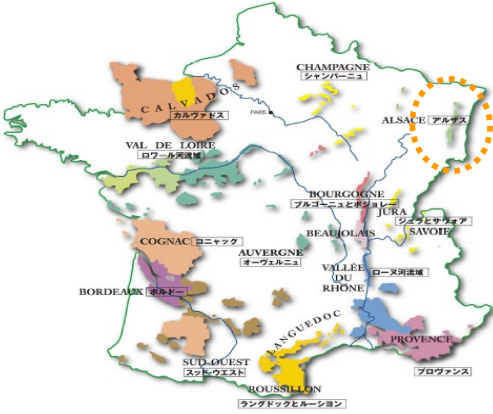
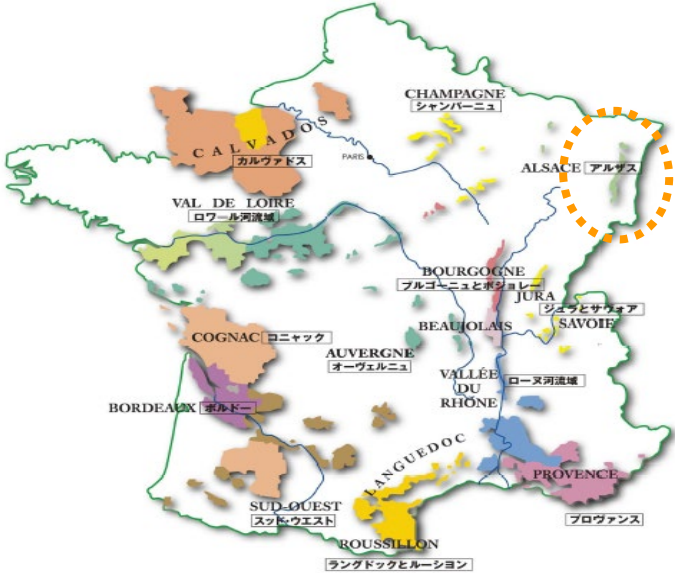


| 「Version.May-2025」<br>カトリーヌ・リス (Catherine RISS)                                                          |          |                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者      | Catherine RISS                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                          | 国＞地域＞村   | フランス＞アルザス＞バラン<br>＞ミッテルベルクハイム                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                          | AOC      | アルザス                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                          | 歴史       | オーナーのカトリーヌは、2003年ボーヌの醸造学校に通い、その後2005年にディジョン大学でDO (フランス国家認定醸造技師)の資格を取得。卒業後、サンテミリオン、ジゴンダス、南アフリカ、ニュージーランドなどワイナリーを転々と。2009年から、シャプティエのアルザス責任者として3年間働き、2012年自らのドメヌを立ち上げる。2014年に間借りしていた醸造所から新しい単独の醸造所に移りドメヌを本格始動させる。 |
|                                                                                                          | 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、寒さや雨を防ぐミクロクリマの役割を果たしている。                                                                                                                       |
|                         | 畑総面積     | 4.5 ha                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                          | 農法       | ビオロジック                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                          | 収穫方法     | 100%手摘み、畑で選果                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                          | ドメヌのスタッフ | 2人(季節労働者数人)                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                          | 趣味       | 旅行、キノコ狩り、バトミントン                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                          | 生産者のモットー | できるだけワインに手を掛けず、それぞれの畑のテロワールをワインに忠実に反映する。                                                                                                                                                                      |

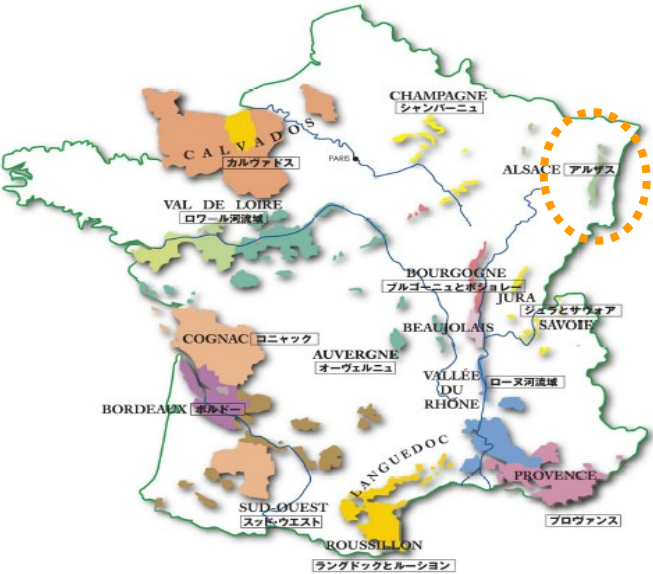
| 53.-2. AC Alsace Blanc 2023<br>Dessous de Table<br>アルザス<br>ドゥス・ド・ターブル(白) |                                                                                                                                                                                            | 53.-3. AC Alsace Riesling 2023<br>De Grès ou de Force<br>アルザス リースリング<br>ド・グレ・ウ・ド・フォース(白) |                                                                                                                                                                                                                                      | 53.-7. AC Alsace Pinot Noir 2023<br>Libre comme l'air<br>アルザス・ピノワール<br>リーブル・コム・レール(赤) |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                                       | シルヴァネール70%<br>ピノオーセロワ30%                                                                                                                                                                   | 品種                                                                                       | リースリング                                                                                                                                                                                                                               | 品種                                                                                    | ピノワール                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| アルコール度数                                                                  | 12.5%                                                                                                                                                                                      | アルコール度数                                                                                  | 12%                                                                                                                                                                                                                                  | アルコール度数                                                                               | 12.5%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 樹齢                                                                       | 5年～38年                                                                                                                                                                                     | 樹齢                                                                                       | 35年～55年                                                                                                                                                                                                                              | 樹齢                                                                                    | 39年平均                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 土壌                                                                       | グレローズ(ピンクの砂岩)                                                                                                                                                                              | 土壌                                                                                       | グレローズ(ピンクの砂岩)、<br>シストブルー(青色片岩)                                                                                                                                                                                                       | 土壌                                                                                    | 小石混じりの泥土状粘土質                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| マセラシオン                                                                   | なし                                                                                                                                                                                         | マセラシオン                                                                                   | なし                                                                                                                                                                                                                                   | マセラシオン                                                                                | スミマセラシオンカルボニック<br>ステンレスタンクで10日間                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 醱酵                                                                       | 自然酵母で2ヶ月                                                                                                                                                                                   | 醱酵                                                                                       | 自然酵母で3ヶ月                                                                                                                                                                                                                             | 醱酵                                                                                    | 自然酵母で15日間                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 熟成                                                                       | 50%ステンレスタンク、<br>50%古樽228Lで7ヶ月<br>アッサンブラージュ後<br>ステンレスタンクで1ヶ月                                                                                                                                | 熟成                                                                                       | 古樽228Lで10ヶ月                                                                                                                                                                                                                          | 熟成                                                                                    | 古樽228Lで7ヶ月                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                          | 白アスパラのグリビッシュソース、<br>サーモンのボワレ                                                                                                                                                               | マリアージュ<br>(生産者)                                                                          | 白タンポポのサラダ、<br>牡蠣のゼリー寄せ                                                                                                                                                                                                               | マリアージュ<br>(生産者)                                                                       | 砂肝のコンフィ、<br>ウサギのブルー煮                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| ワインの<br>飲み頃                                                              | 2025年～2030年<br>供出温度:10℃                                                                                                                                                                    | ワインの<br>飲み頃                                                                              | 2025年～2035年<br>供出温度:10℃                                                                                                                                                                                                              | ワインの<br>飲み頃                                                                           | 2025年～2035年<br>供出温度:16℃                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| テイasting<br>コメント                                                         | 色合いは少し濁りのある緑がかった限りなく<br>透明に近い淡いレモンイエロー。パイナップ<br>ル、桃のコンポート、みかん、燻製の香り。<br>ワインはビュアかつ透明感のあるエキスが<br>フルーティー。ほんのりとした甘みにも似た<br>白い果実のエキスをじわっと広がるキュート<br>な酸、骨格のあるミネラルがきれいに溶け<br>込む！                  | テイasting<br>コメント                                                                         | 色合いは透明感のある緑がかった淡いレモ<br>ンイエロー。ライム、西洋菩提樹、ユリ、ター<br>ルの香り。ワインはビュアかつフレッシュで<br>滋味深く、透明感のあるレモンのような柑橘<br>系の引き締まったエキスをシャープな酸、鉱<br>物的なミネラルがきれいに溶け込む！                                                                                            | テイasting<br>コメント                                                                      | 色合いは透明感のある深いルビー色。フラン<br>ボワーズ、クランベリー、グロセイユ、黒<br>糖の香り。ミディアムボディ。ワインは滋味<br>深くチャーミングで、みずみずしくジュシー<br>な果実味を鉱物的なミネラル、ほんのりピ<br>ターなタンニンの収斂味が優しく引き締め<br>る！                                                                                                                                                                                                                |
| 希望小売価格                                                                   | 4,350円(税込4,785円)                                                                                                                                                                           | 希望小売価格                                                                                   | 5,000円(税込5,500円)                                                                                                                                                                                                                     | 希望小売価格                                                                                | 4,700円(税込5,170円)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| ちなみに！                                                                    | 収穫日は8月20日～29日とブドウが早熟<br>だった！収量は大豊作で65hL/ha！残糖は<br>2.4 g/L。ワイン名は「テーブルの下」＝「とっ<br>ておきのもの」という意味とエチケットは<br>dessous féminins「女性の下着」を掛けている<br>！SO <sub>2</sub> はマロラクティック発酵後に20mg/L<br>添加。ノンフィルター！ | ちなみに！                                                                                    | 収穫日は9月25日、26日、10月2日と例年並<br>み。収量は40 hL/haと例年並みだった。残<br>糖は0.74g/L。2023年はリスの自信作！畑<br>は3つのコミューンのひとつReichsfeld村の<br>北斜面に0.75haある。ワイン名はde gré ou<br>de force「否が応も」という諺に土壌Grès(グ<br>レローズ)とForce(力強さ)を掛けている！<br>SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ | ちなみに！                                                                                 | 収穫日は9月11日、12日とブドウが早熟だっ<br>た！収量はスズキの初期の被害により選果<br>が必要だったにもかかわらず45 hL/haと例<br>年よりも若干多い量を確保できた！畑は<br>Eichhoffen村の所有で0.5haあり、村が畑を<br>管理する若い生産者を公費し、それに見事<br>に当選したリスが2019年から委託管理する<br>こととなった！ワイン名は「風のように自由<br>になる」という意味があり、ラベルのデザイ<br>ンには、公募当選に多大なる貢献を果たし<br>たワイン生産者フィリップ・モレの趣味である<br>ハングライダーが感謝の意を込めて描かれ<br>ている！SO <sub>2</sub> はマロラクティック発酵後に20<br>mg/L添加。ノンフィルター！ |

