゴ、洋ナシ、ドライパイナップル、 シトラス、レモンタルト、ヨーグルト、ハ チミツの香り。ワインはリッチかつまろ やかでまったりとした芳醇なエキスがあ り、アフターに広がる緻密でスパイシー なミネラルが骨格を整える！	テイステイング コメント	ネクタリン、パッションフルーツ、金木 犀、ジンジャー、コリアンダーの香り。ワ インはフルーティーかつスパイシーで、 ネクターのように芳醇な旨味エキスを キメの細かいパンジェンシーなタンニン が優しく引き締める！	テイステイング コメント	フランボワーズ、ザクロ、金木犀、ユー カリ、西洋ワサビ、干し芋の香り。ワイン はフルーティーかつスパイシーでストラ クチャーがあり、ビュアでふくよかな旨 味エキスをキメの細かいパンジェンシー なタンニンが優しく溶け込む！
希望小売価格	4,700円(税込5,076円)	希望小売価格	4,350円(税込4,698円)	希望小売価格	4,350円(税込4,698円)
ちなみに！	収穫日は10月4日。収量はミルデュー の被害で25 hL/haと40%減。残糖が 1.8 g/Lの辛口！シュタイネールはグラ ンクリュの畑だが、SO ₂ 無添加で辛口 のワインは認可が下りないので、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。	ちなみに！	収穫日は10月3日。収量はミルデュー の被害で30 hL/haと30%減！残糖は 1.5 g/Lの辛口！ガングランジェ曰く、 2016年は好奇心でサンスフルのマセラ シオンを仕込んでみたとのこと！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月5日。収量はミルデューと 雹の影響で15 hL/haと70%減！残糖 0.6 g/Lの完全辛口！畑名は Kopfacker(コフファッケーテル)、通称Kと 言う石灰の比率の高い区画のブドウで 仕込んでいる！SO ₂ 無添加！ノンフィル ター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 13		「Version.June-2018」 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した。	
	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	

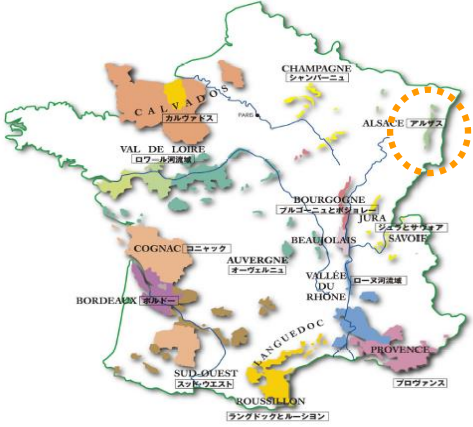
13.-16. AC Alsace Changala 2016 アルザス・シャンガラ 1L(白)		13.-7. AC Alsace Sylvaner 2016 アルザス・シルヴァネール(白)		13.-3. AC Alsace Pinot Blanc 2016 アルザス・ピノブラン(白)	
品種	ピノブラン20%、その他の全ての白ブドウ品種のブレス80%	品種	シルヴァネール100%	品種	ピノブラン50% ピノオーセロワ50%
樹齢	43年平均	樹齢	49年平均	樹齢	61年平均
土壌	グレ・ローズ(ピンクの小石) 混じりの石灰質・粘土質	土壌	グレ・ローズ(ピンクの小石) 混じりの石灰質・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
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2ヶ月	醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	25 hLのフードルで10ヶ月	熟成	19 hLのフードルで10ヶ月	熟成	ステンレスタンクで10ヶ月
マリアーージュ (生産者)	タルトフランベ、 シェーヴルチーズ	マリアーージュ (生産者)	スズキの塩釜焼き、 ルプロシヨンチーズ	マリアーージュ (生産者)	ムール貝のフリカッセ、 ブル・オ・ポ
マリアーージュ (日本向け)	ツブ貝のアイオリソース	マリアーージュ (日本向け)	グリーンピースと空豆のオイル煮	マリアーージュ (日本向け)	チコリとグレープフルーツのサラダ
ワインの 飲み頃	2017年～2022年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:9℃
テイステイング コメント	洋ナシのコンポート、カリン、みかん、ジンジャー、サツマイモ、みりん、ヨーグルトの香り。ワインはピュアで透明感のあるまったりとしたエキスの中にダシのような旨味が詰まっていて、線の細い強かな酸ときれいに同調する！	テイステイング コメント	みかん、黄桃、白い花、レモングラス、フェネル、杏仁豆腐、鉱石の香り。ワインはピュアかつ透明感のあるエキ스가ネクターのようにまったりと滑らかで、線の細い酸と洗練されたミネラルが味わいの骨格を支える！	テイステイング コメント	黄桃、オレンジ、マンゴスチン、パネトーネ、ピスタチオ、ヨーグルトの香り。ワインはピュアかつフレッシュでみずみずしく、ミネラリーで、ダシのように澄んだ旨味エキスをシャープな酸と鉱物的ミネラルが引き締める！
希望小売価格	2,750円(税込2,970円)	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)
ちなみに！	収穫日は9月6日～10月6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！(2016年もピノブラン主体)SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月27日。収量は40 hL/ha。残糖1 g/Lの辛口！2015年から完全にサンスフル。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27日。収量は50 hL/ha。残糖は1.3 g/Lの辛口！2015年から完全にサンスフル。2016年はピノオーセロワが雹の被害に遭ったため、ブレンド比率が50%と少ない。(前年は80%だった)。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.-19. AC Alsace Muscat 2015 アルザス・ミュスカ(白)		13.-26. AC Alsace Gewurtztraminer 2015 Infusion アルザス・ゲヴュルトトラミネール アンフュージョン(白)	
品種	ミュスカ100%	品種	ゲヴュルトトラミネール100%
樹齡	43年平均	樹齡	30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、 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	除梗したブドウを10 kgの網袋に入れ 12ヶ月アンフュージョン
醗酵	自然酵母 20 hLのフードルで3週間	醗酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	20 hLのフードルで4ヶ月 ステンレスタンクで4ヶ月	熟成	10 hLのフードルで12ヶ月
マリアーージュ (生産者)	マトウダイのヴァブール、 レモンタルト	マリアーージュ (生産者)	生ガキのコンソメジュレ添え、 クロタンドシャビニョールチーズ
マリアーージュ (日本向け)	ブラータチーズとトマト	マリアーージュ (日本向け)	パプリカと小エビのマリネ
ワインの 飲み頃	2018年～2023年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:10℃
テイスティング コメント	シャインマスカット、白桃、ライチ、ライム の皮、シトラス、ミカンの花、ミントの 香り。ワインはフルーティーかつネク ターのような白い果実の旨味があり、 滋味なミネラルと線の細い酸が複雑な 味わいを奏でる！	テイスティング コメント	カリン、マンゴー、オレンジピール、パネ トーネ、ヨーグルト、カテキンの香り。ワ インは滑らかかつスパイシーでまったり としたエキスの透明感があり、凝縮した 塩辛い旨味とパンジェンシーな優しいタ ンニンが口に広がる！
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！	収穫日は前年より2週間早い9月10 日！収量は45 hL/ha。残糖は0.9 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！ミュ スカの畑は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！SO ₂ 無添加！軽くフィルター有 り。	ちなみに！	収穫日は9月23日。収量は45 hL/ha。 残糖は1.6 g/Lの辛口！ツインコフレ8 割(ネゴス)とシュタイネール2割(自 社)の2つの区画のブドウを混ぜてい る！アンフュージョンとは「煎じたもの」 と言う意味で、ワインに対して少量の果 皮や果粒などを浸漬し、風味づけを行 うことを言う！SO ₂ 無添加！軽くフィル ター有り。

