



畑名：Bihl（ビル） 標高 200m 土壌：小石混じりの石灰質

特徴：グレローズに比べて、さらに繊細で上品な酸のあるワインに仕上がる

本日も紹介のワイン：シルヴァネール ビル 2014



ジェネリック 土壌：泥状石灰質

特徴：ピノブランやリースリングに適している。酸が優しくグレープフルーツ、白桃などの白いフルーツの爽やかな味わいを与える。グレローズよりも骨格のあるワインになりやすい。

本日も紹介のワイン：リースリング 2014

← ©google map（3D地図につき、手前が拡大され実際とは一部異なります。ご了承ください）

ドメーヌ ガングランジェ

畑名 Sandstein(サンシュタイン) 標高 200m~300m 土壌：グレローズ混じりの石灰質

特徴：1921年に植えたピノノワールが一番古い木 晩熟タイプで、畑は東向き。

本日も紹介のワイン：ピノノワールサンシュタイン 2008

Steiner（シュタイネール）最後の雫は、わざと落としています。詳しくはセミナーにて！

本日も紹介のワイン：

ピノノワールシュタイネール 2014&2012&2009、ゲヴェルツトラミネール シュタイネール 2014&2013、ピノグリシュタイネール、2013、リースリング シュタイネール 2013

畑名 Steiner（シュタイネール）（グランクリュの認定畑） 標高 200m~300m

土壌：アラゴナイト混じりの石灰質

品種：ゲヴェルツトラミネール、ピノノワール、ピノグリ



土壌：小石混じりの石灰質

品種：ピノグリ、リースリング（一部グレローズも）



特徴：南傾斜の畑。あらゆる品種に対応する。石灰質土壌は熱を保温しやすく、必然的にブドウも早熟。勢いのある酸が特徴、アラゴナイト混じりは特に酸がシャープ。全体的に力強く、コショウなどスパイシーな味わい。ゲヴェルツは、エキゾチックさよりも、野ばらやクローブの香りが出る。

ジェネリック 土壌：グレローズ（ピンクの小石）混じりの石灰質・粘土質（全体に点在）

品種：リースリング、ゲヴェルツトラミネール、シルヴァネール、ピノノワール

特徴：繊細な酸とフィネスのある味わいを与える。特に、ピノノワールが一番合っていて、他にシルヴァネール、リースリングに適している。味わいにヴィヴィッドな爽やかさとスパイシーさを与える。

本日も紹介のワイン：

リースリング(サンスフル)2014、シルヴァネール 2014、ピノブラン 2014、ゲヴェルツトラミネール 2014、ピノノワール 2014、リースリング グランフレトリ 2010、ゲヴェルツトラミネール グレンドフォリ 2010、クレマンダルザス 2011、ペットナット 2014



Q. アルザス地方の特徴

A. フランスの北東、ライン河をはさんでドイツと国境を接する地域。アルザスの葡萄畑は、ヴォージュ山脈の東側標高 200m~400mの斜面に広がり、東西の最大幅が 3 km、南北に 96km と縦長の地域で、面積は 14000ha。全体の 4%がグランクリュ認定を受けている。

Q.アルザス地方の気候の特徴

A. 夏は暑くて冬は寒い。ヴォージュ山脈のおかげで海の影響を受けず、降雨量はフランス最少量で、年間平均 500mm~600mm。日照量が多く、乾燥した大陸性気候。春秋は朝夕の気温の寒暖差で付近を流れるライン川の支流からしばしば霧が運ばれる。

Q. アルザス地方で、品種が多い理由

A ヴォージュ丘陵地帯は、4500 万年前の地変動の際に徐々に地溝ができたため、入り組んだ断層が顔をだし、その後浸食作用を受け低い丘や山となった。色々な地層がパッチワークのように点在するため、土壌の種類が多く、様々な品種を栽培することができる。

アルザス地方で栽培されている品種は、赤はピノノワールのみ、9 割以上は白の品種
リースリング（酸に勢いがあり、複雑性を持ち合わせ、熟成能力をもつ）
ピノグリ（果皮が紫、スモーキーな香りを感じられ、エレガントだが力強いバランス）
シルヴァネール（のどの渇きをいやしてくれるような爽やかさ、収量が安定）
ピノブラン（クレマンに使われることが多い。アルコール度は低めで、酸が綺麗）
ゲヴェルツトラミネール（果皮がピンクで、香りはトロピカルフルーツ、バラなど