| 53.-1. AC Alsace Pinot Noir 2023<br>Empreinte<br>アルザス・ピノワール<br>アンブラント(赤) |                                                                                                                                                                                                                                                  | 53.-6. AC Alsace Pinot Noir 2023<br>T'as pas du Schiste ?<br>アルザス ピノワール<br>タ・パ・デュ・シスト？(赤) |                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                                       | ピノワール                                                                                                                                                                                                                                            | 品種                                                                                        | ピノワール                                                                                                                                                                                                                     |
| アルコール度数                                                                  | 12.5%                                                                                                                                                                                                                                            | アルコール度数                                                                                   | 12%                                                                                                                                                                                                                       |
| 樹齢                                                                       | 27年平均                                                                                                                                                                                                                                            | 樹齢                                                                                        | 21年～52年                                                                                                                                                                                                                   |
| 土壌                                                                       | グレローズ(ピンクの砂岩)                                                                                                                                                                                                                                    | 土壌                                                                                        | シストブルー(青色片岩)                                                                                                                                                                                                              |
| マセラシオン                                                                   | スミマセラシオンカルボニック<br>ステンレスタンクで9日間                                                                                                                                                                                                                   | マセラシオン                                                                                    | テンレストンクで8日間                                                                                                                                                                                                               |
| 醗酵                                                                       | 自然酵母で15日間                                                                                                                                                                                                                                        | 醗酵                                                                                        | 自然酵母で10日間                                                                                                                                                                                                                 |
| 熟成                                                                       | 古樽で7ヶ月                                                                                                                                                                                                                                           | 熟成                                                                                        | 古樽228Lで10ヶ月                                                                                                                                                                                                               |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                          | 生ハム・ソーセージ、<br>ウズラとブドウのココット焼き                                                                                                                                                                                                                     | マリアージュ<br>(生産者)                                                                           | ウッフムレット、<br>マグレドカナル                                                                                                                                                                                                       |
| ワインの<br>飲み頃                                                              | 2025年～2035年<br>供出温度:14℃                                                                                                                                                                                                                          | ワインの<br>飲み頃                                                                               | 2025年～2035年<br>供出温度:16℃                                                                                                                                                                                                   |
| テイステイング<br>コメント                                                          | 色合いは僅かに濁りのあるルビー色。アセ<br>ロラ、クランベリー、シャクヤクの香り。ライト<br>からミディアムボディ。ワインはビュアかつ<br>果実味がみずみずしくエレガントでダシのよ<br>うに染み入るような優しい旨味があり、<br>キュートな酸、鉱物的なミネラル、繊細なタ<br>ンニンの収斂味がきれいに溶け込む！                                                                                 | テイステイング<br>コメント                                                                           | 色合いは透明感のある深いルビー色。グロ<br>ゼイユ、グリオット、バラ、ブラリネの香り。ミ<br>ディアムボディ。ワインはビュアかつエレガ<br>ントで滑らかな果実味に上品な骨格があり、<br>塩気のある旨味、キュートな酸、滋味深く鉱<br>物的なミネラル、キメの細かいタンニンの収<br>斂味の全てが整っている！                                                             |
| 希望小売価格                                                                   | 5,700円(税込6,270円)                                                                                                                                                                                                                                 | 希望小売価格                                                                                    | 8,700円(税込9,570円)                                                                                                                                                                                                          |
| ちなみに！                                                                    | 収穫日は9月12日、13日、15日とブドウはや<br>や早熟だった！収量はスズキの被害があっ<br>たにもかかわらず35 hL/haと納得の行く量<br>を確保できた！畑は0.85haあり、Reichsfeld<br>村の北東斜面がメインでその他に3つの小<br>さな区画がある。ワイン名Empreinteは「指<br>紋」という意味があり、エチケットの女性の<br>顔がリスの指紋となっている！SO <sub>2</sub> は収穫<br>時に20mg/L添加。ノンフィルター！ | ちなみに！                                                                                     | 収穫日は9月14日とショウジョウバエの被害<br>を避けるために早めに収穫した！収量は35<br>hL/haと例年並み。畑面積は0.65haで、アル<br>ザスで唯一シストブルーの土壌があるシッ<br>フェルベルグにある！ワイン名は直訳する<br>と「君シスト持っていない？」という意味だが<br>土壌のシストと同じ発音のShit(ドラッグ)の<br>隠語と掛けている！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィル<br>ター！ |