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 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。	

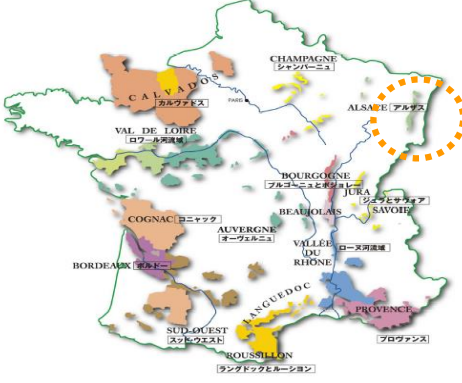
13.-15. AC Alsace Gewurtztraminer Sans Soufre 2015 アルザス・ゲヴュルトトラミネール サン・スフル(白)		13.-4. AC Alsace Gewurtztraminer Steinert Sans Soufre 2015 アルザス・ゲヴュルトトラミネール シュタイネール サン・スフル(白)		13.-5. AC Alsace Riesling Steiner Zinnkoepfle Sans Soufre 2014 アルザス・リースリング・シュタイネール ツィンコフレ サン・スフル(白)	
品種	ゲヴュルトトラミネール	品種	ゲヴュルトトラミネール	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
マリアーージュ (生産者)	シュークルート マンステールチーズ	マリアーージュ (生産者)	鴨のムース、 フライシュナツカ	マリアーージュ (生産者)	カエルの腿肉のソテー、 ロットのマトロート
マリアーージュ (日本向け)	かぼちゃとベーコンのコロッケ	マリアーージュ (日本向け)	牡蠣のソテー 生姜レモンソース	マリアーージュ (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℃
テイステイング コメント	ライチ、オレンジ、ジャズミン、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！	テイステイング 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！	テイステイング 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、フユメの香り。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・ゲヴェルツトラミネール・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	ゲヴェルツトラミネール	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 の香り。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る！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、 ルプロションチーズ		
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、プラリネ、 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。

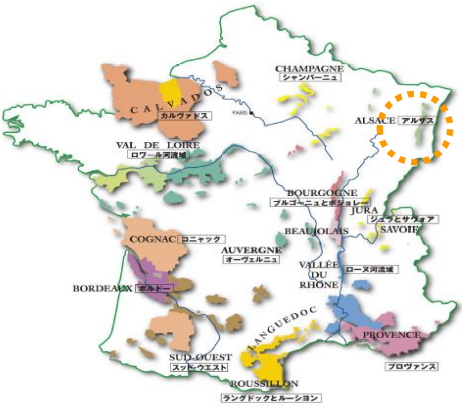
13.-20. Vin Mousseux Pet Nat 2015 Changala Bull ヴァン・ムスー ペット・ナット(白泡) シャンガラ・ビュル		13.-2. AC Alsace Riesling 2015 アルザス・リースリング(白)		13.-3. AC Alsace Pinot Blanc Sans Soufre 2015 アルザス・ピノブラン サンスフル(白)	
品種	ピノブラン80%、 ピノオーセロワ20%	品種	リースリング	品種	ピノオーセロワ80%、 ピノブラン20%
樹齢	32年平均	樹齢	35年～49年	樹齢	60年平均
土壌	泥状石灰質	土壌	泥状石灰質	土壌	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)	シュークルト、 ルプロションチーズ	マリアージュ (生産者)	エスカルゴアルザス風、 マトウダイのポワレ
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。畑の名前はレーシュンベルク。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)	フライシュナック、 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、レモンガラスの香 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ウ 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スが 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.-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のフールド (大樽)で12ヶ月	熟成	20 hLのフールドで12ヶ月
マリアーージュ (生産者)	アペリティフ、 トマトとアボガドのサラダ	マリアーージュ (生産者)	白ブーダン、 カワカマスのクネル	マリアーージュ (生産者)	パテアンクルート カンタルチーズ
マリアーージュ (日本向け)	蒸し鶏とセロリのサラダ	マリアーージュ (日本向け)	カリフラワーのカレー・マヨネーズ和え	マリアーージュ (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℃
テイステイング 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 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。ワインはプレッ シュ&フルーティーで伸びのある線の 細い酸があり、ピュアなエキスのほのか 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 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 h L/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 出さず、再びティラーージュにピオの酵母 とシヨ糖を使用し、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℃
テイステイング 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。

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つ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
マリアーージュ (生産者)	鴨とフォアグラのパティアンクルート、 ニジマスのアーモンド焼き	マリアーージュ (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
マリアーージュ (日本向け)	ツブ貝のエスカルゴバター	マリアーージュ (日本向け)	ホタテのカルパッチョ	マリアーージュ (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風味があり、 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！ノンダー 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	マリアーージュ (生産者)	鴨のフォアグラテリーヌ、 シュークルード	マリアーージュ (生産者)	川カマスのグリエ リードヴォー
マリアーージュ (日本向け)	イワシの香草パン粉焼き	マリアーージュ (日本向け)	サーモンのムニエル	マリアーージュ (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℃
テイステイング コメント	青りんご、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を透明 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！	テイステイング 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！	テイステイング 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℃
テイステイング 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。

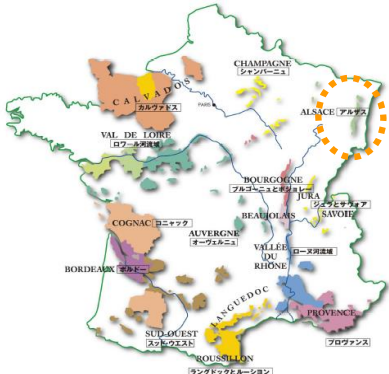
サンスフル(亜硫酸無添加)シリーズ

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	マリアーージュ (生産者)	舌平目のムニエル、 コンテチーズ	マリアーージュ (生産者)	鱈のポワレレモンバターソース、 フロマージュブラン
マリアーージュ (日本向け)	マッシュルームのアヒージョ	マリアーージュ (日本向け)	生ガキ	マリアーージュ (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ペティアンナ 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	マリアーージュ (生産者)	鴨のグラトン、 黒ブーダン	マリアーージュ (生産者)	フォアグラのテリーヌ、 マンステールチーズ
マリアーージュ (日本向け)	アスパラとベーコンのソテー	マリアーージュ (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스가ぎっしり 詰まっていて、線の細い強かな酸とス パイス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 かかつスパイスで、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、 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。

