

醸造・赤（ピノワール）

- ① ブドウを畑で選果
- ② その年のブドウの状態により、全房・除梗の割合を決め、ステンレスタンク（ファイバータンク）へ入れマセレーション開始
- ③ 一日一回果帽を沈めるピジャージュを行う
- ④ マセレーションの期間は3～4週間
- ⑤ プヌマティックプレス機で圧搾
- ⑥ フリーランとプレスをアッサンブラージュ
- ⑦ AC アルザスは 19 hL のフードル（大樽）、シュタイネールは 228L の小樽へ移し半年～1年熟成
※熟成樽はどちらも古樽を使用
- ⑧ 澱引き後イノックスタンクで数日寝かせて瓶詰め



醸造・白

- ① ブドウ畑で選果
- ② プヌマティックプレス機で5～6時間かけてゆっくり圧搾
- ③ 12時間デブルバージュ
- ④ 3 hL～25 hL のフードル（大樽）、またはステンレスタンク（ファイバータンク）へ移し自然発酵。
- ⑤ 発酵期間は1ヶ月～1年。熟成は3ヶ月～1年
- ⑥ 澱引き後イノックスタンクで数日寝かせて瓶詰め

・自然酵母にて発酵

・SO₂添加は、醸造中はなし。輸出向けのみビン詰め時のみ 20 mg/L

・フィルターは、メンブレンシのろ過シートを使用

ミレジム情報 当主 ジャンフランソワ・ガングランジェのコメント

2012年 葡萄が酸やミネラルなど全ての要素を残し、凝縮感と潜在アルコール度数が高く、ボリュームのある年
収量は 35 hL/ha、天候:6月7月にミルデューが蔓延。8月9月は雹の被害もなく良い天候に恵まれた

2013年 冷涼な年の影響で、ワインはアルコールが低く、味わいがフレッシュで酸が生き生きとした年
収量は 28 hL/ha 天候:冬は寒く開花があまりうまくいかず、夏も不安定な天候が続き、オイディウムやミルデューが畑に蔓延。9月に入り天候が回復したが、10月から再び天候が崩れ、厳しくブドウを選果した年。

2014年 ブドウは完熟したが pH が低いいため酸に勢いのある、ワインの輪郭がはっきりとしたメリハリのある年
冬から春は比較的温暖で、乾燥した天気が6月まで続き順調。7月、8月は不安定、9月は一気に回復し、成熟し白ブドウは豊作。ピノワール、ゲヴェルツトラミネール、ピノグリなど、色のついたブドウは、収穫直前に、「スズキ」の被害に遭い、収量は激減。収穫時に厳格なブドウ選果が必要となった。

（参考文献）

「テロワール 大地の歴史に刻まれたフランスワイン」 JAMES E. WILSON /中濱潤子 他訳（株）ヴィノテーク 2010

「2015 日本ソムリエ協会教本」（一般財団法人日本ソムリエ協会）2015

“ The Oxford Companion To WINE 4th edition ” , Jancis Robinson and Julia Harding , Oxford University Press 2015