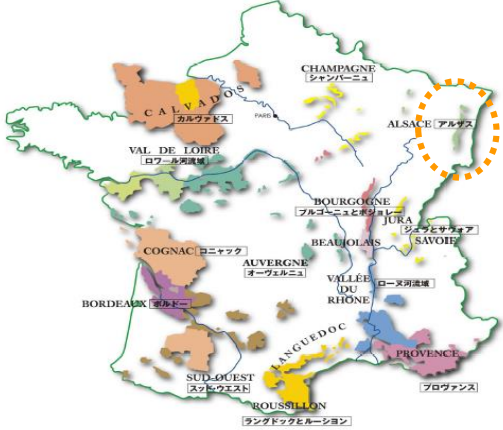
|                                                                                                          |  |                                                |                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| VCN° 53                                                                                                  |  | 「Version.May-2024」<br>カトリーヌ・リス(Catherine RISS) |                                                                                                                                                                                                                |
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> |  | 生産者                                            | Catherine RISS                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                          |  | 国＞地域＞村                                         | フランス＞アルザス＞バラン<br>＞ミッテルベルクハイム                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                          |  | AOC                                            | アルザス                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                          |  | 歴史                                             | オーナーのカトリーヌは、2003年ボーヌの醸造学校に通い、その後2005年にディジョン大学でDO(フランス国家認定醸造技師)の資格を取得。卒業後、サンテミリオン、ジゴンダス、南アフリカ、ニュージーランドなどワイナリーを転々と。2009年から、シャプティエのアルザス責任者として3年間働き、2012年自らのドメーヌを立ち上げる。2014年に間借りしていた醸造所から新しい単独の醸造所に移りドメーヌを本格始動させる。 |
|                        |  | 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、寒さや雨を防ぐミクロクリマの役割を果たしている。                                                                                                                        |
|                                                                                                          |  | 畑総面積                                           | 4.5 ha                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                          |  | 農法                                             | ビオロジック                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                          |  | 収穫方法                                           | 100%手摘み、畑で選果                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                          |  | ドメーヌのスタッフ                                      | 2人(季節労働者数人)                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                          |  | 趣味                                             | 旅行、キノコ狩り、バトミントン                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                          |  | 生産者の motto                                     | できるだけワインに手を掛けず、それぞれの畑のテロワールをワインに忠実に反映する。                                                                                                                                                                       |

| 53.-2. AC Alsace Blanc 2022<br>Dessous de Table<br>アルザス<br>ドゥス・ド・ターブル(白) |                                                                                                                                                                                                     | 53.-3. AC Alsace Riesling 2022<br>De Grès ou de Force<br>アルザス リースリング<br>ド・グレ・ウ・ド・フォルス(白) |                                                                                                                                                                                                                                                                        | 53.-7. AC Alsace Pinot Noir 2022<br>Libre comme l'air<br>アルザス・ピノノワール<br>リーブル・コム・レール(赤) |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                                       | シルヴァネール60%<br>ピノオーセロワ40%                                                                                                                                                                            | 品種                                                                                       | リースリング                                                                                                                                                                                                                                                                 | 品種                                                                                     | ピノノワール                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| アルコール度数                                                                  | 12.50%                                                                                                                                                                                              | アルコール度数                                                                                  | 13%                                                                                                                                                                                                                                                                    | アルコール度数                                                                                | 13%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 樹齢                                                                       | 4年～37年                                                                                                                                                                                              | 樹齢                                                                                       | 34年～54年                                                                                                                                                                                                                                                                | 樹齢                                                                                     | 38年平均                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 土壌                                                                       | グレローズ(ピンクの砂岩)                                                                                                                                                                                       | 土壌                                                                                       | グレローズ(ピンクの砂岩)、<br>シストブルー(青色片岩)                                                                                                                                                                                                                                         | 土壌                                                                                     | 小石混じりの泥土状粘土質                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| マセラシオン                                                                   | なし                                                                                                                                                                                                  | マセラシオン                                                                                   | なし                                                                                                                                                                                                                                                                     | マセラシオン                                                                                 | スミマセラシオンカルボニック<br>ステンレスタンクで11日間                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 醗酵                                                                       | 自然酵母で1～6ヶ月                                                                                                                                                                                          | 醗酵                                                                                       | 自然酵母で8ヶ月                                                                                                                                                                                                                                                               | 醗酵                                                                                     | 自然酵母で20日間                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 熟成                                                                       | 50%ステンレスタンク、<br>50%古樽228Lで10ヶ月<br>アッサンブラージュ後<br>ステンレスタンクで1ヶ月                                                                                                                                        | 熟成                                                                                       | 古樽228Lで10ヶ月                                                                                                                                                                                                                                                            | 熟成                                                                                     | 古樽228Lで10ヶ月                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| マリージュ<br>(生産者)                                                           | 白アスパラのオランダーズソース、<br>ホタテのボワレバジルソース                                                                                                                                                                   | マリージュ<br>(生産者)                                                                           | 海老のカクテル、<br>カサゴのボワレ                                                                                                                                                                                                                                                    | マリージュ<br>(生産者)                                                                         | マグレドカナル、<br>エボウスチーズ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| ワインの<br>飲み頃                                                              | 2024年～2029年<br>供出温度:10℃                                                                                                                                                                             | ワインの<br>飲み頃                                                                              | 2024年～2034年<br>供出温度:10℃                                                                                                                                                                                                                                                | ワインの<br>飲み頃                                                                            | 2024年～2034年<br>供出温度:14℃                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| テイasting<br>コメント                                                         | 色合いは透明感のある黄金色。白桃、<br>梨、シトラス、スズランの香り。ワインはフルーティーかつほんのりクリスピーで、透<br>明感のあるまったりとした白い果実のエキ<br>スに収斂を感じるくらい滋味深くタイトなミ<br>ネラル、優しい酸がきれいに溶け込む！                                                                   | テイasting<br>コメント                                                                         | 色合いは透明感のあるレモン色。レモ<br>ン、グレープフルーツ、白い花、タールの<br>香り。ワインはピュアかつフレッシュで<br>清涼感があり、透明感のあるレモンよう<br>な柑橘系のタイトなエキスにシャープ<br>な酸、鉱物的なミネラルがきれいに溶け<br>込む！                                                                                                                                 | テイasting<br>コメント                                                                       | 色合いは透明感のあるルビー色。ザクロ、<br>フランボワーズ、グロゼイユ、ヨードの香り。<br>ワインは豊潤かつチャーミングで明るく滑ら<br>かな果実味があり、繊細なタンニンの収斂<br>味がきれいに溶け込む！                                                                                                                                                                                                                          |
| 希望小売価格                                                                   | 4,350円(税込4,785円)                                                                                                                                                                                    | 希望小売価格                                                                                   | 4,850円(税込5,335円)                                                                                                                                                                                                                                                       | 希望小売価格                                                                                 | 4,500円(税込4,950円)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| ちなみに！                                                                    | 収穫日は9月3日～22日とブドウが早熟<br>だった！収量は日照りが続いたにもかか<br>わらず46 hL/haと例年並みの量を確保で<br>きた！残糖は0.2 g/L。ワイン名は「テー<br>ブルの下」＝「とっておきのもの」という意味<br>とエチケットはdessous féminins「女性の<br>下着」を掛けている！SO <sub>2</sub> 無添加！ノン<br>フィルター！ | ちなみに！                                                                                    | 収穫日は9月19日～22日とブドウが早<br>熟だった！収量は日照りにより35<br>hL/haとやや減収だった！残糖は<br>0.91g/L。2022年は前年同様に発酵に<br>苦労した！畑は3つのコミューンのひと<br>つReichsfeld村の北斜面に0.75haあ<br>る。ワイン名はde gré ou de force「否<br>が応も」という諺に土壌Grès(グレロー<br>ズ)とForce(力強さ)を掛けている！<br>SO <sub>2</sub> は瓶詰め前に20mg/L添加。ノンフ<br>ィルター！ | ちなみに！                                                                                  | 収穫日は9月9日とブドウが早熟だった！収<br>量は日照りが続いたにもかかわらず40<br>hL/haと例年並みの量を確保できた！畑は<br>Eichhoffen村の所有で0.5haあり、村が畑<br>を管理する若い生産者を公募し、それに見<br>事に当選したリスが2019年から委託管理<br>することとなった！ワイン名は「風のように<br>自由になる」という意味があり、ラベルのデ<br>ザインには、公募当選に多大なる貢献を果<br>たしたワイン生産者フィリップ・モレの趣味<br>であるハングライダーが感謝の意を込めて<br>描かれている！SO <sub>2</sub> はマロラクティック発酵<br>後に20mg/L添加。ノンフィルター！ |