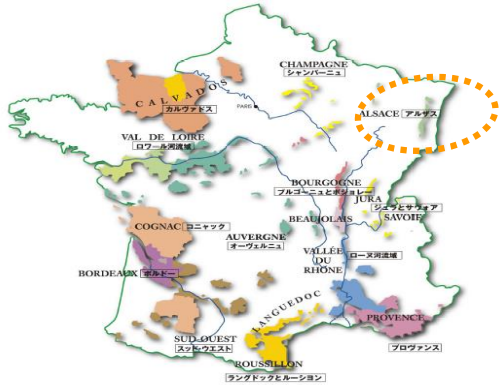
サンスフル(亜硫酸無添加)シリーズ

13.-10. AC Alsace Pinot Gris Steinert 2013 アルザス・ピノ・グリ・シュタイネール(白)		13.-12. AC Alsace Pinot Noir Steinert 2014 アルザス・ピノワール・シュタイネール(赤)		13.-12. AC Alsace Pinot Noir Steinert 2012 アルザス・ピノワール・シュタイネール(赤)	
品種	ピノグリ	品種	ピノワール	品種	ピノワール
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)	マグレドカナール、 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、パラ、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 ぎ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！

Copyright©VinsCœur & Co.

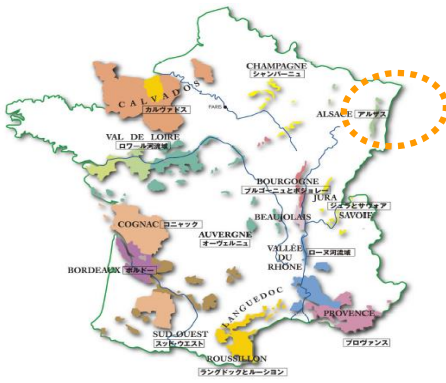
VCN° 13		「Version.December-2015」 ドメヌ・ガングランジェ(Domaine Ginglinger)	
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Jean François GINGLINGER	
	国＞地域＞村	フランス＞アルザス＞ファッフエンハイム	
	AOC	アルザス、アルザスグランクリュ	
	歴史	オーナーであるジャン・フランソワ(ブリュノ・シュレールの親戚)は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを立ち上げる。(以前はブドウを農協に売っていた)1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオディナミを実践に取り入れる。2010年にツインコフレの畑を手に入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つ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のフーデル(大樽)で8ヶ月	熟成	ステンレスタンクで8ヶ月	熟成	24 hLのフーデルで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 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℃
テイステイングコメント	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！	テイステイングコメント	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に優しく苦みのあるミネラルが綺麗に重なる！	テイステイングコメント	熟したグレープフルーツ、メロン、コナツツ、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デルで熟成。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。

VCN° 13		「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 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。	

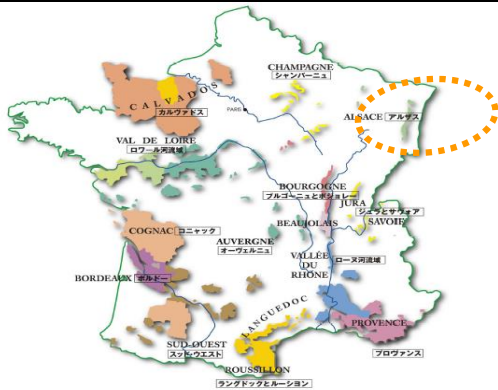
13.-2. AC Alsace Riesling 2013 ACアルザス・リースリング(白)		13.-5. AC Alsace Grand Cru Riesling Steinert 2012 ACアルザス・グランクリュ リースリング・シュタイネール (白)		13.-1. AC Alsace Pinot Noir 2013 AC アルザス・ピノワール(赤)	
品種	リースリング	品種	リースリング	品種	ピノワール
樹齢	33年～47年	樹齢	14年	樹齢	48年～70年
土壌	泥状石灰質、グレ・ローズ 混じりの石灰質・粘土質	土壌	アラゴナイト混じりの石灰質	土壌	グレ・ローズ(ピンクの小石) 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 (生産者)	ブイヤベース、 熟成マンステールチーズ	マリアージュ (生産者)	冷製ブーダン、 鴨のコンフィ
マリアージュ (日本向け)	ツナとズッキーニのオープン焼き	マリアージュ (日本向け)	レンズ豆とソーセージの煮込み	マリアージュ (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ビュアな旨味エ 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。ワインはビ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 スと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。 軽度の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。軽度のフィル 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、 ウサギのブルーン煮込み
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！

 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。

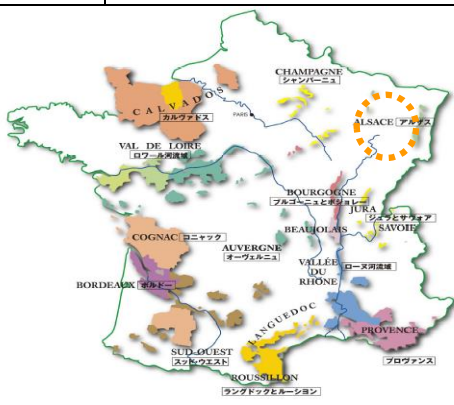
13.-3. AC Alsace Pinot Blanc 2013 アルザス・ピノブラン(白)		13.-7. AC Alsace Sylvaner 2013 アルザス・シルヴァネール(白)		13.-9. AC Alsace Pinot Gris 2012 アルザス・ピノグリ(白)	
品種	ピノオーセロワ80%、 ピノブラン20%	品種	シルヴァネール	品種	ピノグリ
樹齢	58年平均	樹齢	46年平均	樹齢	28年平均
土壌	泥状石灰質	土壌	赤石混じりの石灰質	土壌	砂混じりの石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で3週間	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
マリアージュ (生産者)	タルトフランペ、 アサリの白ワイン蒸し	マリアージュ (生産者)	サーモンマリネ、 スズキのボワレ	マリアージュ (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
マリアージュ (日本向け)	鶏の水炊き	マリアージュ (日本向け)	鯖マリネとジャガイモのサラダ	マリアージュ (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 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)	豚のリエットビクルス添え、 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 ₂ はスーティラージュの時と瓶 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。	

