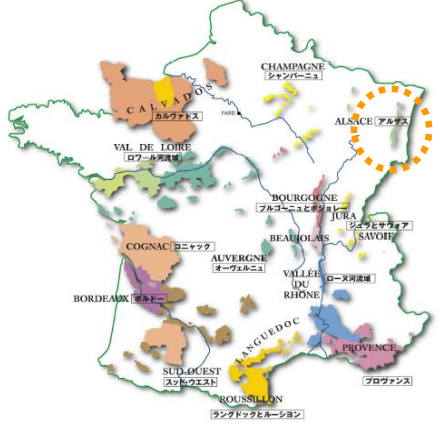


VCN° 62			「Version.August-2018」 ジャン・マルク・ドレイヤー (Jean Marc DREYER)	
 地図提供: フランス食品振興会			生産者	Jean Marc DREYER
			国＞地域＞村	フランス＞アルザス＞ロスハイム
			AOC	アルザス
			歴史	4代目オーナーのジャン・マルクは、2000年農業開業責任者資格(BPREA)を取るためにオベルネ村の農業学校に3年間通い、2004年、完全に父の畑を引き継ぎドメヌ・ジャン＝マルク・ドレイヤーを立ち上げる。2009年、パトリック・メイエの影響で最初のSO ₂ 無添加のワインをピノノワールでつくる。そして、2014年本格的にSO ₂ 無添加ワイン一本に専念し現在に至る。
			気候	気候は半大陸性気候で、冬は寒さが厳しく夏は暑く乾燥しやすい。だが、ボーージュ山脈が西から来る大陸性気候を遮る壁の役割を果たし、寒さや雨を防ぐマイクロクリマの役割を果たしている。
			畑総面積	6 ha
			農法	ビオディナミ 2004年にエコセル、2015年にデメテール認証
			収穫方法	100%手摘み、畑で選果
			ドメヌのスタッフ	2人
			趣味	日曜大工、機械修理
			生産者のモットー	ブドウ本来が持つエネルギーを壊さない！

62.-2. AC Alsace Pinot Gris Weg 2015 アルザス・ピノグリ ウェッグ(白)		62.-3. AC Alsace Sylvaner Origin 2016 アルザス・シルヴァネール オリジン (マセラシオン)		62.-4. AC Alsace Reisling Origin 2016 アルザス・リースリング オリジン (マセラシオン)	
品種	ピノグリ	品種	シルヴァネール	品種	リースリング
樹齢	20年平均	樹齢	61年平均	樹齢	40年平均
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	ファイバートンクで15日間	マセラシオン	ファイバートンクで10日間
醗酵	自然醗母で24ヶ月	醗酵	自然発酵で2ヶ月	醗酵	自然発酵で2ヶ月
熟成	600 Lの古樽で24ヶ月	熟成	500 Lの古樽で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)	豚のリエツト、 手長海老のナーージュ仕立て	マリアージュ (生産者)	冷製マトと蟹肉のファルシ、 オマール海老のオレンジソース	マリアージュ (生産者)	鴨の生ハム、 シュークルート
マリアージュ (日本向け)	白いんげん豆とミモレットのサラダ	マリアージュ (日本向け)	豚のスペアリブ	マリアージュ (日本向け)	牡蠣のベニエ
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:11℃	ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:11℃
テイasting コメント	黄リンゴ、白桃、レモングラス、青梅、 西洋菩提樹、フュメ香、ヨーグルトの 香り。ワインはビュアかつクリスピー でストラクチャーがしっかりとあり、塩 辛く複雑に凝縮した旨味と骨格のある ミネラルが味わいの輪郭を整える！	テイasting コメント	黄桃、パッションフルーツ、マンゴー、 ジンジャー、金木犀、蜜蝋、カテキン の香り。ワインはフルーティかつパン ジェンシーな優しいタンニンがあり、 スパイシーな味わいと共にキンカン のようなフレーバーが鼻を抜ける！	テイasting コメント	白桃、スターフルーツ、イチゴ、カモ ミール、白檀、蜜蝋、鉄分の香り。ワ インはフルーティかつ滑らかでフィ ネスがあり、白い果実の上品なエキ スと線の細い酸とのバランスが良く、 繊細なタンニンの渋みが優しく味 いを整える！
希望小売価格	3,850円(税込4,158円)	希望小売価格	3,850円(税込4,158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22日。2015年は豊作で 収量は55 hL/ha！残糖0.6 g/Lの完 全辛口！キュヴェ名の「ウェッグ」は アルザス語で「道」という意味があり、 巡礼の道が畑に隣接していることか らこの名前を付けた！SO ₂ 無添加！ ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月10日。収量は30 hL/ha。ジャン・マルクが初めてシル ヴァネールで仕込んだマセラシオ ン！キュヴェ名を「オリジン」にしたの は、元々大昔白ワインは赤と同じくマ セラシオンをして仕込んでいたことか ら「原点」という意味で名付けた！ SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月18日。収量は30 hL/ha。2013年に初めて仕込んで以 来、ジャン・マルクの顔でもあるリー スリング・マセラシオン！キュヴェ名 を「オリジン」にしたのは、元々大昔 白ワインは赤と同じくマセラシオンを して仕込んでいたことから「原点」と いう意味で名付けた！SO ₂ 無添加！ ノンフィルター！