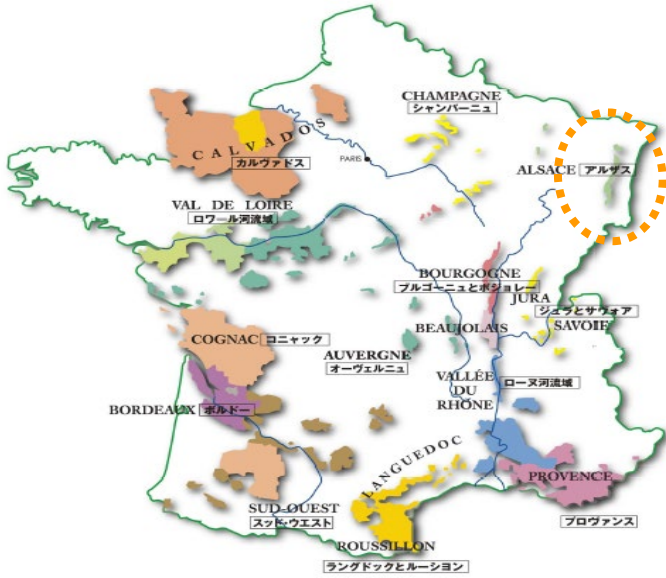
|                                                                                            |                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 53.-6. AC Alsace Pinot Noir 2022<br>T'as pas du Schiste ?<br>アルザス ピノノワール<br>タ・パ・ドウ・シスト？(赤) |                                                                                                                                              |
| 品種                                                                                         | ピノノワール                                                                                                                                       |
| アルコール度数                                                                                    | 13%                                                                                                                                          |
| 樹齡                                                                                         | 20年～51年                                                                                                                                      |
| 土壌                                                                                         | シストブルー(青色片岩)                                                                                                                                 |
| マセラシオン                                                                                     | 30%直接プレスしそのジュースに70%の全房のブドウを入れテンレストンクで10日間漬けた                                                                                                 |
| 醗酵                                                                                         | 自然酵母で20日間                                                                                                                                    |
| 熟成                                                                                         | 古樽228Lで11ヶ月                                                                                                                                  |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                                            | ウサギのガランティーヌ、<br>ウズラのファルシ                                                                                                                     |
| ワインの<br>飲み頃                                                                                | 2024年～2034年<br>供出温度:14℃                                                                                                                      |
| テイスティング<br>コメント                                                                            | 色合いは透明感のあるルビー色。グロゼイユ、ザクロ、ブラリネ、タバコの葉の香り。ワインはピュアかつエレガントでフィネスがあり、明るく艶やかな果実味に鉱物的なミネラル、キメの細かく繊細なタンニンがきれいに溶け込む！                                    |
| 希望小売価格                                                                                     | 8,000円(税込8,800円)                                                                                                                             |
| ちなみに！                                                                                      | 収穫日は9月5日、6日とブドウが早熟だった！収量は日照りと鳥の被害があったにもかかわらず25 hL/haと若干収量が落ちた程度に収まった！畑面積は0.65haで、アルザスで唯一シストブルーの土壌があるシッフエルベルグにある！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ |

|                                                                                                          |  |  |                                                 |                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| VCN° 53                                                                                                  |  |  | 「Version.May-2023」<br>カトリーヌ・リス (Catherine RISS) |                                                                                                                                                                                                                |
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> |  |  | 生産者                                             | Catherine RISS                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                          |  |  | 国＞地域＞村                                          | フランス＞アルザス＞バラン<br>＞ミッテルベルクハイム                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                          |  |  | AOC                                             | アルザス                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                          |  |  | 歴史                                              | オーナーのカトリーヌは、2003年ボーンの醸造学校に通い、その後2005年にディジョン大学でDO(フランス国家認定醸造技師)の資格を取得。卒業後、サンテミリオン、ジゴンドス、南アフリカ、ニュージーランドなどワイナリーを転々と。2009年から、シャプティエのアルザス責任者として3年間働き、2012年自らのドメーヌを立ち上げる。2014年に間借りしていた醸造所から新しい単独の醸造所に移りドメーヌを本格始動させる。 |
|                        |  |  | 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、寒さや雨を防ぐミクロクリマの役割を果たしている。                                                                                                                        |
|                                                                                                          |  |  | 畑総面積                                            | 4.5 ha                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                          |  |  | 農法                                              | ビオロジック                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                          |  |  | 収穫方法                                            | 100%手摘み、畑で選果                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                          |  |  | ドメーヌのスタッフ                                       | 2人(季節労働者数人)                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                          |  |  | 趣味                                              | 旅行、キノコ狩り、バトミントン                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                          |  |  | 生産者のモットー                                        | できるだけワインに手を掛けず、それぞれの畑のテロワールをワインに忠実に反映する。                                                                                                                                                                       |

|                                                                          |                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                          |                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 53.-2. AC Alsace Blanc 2021<br>Dessous de Table<br>アルザス<br>ドゥス・ド・ターブル(白) |                                                                                                                                                                                                                    | 53.-3. AC Alsace Riesling 2021<br>De Grès ou de Force<br>アルザス リースリング<br>ド・グレ・ウ・ド・フォルス(白) |                                                                                                                                                                                                                                                                   | 53.-1. AC Alsace Pinot Noir 2021<br>Empreinte<br>アルザス・ピノワール<br>アンプラント(赤) |                                                                                                                                                                                                                              |
| 品種                                                                       | ピノオーセロワ70%、<br>シルヴァネール30%                                                                                                                                                                                          | 品種                                                                                       | リースリング                                                                                                                                                                                                                                                            | 品種                                                                       | ピノワール                                                                                                                                                                                                                        |
| 樹齢                                                                       | 15年～36年                                                                                                                                                                                                            | 樹齢                                                                                       | 33年～53年                                                                                                                                                                                                                                                           | 樹齢                                                                       | 25年平均                                                                                                                                                                                                                        |
| 土壌                                                                       | グレローズ(ピンクの砂岩)                                                                                                                                                                                                      | 土壌                                                                                       | グレローズ(ピンクの砂岩)、<br>シストブルー(青色片岩)                                                                                                                                                                                                                                    | 土壌                                                                       | グレローズ(ピンクの砂岩)                                                                                                                                                                                                                |
| マセラシオン                                                                   | なし                                                                                                                                                                                                                 | 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<br>ステンレスタンクで12日間                                                                                                                                                                                              |
| 醗酵                                                                       | 自然酵母で2ヶ月                                                                                                                                                                                                           | 醗酵                                                                                       | 自然酵母で8ヶ月                                                                                                                                                                                                                                                          | 醗酵                                                                       | 自然酵母で9日間                                                                                                                                                                                                                     |
| 熟成                                                                       | 古樽で10ヶ月                                                                                                                                                                                                            | 熟成                                                                                       | 古樽で10ヶ月                                                                                                                                                                                                                                                           | 熟成                                                                       | 古樽で10ヶ月                                                                                                                                                                                                                      |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                          | 生ガキ、<br>鯛のカルパッチョ、<br>イカのプランチャ                                                                                                                                                                                      | マリアージュ<br>(生産者)                                                                          | ツブ貝のアイオリソース、<br>魚介のシュクルート、<br>クロタンドシャビニョルチーズ                                                                                                                                                                                                                      | マリアージュ<br>(生産者)                                                          | モリユ茸のクリーム煮、<br>キジのガランティヌ、<br>ペルドリのロースト                                                                                                                                                                                       |
| ワインの<br>飲み頃                                                              | 2023年～2028年<br>供出温度:10℃                                                                                                                                                                                            | ワインの<br>飲み頃                                                                              | 2023年～2033年<br>供出温度:10℃                                                                                                                                                                                                                                           | ワインの<br>飲み頃                                                              | 2023年～2033年<br>供出温度:16℃                                                                                                                                                                                                      |
| テイスティング<br>コメント                                                          | 色合いは少し濁りのあるレモン色。グ<br>レープフルーツ、リンゴ、梨の香り。ワイ<br>ンはみずみずしくフレッシュで、搾りたて<br>のグレープフルーツのようなエキスを柑<br>橘系の酸や苦み、洗練されたミネラルが<br>きれいに溶け込む！                                                                                           | テイスティング<br>コメント                                                                          | 色合いは透明感のあるレモン色。黄桃、<br>スズラン、ヨーグルト、ワッフルの香り。<br>ワインはピュアでみずみずしく鼻に抜ける<br>白い花のフレーバーが心地よく、透明<br>感のあるまろやかなエキスを線の細いタ<br>イトな酸、筋肉質なミネラルが溶け込み<br>上品な骨格を形成する！                                                                                                                  | テイスティング<br>コメント                                                          | 色合いは透明感のある明るいルビー<br>色。グリオット、グロゼイユ、タバコの葉、<br>若干サワーチェリーの香りがある。ワイ<br>ンはみずみずしくジューシーで、優しい<br>ダシのような果実味に滋味深く洗練され<br>たミネラル、繊細なタンニンがきれいに<br>溶け込む！                                                                                    |
| 希望小売価格                                                                   | 4,000円(税込4,400円)                                                                                                                                                                                                   | 希望小売価格                                                                                   | 4,700円(税込5,170円)                                                                                                                                                                                                                                                  | 希望小売価格                                                                   | 4,850円(税込5,335円)                                                                                                                                                                                                             |
| ちなみに！                                                                    | 収穫日は9月27日～10月13日とブドウ<br>が晩熟だった。収量はミルデューとオイ<br>ディオムの猛威に遭いながらも45<br>hL/haと例年並みの量を確保できた！残<br>糖は1.5 g/L。ワイン名は「テーブルの<br>下」＝「とっておきのもの」という意味とエ<br>チケットはdessous féminins「女性の下<br>着」を掛けている！SO <sub>2</sub> 無添加！ノン<br>フィルター！ | ちなみに！                                                                                    | 収穫日は10月14日～18日とブドウが晩<br>熟だった！収量はミルデューとオイディ<br>オムの猛威に遭い25 hL/haと減収だっ<br>た！残糖は1.8g/L。2021年は前年同様<br>に発酵に苦労した！畑は3つのコミュニ<br>ンのひとつReichsfeld村の北斜面に<br>0.75haある。ワイン名はde gré ou de<br>force「否が応も」という諺に土壌Grès(グ<br>レローズ)とForce(力強さ)を掛けてい<br>る！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ | ちなみに！                                                                    | 収穫日は9月29日～10月1日とブドウが<br>晩熟だった！収量はミルデューとオイ<br>ディオムの猛威に遭い22 hL/haと減収<br>だった！畑は0.85haあり、Reichsfeld村<br>の北東斜面がメインでその他に3つの小<br>さな区画がある。ワイン名Empreinteは<br>「指紋」という意味があり、エチケットの<br>女性の顔がリスの指紋となっている！<br>SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ |

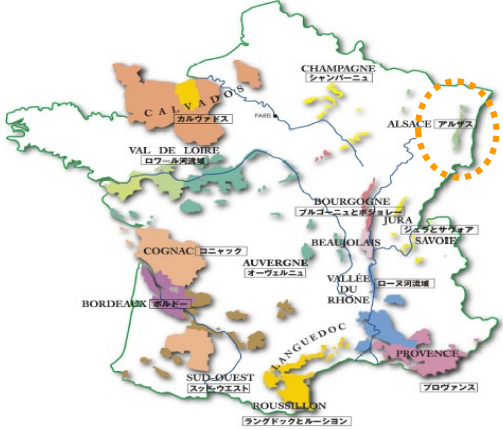
| VCN° 53                                                                                                 |  | 「Version.November-2022」<br>カトリーヌ・リス(Catherine RISS) |                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> |  | 生産者                                                 | Catherine RISS                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                         |  | 国＞地域＞村                                              | フランス＞アルザス＞バラン<br>＞ミッテルベルクハイム                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                         |  | AOC                                                 | アルザス                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                         |  | 歴史                                                  | オーナーのカトリーヌは、2003年ボヌの醸造学校に通い、その後2005年にディジョン大学でDO(フランス国家認定醸造技師)の資格を取得。卒業後、サンテミリオン、ジゴンダス、南アフリカ、ニュージーランドなどワイナリーを転々と。2009年から、シャプティエのアルザス責任者として3年間働き、2012年自らのドメヌを立ち上げる。2014年に間借りしていた醸造所から新しい単独の醸造所に移りドメヌを本格始動させる。 |
|                        |  | 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、寒さや雨を防ぐミクロクリマの役割を果たしている。                                                                                                                     |
|                                                                                                         |  | 畑総面積                                                | 4.5 ha                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                         |  | 農法                                                  | ビオロジック                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                         |  | 収穫方法                                                | 100%手摘み、畑で選果                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                         |  | ドメヌのスタッフ                                            | 2人(季節労働者数人)                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                         |  | 趣味                                                  | 旅行、キノコ狩り、パトミントン                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                         |  | 生産者のモットー                                            | できるだけワインに手を掛けず、それぞれの畑のテロワールをワインに忠実に反映する。                                                                                                                                                                    |

| 53.-3. AC Alsace Riesling 2020<br>De Grès ou de Force<br>アルザス リースリング<br>ド・グレ・ウ・ド・フォルス(白) |                                                                                                                                                                                                                      | 53.-5. VdT Pied de Nez 2020<br>ピエ・ド・ネ(マセラシオン) |                                                                                                                                                                                                             | 53.-6. AC Alsace Pinot Noir 2020<br>T'as pas du Schiste ?<br>アルザス ピノワール<br>タ・パ・ドウ・シスト?(赤) |                                                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                                                       | リースリング                                                                                                                                                                                                               | 品種                                            | ピノワール50%、ゲヴュルツ50%                                                                                                                                                                                           | 品種                                                                                        | ピノワール                                                                                                                                                                                  |
| 樹齢                                                                                       | 32年～52年                                                                                                                                                                                                              | 樹齢                                            | 20年～30年                                                                                                                                                                                                     | 樹齢                                                                                        | 18年～49年                                                                                                                                                                                |
| 土壌                                                                                       | グレローズ(ピンクの砂岩)、<br>シストブルー(青色片岩)                                                                                                                                                                                       | 土壌                                            | グレローズ(ピンクの砂岩)                                                                                                                                                                                               | 土壌                                                                                        | シストブルー(青色片岩)                                                                                                                                                                           |
| マセラシオン                                                                                   | なし                                                                                                                                                                                                                   | マセラシオン                                        | 直接プレスしたピノワールのジュース<br>に全房のゲヴュルツを漬け込み、<br>ステンレスタンクで13日間                                                                                                                                                       | マセラシオン                                                                                    | ステンレスタンクで10日間                                                                                                                                                                          |
| 醗酵                                                                                       | 自然酵母で10ヶ月                                                                                                                                                                                                            | 醗酵                                            | 自然酵母で1ヶ月                                                                                                                                                                                                    | 醗酵                                                                                        | 自然酵母で10日間                                                                                                                                                                              |
| 熟成                                                                                       | 古樽で6ヶ月、<br>その後ステンレスタンクで8ヶ月                                                                                                                                                                                           | 熟成                                            | 古樽で9ヶ月                                                                                                                                                                                                      | 熟成                                                                                        | 古樽で12ヶ月                                                                                                                                                                                |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                                          | マスのアーモンド焼き、<br>魚介のシュクルート、<br>クロタンドシャビニョルチーズ                                                                                                                                                                          | マリアージュ<br>(生産者)                               | 白桃とブラータのカプレーゼ、<br>蟹とトマトのファルシサラダ、<br>マンステールチーズ                                                                                                                                                               | マリアージュ<br>(生産者)                                                                           | ウッフムレット、<br>フォアグラのソテー、<br>カレダニョー                                                                                                                                                       |
| ワインの<br>飲み頃                                                                              | 2022年～2032年<br>供出温度:9℃                                                                                                                                                                                               | ワインの<br>飲み頃                                   | 2022年～2032年<br>供出温度:9℃                                                                                                                                                                                      | ワインの<br>飲み頃                                                                               | 2022年～2037年<br>供出温度:16℃                                                                                                                                                                |
| テイasting<br>コメント                                                                         | グレープフルーツの柑橘系の香りや白い花の爽やかな香りに火打石のスモークな香りが重なる。ワインはヴィヴィッドかつクリスピーでレモネードのようなピュアなエキスを緻密なミネラルの旨味がしっかり詰まっていて、勢いのある酸が味わいをタイトに引き締める！                                                                                            | テイasting<br>コメント                              | 白桃の熟した果実やオレンジの柑橘系の香りにバラの香水のような香りがある。ワインはフルーティーかつほんのりクリスピーでフレッシュな桃のような白い果実のエキスを洗練されたミネラル、紅茶のような心地よいタンニンの渋味が優しく引き締める！                                                                                         | テイasting<br>コメント                                                                          | ダークチェリーやグリオットの熟した果実にスミレの爽やかで高貴な香りが重なる。ワインは艶やかかつジューシでしなやかなコクがあり、キュートな果実味を洗練されたミネラルとキメの細かいタンニンの収斂味が優しく引き締める！                                                                             |
| 希望小売価格                                                                                   | 4,200円(税込4,620円)                                                                                                                                                                                                     | 希望小売価格                                        | 4,500円(税込4,950円)                                                                                                                                                                                            | 希望小売価格                                                                                    | 7,350円(税込8,085円)                                                                                                                                                                       |
| ちなみに！                                                                                    | 収穫日は9月21～23日と前年よりも10日～2週間早い！収量は50hL/haと豊作で前年よりも30%増！残糖2.1g/L。2020年は発酵に苦労した年だった！畑は3つのコミュニティのひとつReichsfeld村の北斜面に0.75haある。ワイン名はde gré ou de force「否が応も」という諺に土壌Grès(グレローズ)とForce(力強さ)を掛けている！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ | ちなみに！                                         | 収穫日は9月15日と前年よりも5日早い！収量は40hL/haと前年よりも15%増！。残糖は0.9g/L。ピノのジュースにゲヴュルツを漬け込んだマセラシオンワイン！ワイン名は鼻に親指を当てて他の指を動かしながら嘲笑するジェスチャーのことで、いわば日本でいう「あっかんべー」のこと！クラシックなゲヴュルツの醸造方法を揶揄するというメタファーが隠れている！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ | ちなみに！                                                                                     | 収穫日は9月11日と前年よりも2週間ほど早い！収量は収穫前に鳥の被害に遭い25hL/haと30%減！畑面積は0.65haで、アルザスで唯一シストブルーの土壌があるシッフエルベルグにある！ワイン名はT'as pas du Schiste(シスト持っていない？)という意味でフランス語の俗語Shitと掛けている！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ |

|                                                                                                      |  |                                                  |                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| VCN° 53                                                                                              |  | 「Version.April-2022」<br>カトリーヌ・リス(Catherine RISS) |                                                                                                                                                                                                                |
| <br>地図提供: フランス食品振興会 |  | 生産者                                              | Catherine RISS                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                      |  | 国＞地域＞村                                           | フランス＞アルザス＞パラン<br>＞ミッテルベルクハイム                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                      |  | AOC                                              | アルザス                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                      |  | 歴史                                               | オーナーのカトリーヌは、2003年ボーンの醸造学校に通い、その後2005年にディジョン大学でDO(フランス国家認定醸造技師)の資格を取得。卒業後、サンテミリオン、ジゴンダス、南アフリカ、ニュージーランドなどワイナリーを転々と。2009年から、シャプティエのアルザス責任者として3年間働き、2012年自らのドメーヌを立ち上げる。2014年に間借りしていた醸造所から新しい単独の醸造所に移りドメーヌを本格始動させる。 |
|                    |  | 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、寒さや雨を防ぐミクロクリマの役割を果たしている。                                                                                                                        |
|                                                                                                      |  | 畑総面積                                             | 4.5 ha                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                      |  | 農法                                               | ビオロジック                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                      |  | 収穫方法                                             | 100%手摘み、畑で選果                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                      |  | ドメーヌのスタッフ                                        | 2人(季節労働者数人)                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                      |  | 趣味                                               | 旅行、キノコ狩り、バトミントン                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                      |  | 生産者のモットー                                         | できるだけワインに手を掛けず、それぞれの畑のテロワールをワインに忠実に反映する。                                                                                                                                                                       |

|                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 53.-2. AC Alsace Blanc 2020<br>Dessous de Table<br>アルザス<br>ドゥス・ド・ターブル(白) |                                                                                                                                                                                                                                                                  | 53.-3. AC Alsace Riesling 2019<br>De Grès ou de Force<br>アルザス リースリング<br>ド・グレ・ウ・ド・フォルス(白) |                                                                                                                                                                                                                                          | 53.-7. AC Alsace Pinot Noir 2020<br>Libre comme l'air<br>アルザス・ピノワール<br>リーブル・コム・レール(赤) |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 品種                                                                       | ピノオーセロワ60%、<br>シルヴァネール40%                                                                                                                                                                                                                                        | 品種                                                                                       | リースリング                                                                                                                                                                                                                                   | 品種                                                                                    | ピノワール                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 樹齢                                                                       | 14年～35年                                                                                                                                                                                                                                                          | 樹齢                                                                                       | 31年～51年                                                                                                                                                                                                                                  | 樹齢                                                                                    | 36年平均                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 土壌                                                                       | グレローズ(ピンクの砂岩)                                                                                                                                                                                                                                                    | 土壌                                                                                       | グレローズ(ピンクの砂岩)、<br>シストブルー(青色片岩)                                                                                                                                                                                                           | 土壌                                                                                    | 小石混じりの泥土状粘土質                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| マセラシオン                                                                   | なし                                                                                                                                                                                                                                                               | マセラシオン                                                                                   | なし                                                                                                                                                                                                                                       | マセラシオン                                                                                | スミマセラシオンカルボニック<br>ステンレスタンクで10日間                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 醗酵                                                                       | 自然酵母で6ヶ月                                                                                                                                                                                                                                                         | 醗酵                                                                                       | 自然酵母で22ヶ月                                                                                                                                                                                                                                | 醗酵                                                                                    | 自然酵母で7日間                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 熟成                                                                       | 50%ステンレスタンク、50%古樽で11ヶ月、<br>アッサンブラージュ後<br>ステンレスタンクで1ヶ月                                                                                                                                                                                                            | 熟成                                                                                       | 古樽で12ヶ月、<br>その後ステンレスタンクで10ヶ月                                                                                                                                                                                                             | 熟成                                                                                    | 古樽で9ヶ月                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                          | ブルスケッタやイワシやニシン、<br>野菜などのマリネなど                                                                                                                                                                                                                                    | マリアージュ<br>(生産者)                                                                          | 蟹やエビと柑橘系の果物を合わせた<br>サラダや魚介のシュークルートなど                                                                                                                                                                                                     | マリアージュ<br>(生産者)                                                                       | 黒ラッパ苺、モリーユ苺を使った料理、<br>キジ、野鳩などのジビエ料理など                                                                                                                                                                                                                                                    |
| ワインの<br>飲み頃                                                              | 2022年～2027年<br>供出温度:9℃                                                                                                                                                                                                                                           | ワインの<br>飲み頃                                                                              | 2022年～2032年<br>供出温度:9℃                                                                                                                                                                                                                   | ワインの<br>飲み頃                                                                           | 2022年～2032年<br>供出温度:16℃                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| テイスティング<br>コメント                                                          | リンゴ、白桃などの白い果実やハーブの<br>香り。ワインはピュアかつヴィヴィッドで、<br>白桃の甘みにも似た白い果実のみずみ<br>ずしいエキスを締まりのある洗練されたミ<br>ネラル、線の細い強かな酸がきれいに溶<br>け込む！                                                                                                                                             | テイスティング<br>コメント                                                                          | 青リンゴ、シトラス、ヴェルヴェンヌなど<br>の爽やかな香り。ワインはヴィヴィッド<br>かつクリスピーで滋味深いミネラルの複<br>雑味が心地よく、芳醇な白い果実のエ<br>キスを鋭く強かな酸がタイトに引き締め<br>る！                                                                                                                         | テイスティング<br>コメント                                                                       | ダークチェリー、野イチゴのジャムなど熟した<br>赤い果実や、シャクヤクの花の香り。ワインは<br>艶やかかつコクのある果実味が染み入るよう<br>に滑らかで、キュートな酸、滋味深いミネラ<br>ル、繊細なタンニンの収斂味とのバランスが<br>超絶妙！                                                                                                                                                           |
| 希望小売価格                                                                   | 3,500円(税込3,850円)                                                                                                                                                                                                                                                 | 希望小売価格                                                                                   | 3,850円(税込4,235円)                                                                                                                                                                                                                         | 希望小売価格                                                                                | 3,850円(税込4,235円)                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| ちなみに！                                                                    | 収穫日は9月7日～18日と前年より1週間<br>早い！収量は大豊作で65hL/ha！残糖<br>は1.7 g/L。2020年は、樽に収まり切らな<br>いくらいの豊作だったため、半分をステ<br>ンレスタンクで醸造し最後にアッサンブラ<br>ージュした！ワイン名は「テーブルの下」＝<br>「とっておきのもの」という意味とエチケッ<br>トはdessous féminins「女性の下着」を掛<br>けている！SO <sub>2</sub> はマロラクティック発酵後<br>に20 mg/L添加。ノンフィルター！ | ちなみに！                                                                                    | 収穫日は9月30日～10月5日。収量は<br>30 hL/ha。残糖1.2 g/L。2019年は発酵<br>に苦労した年だった！畑は3つのコ<br>ミューンのひとつReichsfeld村の北斜<br>面に0.75haある。ワイン名はde gré ou<br>de force「否が応も」という諺に土壤Grè<br>s(グレローズ)とForce(力強さ)を掛け<br>ている！SO <sub>2</sub> は瓶詰前に20 mg/L添<br>加。軽くフィルター有り。 | ちなみに！                                                                                 | 収穫日は9月8日、9日と前年よりも2週間早<br>い！収量は豊作で40 hL/ha！Eichhoffen村<br>の所有である畑は0.5haあり、村が畑を管理<br>する若い生産者を公募し、それに見事に当選<br>したリスが2019年から委託管理することと<br>なった！ワイン名は「風のように自由になる」<br>という意味があり、ラベルのデザインには、公<br>募当選に多大なる貢献を果たしたワイン生産<br>者フィリップ・モレの趣味であるハングライ<br>ダーが感謝の意を込めて描かれている！<br>SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ |

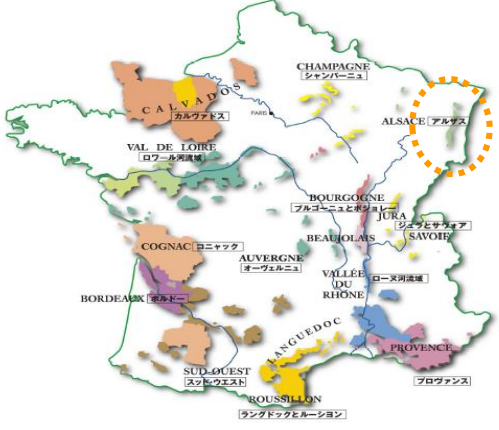
|                                                                           |                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 53.-1. AC Alsace Pinot Noir 2020<br>Empreinte<br>アルザス・ピノノワール<br>アンプラント(赤) |                                                                                                                                                                      |
| 品種                                                                        | ピノノワール                                                                                                                                                               |
| 樹齡                                                                        | 24年平均                                                                                                                                                                |
| 土壌                                                                        | グレローズ(ピンクの砂岩)                                                                                                                                                        |
| マセラシオン                                                                    | スミマセラシオンカルボニック<br>ステンレスタンクで11日間                                                                                                                                      |
| 醗酵                                                                        | 自然酵母で8日間                                                                                                                                                             |
| 熟成                                                                        | 古樽で11ヶ月                                                                                                                                                              |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                           | フォアグラ料理やキジや野鳩などのジビエ料理、ウォッシュチーズなど                                                                                                                                     |
| ワインの<br>飲み頃                                                               | 2022年～2032年<br>供出温度:16℃                                                                                                                                              |
| テイスティング<br>コメント                                                           | グリオットなどの酸味のある熟した赤い果実やお香、ブラウンカルダモンなどオリエンタルな香り。ワインはしなやかかつダシのような旨味の溶け込んだまろやかなコクが染み入るように優しく、キメの細かいタンニンが優しく余韻を整える！                                                        |
| 希望小売価格                                                                    | 4,350円(税込4,785円)                                                                                                                                                     |
| ちなみに！                                                                     | 収穫日は9月9日、10日と前年よりも2週間早い！収量は豊作で40hL/ha！畑は0.85haあり、Reichsfeld村の北東斜面がメインでその他に3つの小さな区画がある。ワイン名Empreinteは「指紋」という意味があり、エチケットの女性の顔がリスの指紋となっている！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ |

| VCN° 53                                                                                                 |  | 「Version.May-2021」<br>カトリーヌ・リス(Catherine RISS) |                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> |  | 生産者                                            | Catherine RISS                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                         |  | 国>地域>村                                         | フランス>アルザス>バラン<br>>ミッテルベルクハイム                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                         |  | AOC                                            | アルザス                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                         |  | 歴史                                             | オーナーのカトリーヌは、2003年ボヌの醸造学校に通い、その後2005年にディジョン大学でDO(フランス国家認定醸造技師)の資格を取得。卒業後、サンテミリオン、ジゴンダス、南アフリカ、ニュージーランドなどワイナリーを転々と。2009年から、シャプティエのアルザス責任者として3年間働き、2012年自らのドメヌを立ち上げる。2014年に間借りしていた醸造所から新しい単独の醸造所に移りドメヌを本格始動させる。 |
|                        |  | 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、寒さや雨を防ぐミクロ気候の役割を果たしている。                                                                                                                       |
|                                                                                                         |  | 畑総面積                                           | 4.5 ha                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                         |  | 農法                                             | ビオロジック                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                         |  | 収穫方法                                           | 100%手摘み、畑で選果                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                         |  | ドメヌのスタッフ                                       | 2人(季節労働者数人)                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                         |  | 趣味                                             | 旅行、キノコ狩り、パトミントン                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                         |  | 生産者のモットー                                       | できるだけワインに手を掛けず、それぞれの畑のテロワールをワインに忠実に反映する。                                                                                                                                                                    |