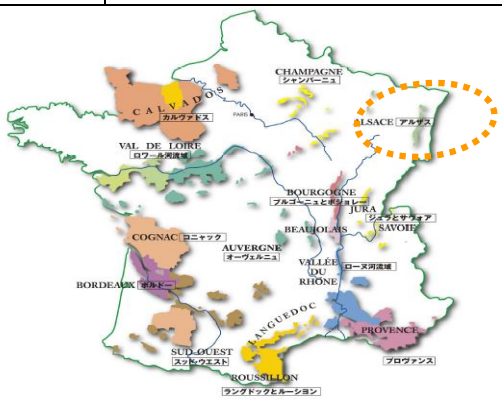
13.-6.AC Cremant d'Alsace (2011) クレマン・ダルザス(白泡)		13.-AC Alsace Changala 2013 アルザス・シャンガラ 1L(白)		13.-19.AC Alsace Muscat 2013 アルザス・ミュスカ(白)	
品種	ピノオーセロワ80%、 ピノブラン20%	品種	シルヴァネール60%、 その他リースリング、シャスラ、 ピノブラン、ミュスカ40%	品種	ミュスカ
樹齢	28年平均	樹齢	40年平均	樹齢	41年平均
土壌	泥状石灰質	土壌	赤石混じりの石灰質	土壌	グレ・ローズ(ピンクの小石) 混じりの石灰質・粘土質
一次発酵熟成	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のフールドル (大樽)で6ヶ月	熟成	650Lの小型フールドルで6ヶ月
マリアージュ (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	マリアージュ (生産者)	レバームース、 タルトフランベ	マリアージュ (生産者)	蟹とアボガドのサラダ、 カサゴのボワレ
マリアージュ (日本向け)	鯛のカルパッチョ	マリアージュ (日本向け)	芽キャベツのフリット	マリアージュ (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、ヌ ガーの香り。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 あとは各品種のブ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℃
テイスティング 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 リュウ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！	テイスティング 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40hl/ha。残 糖は43g/l！2011年是不甲斐なき形で 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。

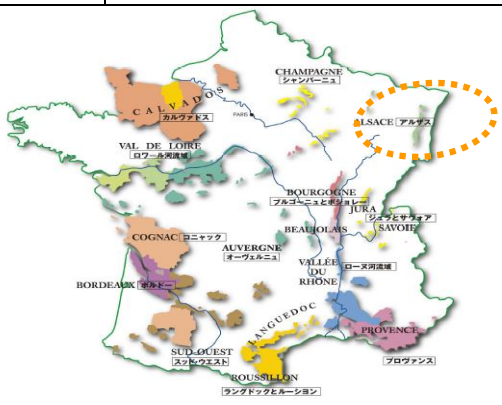
13.-1. AC Alsace Pinot Noir 2012 アルザス ピノワール(赤)		13.-2. AC Alsace Riesling 2012 アルザス リースリング(白)		13.-3. AC Alsace Pinot Blanc 2012 アルザス ピノブラン(白)	
品種	ピノワール	品種	リースリング	品種	ピノオーセロワ
樹齢	47年平均	樹齢	32年～46年	樹齢	57年平均
土壌	グレ・ローズ(ピンクの小石) 混じりの石灰質・粘土質	土壌	泥状石灰質、グレ・ローズ 混じりの石灰質・粘土質	土壌	泥状石灰質
マセラシオン	3日間低温スミ・マセラシオン ステンレスタンクで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
マリアージュ (生産者)	野ウサギのシヴェ、 熟成マンステールチーズ	マリアージュ (生産者)	カワメンタイ(タラ目の淡水魚) のサフランソース、シュークルート	マリアージュ (生産者)	野菜とジャンボンのアスピック 牡蠣の香草焼き
マリアージュ (日本向け)	鶏とキノコの赤ワイン煮	マリアージュ (日本向け)	カリフラワーとエビのマリネ カレー風味	マリアージュ (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、ブラリネ、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、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、後半から鋭くク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碎のブドウが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
樹齡	45年平均	樹齡	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	マリアージュ (生産者)	シュークルート、 洋ナシのソルベ
マリアージュ (日本向け)	メカジキのガーリックソテー	マリアージュ (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。畑はピノ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。

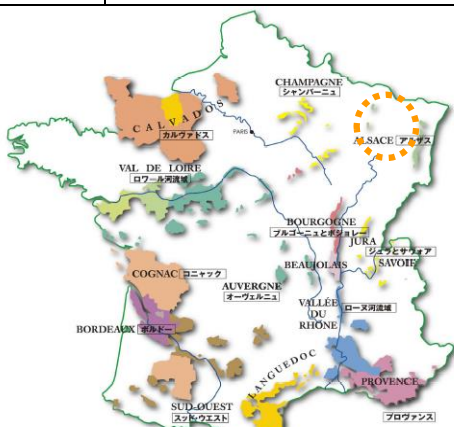
VCN° 13 「Version, December-2013」 ドメヌ・ガングランジェ (Domaine Ginglinger)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Jean Francois GINGLINGER
	国＞地域＞村	フランス＞アルザス＞ファッフェンハイム
	AOC	アルザス、アルザスグランクリュ
	歴史	オーナーであるジャン・フランソワ(ブリュノ・シュレールの親戚)は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを立ち上げる。(以前はブドウを農協に売っていた)1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオディナミを実践に取り入れる。
	気候	冬は寒く、夏は猛暑にとも言え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.-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
醗酵	自然酵母で5ヶ月	醗酵	自然酵母で7ヶ月	醗酵	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)	豚肉のソテー蜂蜜レモンソース	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 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℃
テイスティングコメント	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とさえる!	テイスティングコメント	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!	テイスティングコメント	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(フュメ)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 Flettris 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、 レモントルト	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 ンデピス、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敗れて挑戦しこの名 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 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 ヤーシ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！

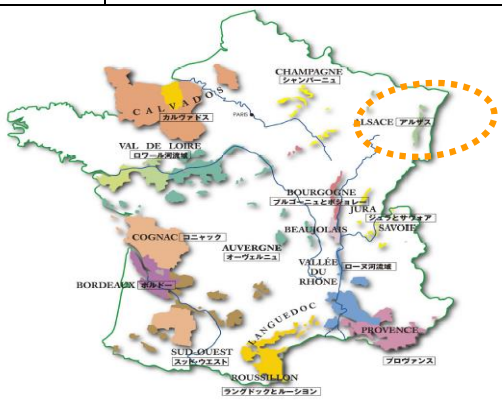
VCN° 13			「Version, September-2013」 ドメヌ・ガングランジェ (Domaine Ginglinger)	
 地図提供: フランス食品振興会			生産者	Jean Francois GINGLINGER
			国＞地域＞村	フランス＞アルザス＞ファッフェンハイム
			AOC	アルザス、アルザスグランクリュ
			歴史	オーナーであるジャン・フランソワ(ブリュノ・シュレールの親戚)は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを立ち上げる。(以前はブドウを農協に売っていた)1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオディナミを実践に取り入れる。
			気候	冬は寒く、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.-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、鉱物の香り。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、サブレ、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、よりフレッシュでドライ なスタイルに仕上がっている！	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 が終わりきる気配がなく、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 ネールの澱の部分ブレンド。さらに瓶詰め 直前にミュスカを加え仕上っている！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」のことを示す！