62.-6. AC Alsace Pink Pong 2016 アルザス・ピンク・ポン (マセラシオン)		62.-5. AC Alsace Pinot Noir Anima 2016 アルザス・ピノワール アニマ(赤)		62.-7. AC Alsace Fisterra 2016 アルザス・フィステラ (マセラシオン)	
品種	ピノワール50%、ピノグリ50%	品種	ピノワール	品種	ゲヴェルツラミネール50%、 ピノグリ50%
樹齢	30年平均	樹齢	40年平均	樹齢	30年平均
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	ファイバータンクで10日間	マセラシオン	ファイバータンクで15日間	マセラシオン	ファイバータンクで20日間
醱酵	自然酵母で1ヶ月	醱酵	自然酵母で1ヶ月	醱酵	自然発酵で2ヶ月
熟成	600 Lの古樽で12ヶ月	熟成	225 Lの古樽で12ヶ月	熟成	18 hLのフードル(大樽)で12ヶ月
マリアーージュ (生産者)	セップ茸のラビオリ、 マンステールチーズ	マリアーージュ (生産者)	ジロール茸と黒ラッパ茸のソテー、 ベルドリのサルミソース	マリアーージュ (生産者)	白ブーダン、 ボーフォールチーズ
マリアーージュ (日本向け)	マグロのタルタル エスニック風	マリアーージュ (日本向け)	米ナスとアンチョビのチーズ焼き	マリアーージュ (日本向け)	殻付き海老のスパイス焼き
ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:11℃
テイスティング コメント	グロゼイユ、ジンジャー、モロヘイヤ、 ハイビスカスティー、シャンピニオンの 香り。ワインはピュアで明るくチャーミ ングでみずみずしいエキスの旨味に 線の細い強かな酸とキメの細かいタ ンニンの収斂味がきれいに溶け込 む！	テイスティング コメント	グリオット、ドライイチジク、スミレ、ブ ラウンカルダモン、ブラリネ、赤味噌 の香り。ワインは滑らかで艶やかな 果実が染み入るように優しく、ダシの ような旨味とチャーミングな酸、繊細 なタンニンとのバランスが絶妙！	テイスティング コメント	ライチ、シャクヤク、キンモクセイ、黄 色いバラ、ジンジャー、シャンピニオ ン、鉄分の香り。ワインはフルーティ かつほんのりスパイシーで、上品な エキスの旨味にパンジェンシーな優 しいタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	4,200円(税込4,536円)	希望小売価格	4,000円(税込4,320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6日。収量は45 hL/ha。限りなく赤に近いロゼワイ ン！ピノワールはAnimaの畑か ら！キュヴェ名はピンポン(Ping Pong)のPingをPinkに変えロゼワイ ンと掛け、また同時にPinot Noir、 Pinot Grisの頭文字をピンボンに掛 けている！SO ₂ 無添加！ノンフィル ター！	ちなみに！	収穫日は10月4日。収量は45 hL/ha。キュヴェ名のAnimaはラテン 語で「生命」「魂」の意味、キリスト教 では「大地の匂い」という意味もあ る！ピノワールはジャン・マルクが 最初にSO ₂ 無添加で仕込んだワイン でいわば彼の魂ともいえるワイン！ SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日はピノグリが10月5日、ゲビュ ルツが10月14日。収量は45 hL/ha。ロゼ(グリ)色のブドウ同士を アッサンブラージュし仕込んだマセラ シオン！キュヴェ名は巡礼地コンポ ステーラの最西端の地名で、この世 の果て＝一度仕込んだら最後ま で！という意味を込めて名付けた！ SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.