VCN° 13			「Version, January-2013」 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。

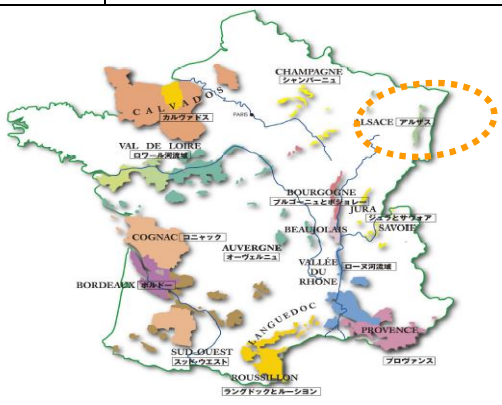
13.-1. AC Alsace Pinot Noir 2011 AC アルザス・ピノワール		13.-2.AC Alsace Riesling 2011 ACアルザス・リースリング		13.-5. AC Alsace Grand Cru Riesling Steinert 2010 リースリング・シュタイネール	
品種	ピノワール	品種	リースリング	品種	リースリング
樹齢	46年平均	樹齢	31年～45年	樹齢	12年
土壌	グレ・ローズ（ピンクの小石） 混じりの石灰質・粘土質	土壌	泥状石灰質	土壌	アラゴナイト混じりの石灰質
マセラシオン	3日間低温スミ・マセラシオン イノックスタンクで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 （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、 エボウスチーズ	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 うま味と調和している！	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 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 2010 AC アルザス・ピノブラン		13.-15. AC Alsace Gewurtztraminer 2011 ACアルザス・ゲヴュルツトラミネール		13.-4. AC Alsace Gewurtztraminer Steinert 2010 ACアルザス・ゲヴュルツトラミネール シュタイネール	
品種	ピノオーセロワ100%	品種	ゲヴュルツトラミネール	品種	ゲヴュルツトラミネール
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 フールド(大樽)17hlで9ヶ月
熟成	19hlのフールド(大樽)で12ヶ月	熟成	25hlのフールド(大樽)で8ヶ月	熟成	ステンレスタンクで3ヶ月
マリアーージュ(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
マリアーージュ(日本向け)	イカとズッキーニのクスクス	マリアーージュ(日本向け)	サーモンのオーロラソース	マリアーージュ(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℃
テイステイングコメント	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ため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ツだが、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 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
マリアージュ （生産者）	サーモンのパイ包み、 鶏肉のアーモンド焼き	マリアージュ （生産者）	サーモンマリネ、 ニンジンとポテトのサラダ
マリアージュ （日本向け）	太刀魚の香草岩塩焼き	マリアージュ （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、カシューナッツ、 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！プラス、 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ブレスの最後を 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！

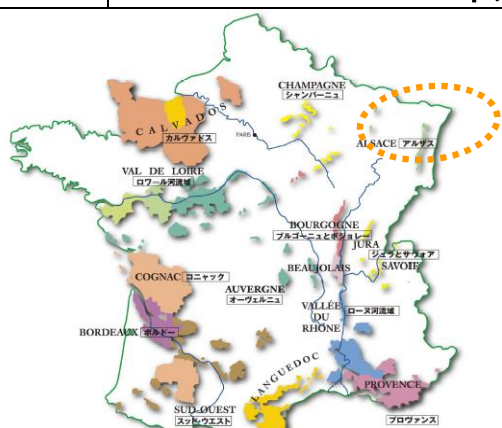
VCN° 13			「Version, January-2012」 ドメヌ・ガングランジェ (Domaine Ginglinger)	
 地図提供: フランス食品振興会			生産者	Jean Francois GINGLINGER
			国＞地域＞村	フランス＞アルザス＞ファッフェンハイム
			AOC	アルザス、アルザスグランクリュ
			歴史	オーナーであるジャン・フランソワ（ブリュノ・シュレールの親戚）は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを立ち上げる。（以前はブドウを農協に売っていた）1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオディナミを実践に取り入れる。
			気候	冬は寒く、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 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
マリアージュ （生産者）	マロワールチーズのタルト、 牛フィレ肉のモリユソース	マリアージュ （生産者）	鴨のオレンジソース、 熟成マンステール	マリアージュ （生産者）	ホタテのソテーパセリソース、 モルビエチーズ
マリアージュ （日本向け）	白菜とベーコンのコンソメ煮	マリアージュ （日本向け）	ねぎ間鍋	マリアージュ （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、 オマールのグリエ	マリアーージュ (生産者)	豚のリエット、 コンテーチーズ
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年はグランクリュ 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)

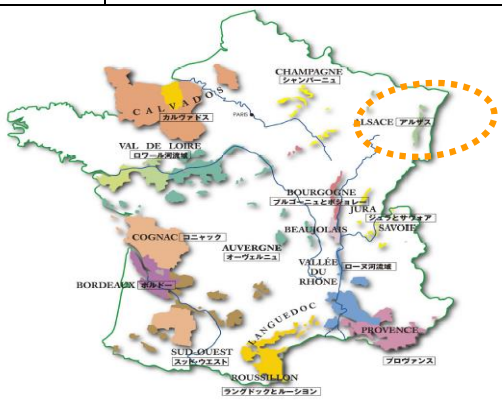


ス食品振興会

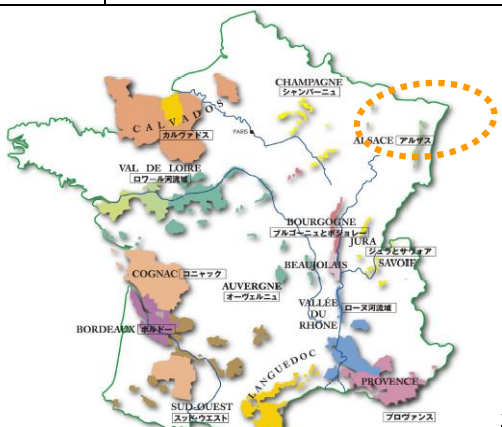
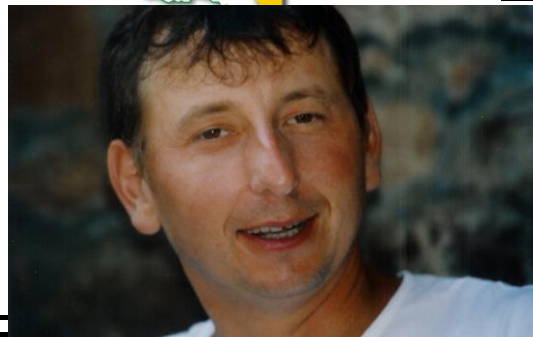


生産者	Jean Francois GINGLINGER
国＞地域＞村	フランス＞アルザス＞ファッフェンハイム
AOC	アルザス、アルザスグランクリュ
歴史	オーナーであるジャン・フランソワ（ブリュノ・シュレールの親戚）は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを立ち上げる。（以前はブドウを農協に売っていた）1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオディナミを実践に取り入れる。
気候	冬は寒く、夏は猛暑にとも言えるくらいに気温が上がる半大陸性の気候。風は穏やかで、夏場はとても乾燥している。
畑総面積	5. 6ヘクタール
農法	ビオディナミ 1999年エコセル 2001年デメテル
収穫方法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

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
醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で4ヶ月	醗酵	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
マリアーージュ（生産者）	ニジマスの香草焼き、マンステールチーズ	マリアーージュ（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
マリアーージュ（日本向け）	蒸し牡蠣	マリアーージュ（日本向け）	豚ロースのソテー	マリアーージュ（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！

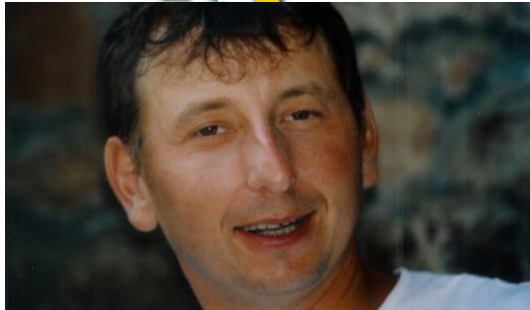
VCN° 13		「Version, March-2011」 ドメヌ・ガングランジェ (Domaine Ginglinger)	
 地図提供: フランス食品振興会		生産者	Jean Francois GINGLINGER
		国＞地域＞村	フランス＞アルザス＞ファッフェンハイム
		AOC	アルザス、アルザスグランクリュ
		歴史	オーナーであるジャン・フランソワ(ブリュノ・シュレールの親戚)は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを立ち上げる。(以前はブドウを農協に売っていた)1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオダイナミを実践に取り入れる。
		気候	冬は寒く、夏は猛暑にとも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 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
醗酵	自然酵母で6ヶ月	醗酵	自然酵母で6ヶ月	醗酵	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
マリアージュ (生産者)	キッシュロレーヌ、 舌平目のディルソース	マリアージュ (生産者)	フォアグラムース、 チキンのロティ	マリアージュ (生産者)	ホタテのベシャメルソース、 キッシュロレーヌ
マリアージュ (日本向け)	アサリとキャベツの蒸し煮	マリアージュ (日本向け)	白魚と玉ねぎのかき揚げ	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: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。	テイステイング 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	2,300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)	
	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。

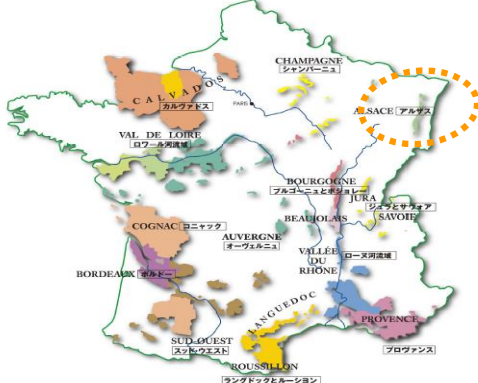
12.-2. AC Alsace Riesling 2009 ACアルザス・リースリング		13.-5. AC Alsace Grand Cru Riesling Steinert 2008 リースリング・グランクリュ・シュタイネール		13.-10. AC Alsace Grand Cru Pinot Gris Steinert 2007 AC アルザス・グランクリュ ピノ・グリ・シュタイネール	
品種	リースリング	品種	リースリング	品種	ピノグリ
樹齢	29年	樹齢	10年	樹齢	32年平均
土壌	泥状石灰質	土壌	アラゴナイト混じりの・石灰質	土壌	アラゴナイト混じりの石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	シュール・リー
醗酵	自然酵母で12ヶ月	醗酵	自然酵母で8ヶ月	醗酵	自然酵母で12ヶ月
熟成	26hlのフードル（大樽）で12ヶ月	熟成	イノックスタックで12ヶ月	熟成	24hlのフードル（大樽）で12ヶ月
マリアーージュ（生産者）	フォアグラのテリーヌ、エビのライムサラダ	マリアーージュ（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	マリアーージュ（生産者）	ホタテのベシャメルソース、キッシュロレーヌ
マリアーージュ（日本向け）	イカ団子	マリアーージュ（日本向け）	カレー風味のイカめし	マリアーージュ（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時間がかかるため、飲む前にカラフした方がよいとのこと！

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
マリアージュ (生産者)	田舎風パテ、 七面鳥のセツ茸詰め	マリアージュ (生産者)	カエルのバターソース、 シャウルスチーズ	マリアージュ (生産者)	ビエドムートンのソテー、 リドヴォーのバルサミコソース
マリアージュ (日本向け)	ロースハムとイチジク	マリアージュ (日本向け)	牡蠣と長ネギの山椒炒め	マリアージュ (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℃
テイスティング 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。	テイスティング 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！	テイスティング 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！

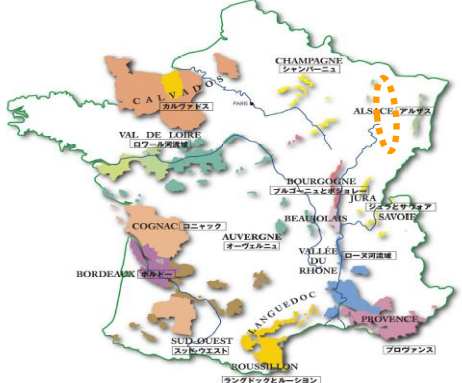
VCN° 13		「Version, September-2010」 ドメヌ・ガングランジェ (Domaine Ginglinger)	
 ス食品振興会	生産者	Jean Francois GINGLINGER	
	国＞地域＞村	フランス＞アルザス＞ファッフェンハイム	
	AOC	アルザス、アルザスグランクリュ	
	歴史	オーナーであるジャン・フランソワ（ブリュノ・シュレールの親戚）は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを立ち上げる。（以前はブドウを農協に売っていた）1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオディナミを実践に取り入れる。	
	気候	冬は寒く、夏は猛暑にとも言えるくらい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 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asting 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。味わいミネラルイで、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 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 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！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
醗酵	自然酵母で12ヶ月	醗酵	自然酵母で8ヶ月	醗酵	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 ポークソテー
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！

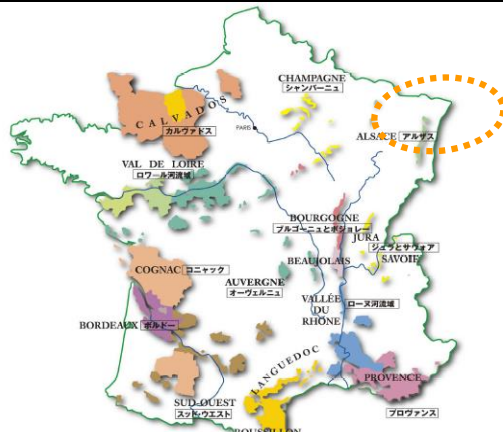
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Jean Francois GINGLINGER
	国＞地域＞村	フランス＞アルザス＞ファッフェンハイム
	AOC	アルザス、アルザスグランクリュ
	歴史	オーナーであるジャン・フランソワ（ブリュノ・シュレールの親戚）は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを立ち上げる。（以前はブドウを農協に売っていた）1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオダイナミを実践に取り入れる。
	気候	冬は寒く、夏は猛暑にとも言えるくらいに気温が上がる半大陸性の気候。風は穏やかで、夏場はとても乾燥している。
	畑総面積	5. 6ヘクタール
	農法	ビオダイナミ 1999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 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
醗酵	自然酵母で8ヶ月	醗酵	自然酵母で6ヶ月	醗酵	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)	ホタテのベシヤメルソース、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 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時間に時間がかかるため、飲む前にカラブした方がよいとのこと！

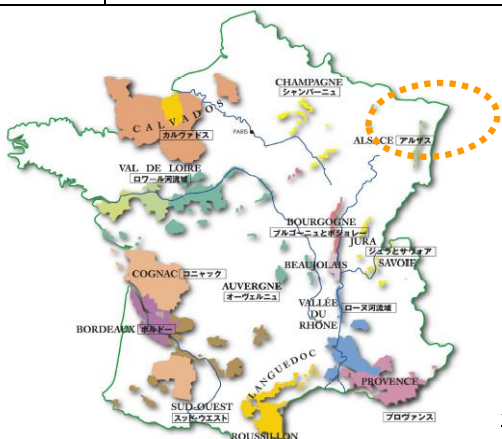
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Jean Francois GINGLINGER
	国＞地域＞村	フランス＞アルザス＞ファッフェンハイム
	AOC	アルザス、アルザスグランクリュ
	歴史	オーナーであるジャン・フランソワ(ブリュノ・シュレールの親戚)は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを立ち上げる。(以前はブドウを農協に売っていた)1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオダイナミを実践に取り入れる。
	気候	冬は寒く、夏は猛暑にとも言えるくらいに気温が上がる半大陸性の気候。風は穏やかで、夏場はとても乾燥している。
	畑総面積	5. 6ヘクタール
	農法	ビオダイナミ 1999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 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 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のフードル (大樽)で12ヶ月	熟成	24hlのフードル (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。口当たりはまろやかで落ち着いて、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！

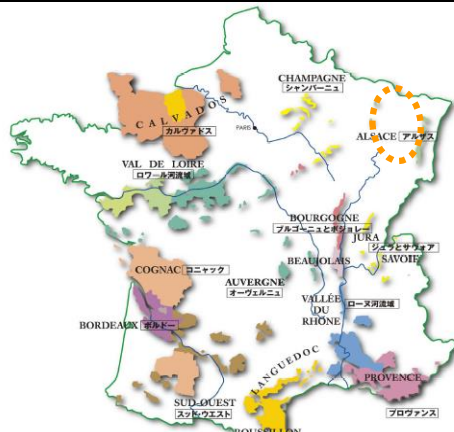
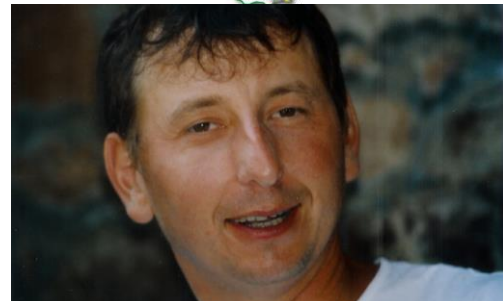
13.-6. AC Cremant d'Alsace 2005 クレマン・ダルザス		13.-11. AC Alsace Grand Cru Gewurtztraminer Steinert Vendanges Tardives 2005 ゲヴュルツ・シュタイネール ヴァンダンジュ・タルディヴ	
品種	ピノオーセロワ、ピノブラン	品種	ゲヴュルツトラミネール
樹齢	50年平均	樹齢	50年平均
土壌	泥状石灰質	土壌	アラゴナイト混じりの・石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醗酵	ファイバータンクによる 自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で5ヶ月
製法 熟成	シャンパーニュ方式 瓶内熟成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出す！	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 の香りもある。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。バ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)	
 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。	

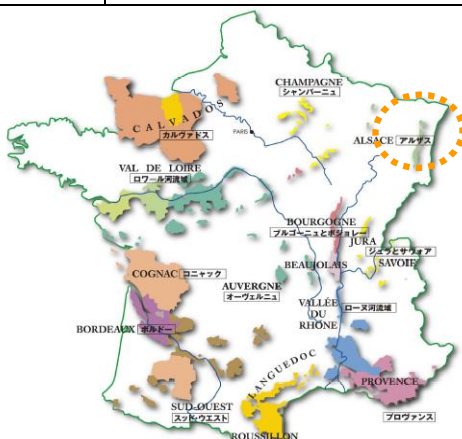
13.-4. AC Alsace Grand Cru Gewurtztraminer Steinert 2007 ゲヴュルトツ・シュタイネール		13.-5. AC Cremant d'Alsace 2005 クレマン・ダルザス		13.-7. AC Alsace Sylvaner 2007 シルヴァネール	
品種	ゲヴュルトツ・シュタイネール	品種	ピノオーセロワ85%、 ピノブラン15%	品種	シルヴァネール
樹齢	50年平均	樹齢	50年平均	樹齢	40年平均
土壌	アラゴナイト混じりの・石灰質	土壌	泥状石灰質	土壌	赤石混じりの・石灰質
マセラシオン	なし	一次醱酵	ファイバータンクによる 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 (生産者)	手長エビの白ワイン蒸し、 マンステールチーズ	マリアージュ (生産者)	アルザス風ピザ、 柑橘系シャーベット	マリアージュ (生産者)	魚介のサラダ、 鯛のレモンコンフィ風味
マリアージュ (日本向け)	マグロとネギのステーキ	マリアージュ (日本向け)	桃のコンポート	マリアージュ (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℃
テイステイング 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！	テイステイング 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 にブ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すすめ！ 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！

VCN° 13 「Version, February-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。
	ス食品振興会		
	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.-1. AC Alsace Pinot Noir 2006 AC アルザス・ピノワール		13.-3. AC Alsace Pinot Blanc 2007 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 供出温度:13℃	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	スマレやローズベッパー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ピ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。

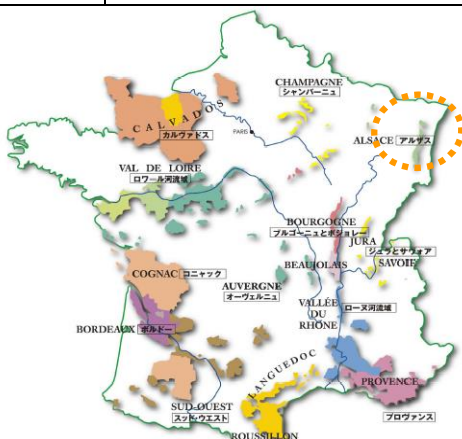
VCN° 13		「Version, December-2008」 ドメヌ・ガングランジェ (Domaine Ginglinger)	
	生産者	Jean Francois GINGLINGER	
	国＞地域＞村	フランス＞アルザス＞ファッフェンハイム	
	AOC	アルザス、アルザスグランクリュ	
	歴史	オーナーであるジャン・フランソワ（ブリュノ・シュレールの親戚）は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを立ち上げる。（以前はブドウを農協に売っていた）1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオディナミを実践に取り入れる。	
	気候	冬は寒く、夏は猛暑にとも言えるくらいに気温が上がる半大陸性の気候。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 AC ピノ・ブラン		13.-5. AC Alsace Grand Cru Riesling Steinert 2006 リースリング・シュタイネル		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
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 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)	シュークルト、 マンステールチーズ	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)	海鮮ちゃんこ鍋	マリアージュ (日本向け)	サーモンのマリネ	マリアージュ (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ジュは、同じミレジムのクレマンで満たす。

VCN° 13 「Version, November-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。

ス食品振興会

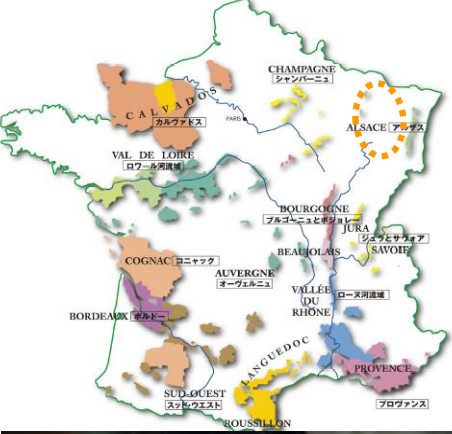
13.-1. AC Alsace Pinot Noir 2006 AC アルザス・ピノワール	
品種	ピノワール
樹齢	40年平均
土壌	泥状石灰質
マセラシオン	ファイバータンクとイノックス タンクで2週間
醗酵	自然酵母で10～12日間
熟成	フードル（大樽）22ヶ月
マリアージュ（生産者）	生ハム、ソーセージ、ローストチキンのイチジクソース
マリアージュ（日本向け）	鳥のカシューナッツ炒め
ワインの飲み頃	2008年～2015年 供出温度:13℃
テイスティングコメント	スミレやローズベッパなどのスパイシーな香り。フレッシュでいきいきとした酸とピュアで爽やかな果実味が軽快なミディアムボディの赤。
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
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 (生産者)	海の幸の大皿盛り、 シュークルード	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℃
テイスティング コメント	白桃やベルヴェ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。	テイスティング 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！	テイスティング 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！

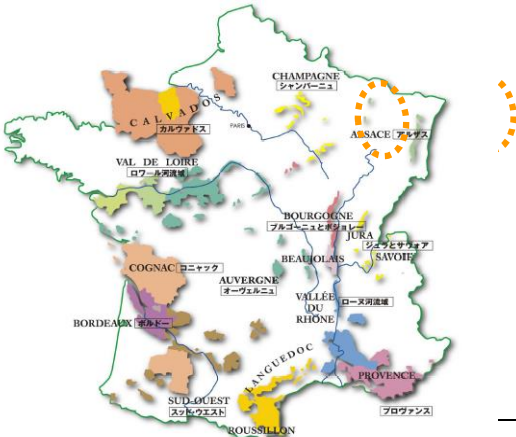
13.-6. AC Cremant d'Alsace 2005
クレマン・ダルザス

品 種	ピノオーセロワ、ピノブラン
樹 齢	50年平均
土 壌	泥状石灰質
マセラシオン	なし
醗 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)	アペリティフ、 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 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
マリアージュ （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 （生産者）	シュークルート、 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 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	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。	テイスティング 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！ こんな美味しいワインが最後のヴァ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・フリックの大のお気に入り♪

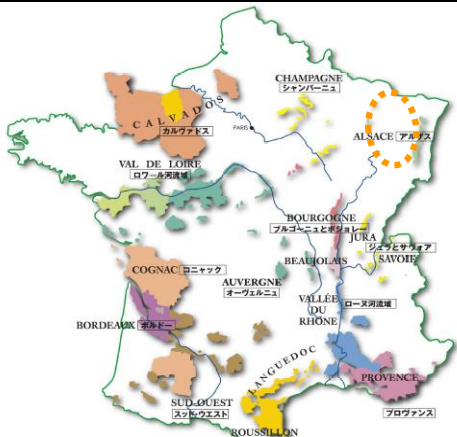
13.-10. AC Alsace Grand Cru
Pinot Gris Steinert 2005
ピノ・グリ・シュタイネール

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℃
テイステイング 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스가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 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 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
マリアージュ (生産者)	ジビエ(イノシシや鹿) サラミ、カマンベール	マリアージュ (生産者)	生の魚介類の前菜、 ムール・マリネール	マリアージュ (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)	ボンゴレスパゲティ	マリアージュ (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	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 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
醗酵	ファイバータンクによる 自然酵母で1ヶ月	醗酵	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℃
テイスティング 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。	テイスティング 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ァ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 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 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 (生産者)	ジビエ(イノシシや鹿) サラミ、カマンベール	マリアージュ (生産者)	生の魚介類の前菜 シェブルチーズ	マリアージュ (生産者)	ラクレット、 アスパラのクリーム煮
マリアージュ (日本向け)	マグロのツケ	マリアージュ (日本向け)	ボンゴレスバゲティ	マリアージュ (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、 パエリア、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℃
テイステイング 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 いっぱい広がる。余韻も長い。	テイステイング 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。	テイステイング 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℃
テイステイング 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！！