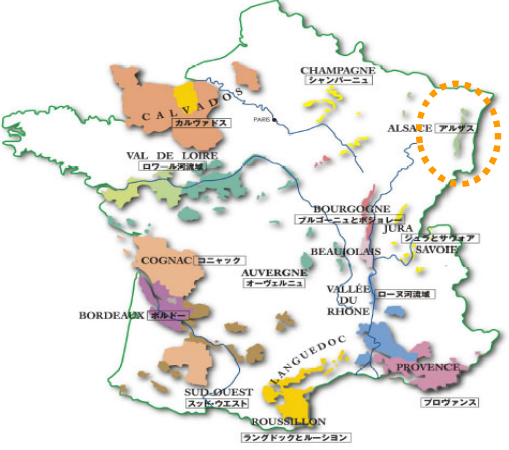
| 53.-2. AC Alsace Blanc 2019<br>Dessous de Table<br>アルザス<br>ドゥス・ド・ターブル(白) |                                                                                                                                                                                                                      | 53.-4. AC Alsace Riesling 2019<br>Schieferberg<br>アルザス リースリング<br>シッフエルベルグ(白) |                                                                                                                                                                                                                               | 53.-5. VdT Pied de Nez 2019<br>ピエ・ド・ネ(マセラシオン) |                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                                       | ピノオーセロワ70%、<br>シルヴァネール30%                                                                                                                                                                                            | 品種                                                                           | リースリング                                                                                                                                                                                                                        | 品種                                            | ピノワール50%、ゲヴェルツ50%                                                                                                                                                                                                      |
| 樹齢                                                                       | 13年~34年                                                                                                                                                                                                              | 樹齢                                                                           | 42年平均                                                                                                                                                                                                                         | 樹齢                                            | 19年~29年                                                                                                                                                                                                                |
| 土壌                                                                       | グレローズ(ピンクの砂岩)                                                                                                                                                                                                        | 土壌                                                                           | シストブルー(青色片岩)                                                                                                                                                                                                                  | 土壌                                            | グレローズ(ピンクの砂岩)                                                                                                                                                                                                          |
| マセラシオン                                                                   | なし                                                                                                                                                                                                                   | マセラシオン                                                                       | なし                                                                                                                                                                                                                            | マセラシオン                                        | 直接プレスしたピノワールのジュース<br>に全房のゲヴェルツを漬け込み、<br>ステンレスタンクで11日間                                                                                                                                                                  |
| 醗酵                                                                       | 自然酵母で1ヶ月                                                                                                                                                                                                             | 醗酵                                                                           | 自然酵母で6ヶ月                                                                                                                                                                                                                      | 醗酵                                            | 自然酵母で1ヶ月                                                                                                                                                                                                               |
| 熟成                                                                       | 古樽で11ヶ月                                                                                                                                                                                                              | 熟成                                                                           | 古樽で14ヶ月                                                                                                                                                                                                                       | 熟成                                            | 古樽で10ヶ月                                                                                                                                                                                                                |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                          | リヨン風サラダ、<br>ホタテのボワレモンバターソース、<br>チキンのライム煮                                                                                                                                                                             | マリアージュ<br>(生産者)                                                              | 鴨のフォアグラのテリーヌ、<br>シュクルート、<br>マンステールチーズ                                                                                                                                                                                         | マリアージュ<br>(生産者)                               | 白桃とプラータのカプレーゼ、<br>ポークジンジャーソテー、<br>マンステールチーズ                                                                                                                                                                            |
| ワインの<br>飲み頃                                                              | 2021年~2026年<br>供出温度:12℃                                                                                                                                                                                              | ワインの<br>飲み頃                                                                  | 2021年~2031年<br>供出温度:12℃                                                                                                                                                                                                       | ワインの<br>飲み頃                                   | 2021年~2031年<br>供出温度:12℃                                                                                                                                                                                                |
| テイasting<br>コメント                                                         | レモン、リンゴ、スターフルーツ、ニワトコ<br>の花、杉の香り。ワインはピュアでみずみずしく鼻に抜けるシトラスの爽やかな<br>フレーバーがあり、ハーブのような清涼感<br>のあるエキスを繊細な酸と鉱物的で<br>緻密なミネラルが溶け込む！                                                                                             | テイasting<br>コメント                                                             | 白桃、アプリコット、スモモ、蓮の花、シ<br>トラス、レモンタルト、杉の香り。ワイン<br>はフルーティーかつミネラリーで骨格と<br>フィネスがあり、清涼感のある凝縮した<br>エキスを線の細い強かな酸、滋味深く<br>鉱物的なミネラルがぎっしり詰まってい<br>る！                                                                                       | テイasting<br>コメント                              | オレンジ、アセロラ、グアバ、金木犀、バ<br>ラ、ジンジャーの香り。ワインはフレッ<br>シュかつピュアなエキスをピンクグレー<br>プフルーツのようなみずみずしさがあ<br>り、爽やかな酸、ほろ苦く洗練されたミ<br>ネラル、紅茶のようなやさしいタンニン<br>のバランスが絶妙！                                                                          |
| 希望小売価格                                                                   | 3,500円(税込3,850円)                                                                                                                                                                                                     | 希望小売価格                                                                       | 4,850円(税込5,335円)                                                                                                                                                                                                              | 希望小売価格                                        | 4,000円(税込4,400円)                                                                                                                                                                                                       |
| ちなみに！                                                                    | 収穫日は9月18日~26日。収量は35<br>hL/ha。残糖は1.9 g/L。2019年は、ア<br>ルコールのボリュームがあるにもかかわらず<br>発酵が安定してたので、SO <sub>2</sub> 無<br>添加、ノンフィルターを実現することがで<br>きた！ワイン名は「テーブルの下」=「<br>とっておきのもの」という意味とエチ<br>ケットはdessous féminins「女性の下<br>着」を掛けている！ | ちなみに！                                                                        | 収穫日は9月25日。収量は25 hL/ha。<br>残糖は0.8 g/L。2019年は発酵がうまく<br>行ったこともあり、SO <sub>2</sub> 無添加、ノンフ<br>ィルターで仕込んでいます！畑面積はわず<br>かに0.12h。毎年1~2樽しかできない！<br>ワイン名Schieferbergはアルザス語で<br>「シストの山」という意味があり、シスト<br>ブルーはアルザスの土壌で唯一シッフエ<br>ルベルグにだけ存在する！ | ちなみに！                                         | 収穫日は9月20日。収量は30hL/ha。<br>残糖は0.9g/L。ピノのジュースにゲヴェ<br>ルツを漬け込んだマセラシオンワイン！<br>ワイン名は鼻に親指を当てて他の指を<br>動かしながら嘲笑するジェスチャーのこ<br>とで、いわば日本でいう「あっかんべー」<br>のこと！クラシックなゲヴェルツの醸造<br>方法を揶揄するというメタファーが隠れ<br>ている！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ |

| 53.-7. AC Alsace Pinot Noir 2019<br>Libre comme l'air<br>アルザス ピノワール<br>リーブル・コム・レール(赤) |                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 53.-1. AC Alsace Pinot Noir 2019<br>Empreinte<br>アルザス ピノワール<br>アンブラント(赤) |                                                                                                                                                                                                             | 53.-6. AC Alsace Pinot Noir 2019<br>T'as pas du Schiste ?<br>アルザス ピノワール<br>タ・パ・ドウ・シスト?(赤) |                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                                                    | ピノワール                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 品種                                                                       | ピノワール                                                                                                                                                                                                       | 品種                                                                                        | ピノワール                                                                                                                                                                                 |
| 樹齢                                                                                    | 35年平均                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 樹齢                                                                       | 23年平均                                                                                                                                                                                                       | 樹齢                                                                                        | 17年～48年                                                                                                                                                                               |
| 土壌                                                                                    | 小石混じりの泥土状粘土質                                                                                                                                                                                                                                                                              | 土壌                                                                       | グレローズ(ピンクの砂岩)                                                                                                                                                                                               | 土壌                                                                                        | シストブルー(青色片岩)                                                                                                                                                                          |
| マセラシオン                                                                                | スミマセラシオンカルボニック<br>ステンレスタンクで14日間                                                                                                                                                                                                                                                           | マセラシオン                                                                   | スミマセラシオンカルボニック<br>ステンレスタンクで18日間                                                                                                                                                                             | マセラシオン                                                                                    | スミマセラシオンカルボニック<br>ステンレスタンクで16日間                                                                                                                                                       |
| 醗酵                                                                                    | 自然酵母で10日間                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 醗酵                                                                       | 自然酵母で12日間                                                                                                                                                                                                   | 醗酵                                                                                        | 自然酵母で8日間                                                                                                                                                                              |
| 熟成                                                                                    | 古樽で8ヶ月                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 熟成                                                                       | 古樽で9ヶ月                                                                                                                                                                                                      | 熟成                                                                                        | 古樽で10ヶ月                                                                                                                                                                               |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                                       | ジロール荳のフリカッセ、<br>カエルのポワレパセリソース、<br>リードヴォーのムニエル                                                                                                                                                                                                                                             | マリアージュ<br>(生産者)                                                          | フォアグラとトリュフのパイ包み、<br>キジとフォアグラのファルシ、<br>リヴァロチーズ                                                                                                                                                               | マリアージュ<br>(生産者)                                                                           | フォアグラのソテー、<br>鴨とフォアグラのパイ包み焼き、<br>ベルドリとオレンジのココット焼き                                                                                                                                     |
| ワインの<br>飲み頃                                                                           | 2021年～2031年<br>供出温度:16℃                                                                                                                                                                                                                                                                   | ワインの<br>飲み頃                                                              | 2021年～2031年<br>供出温度:16℃                                                                                                                                                                                     | ワインの<br>飲み頃                                                                               | 2021年～2036年<br>供出温度:16℃                                                                                                                                                               |
| テイスティング<br>コメント                                                                       | グロゼイユ、フランボワーズ、バラ、ブラ<br>リネ、シソ、タバコの葉の香り。ワインは<br>チャーミングでみずみずしく柔らかい果<br>実味が染み入るように優しく、小梅のよ<br>うなキュートな酸とダシのような旨味、繊<br>細なタンニンとのバランスが絶妙！                                                                                                                                                         | テイスティング<br>コメント                                                          | グロゼイユ、グリオット、スミレ、ローズ<br>ベッパ、タバコの葉、蜜蝋の香り。ワ<br>インはまろやかかつ染み入るような赤い<br>果実のコクがあり、ダシのような柔らか<br>な旨味エキスを洗練されたミネラル、繊<br>細なタンニンの収斂味がきれいに溶け<br>込む！                                                                      | テイスティング<br>コメント                                                                           | グロゼイユ、グリオット、梅、シャクヤク、<br>スミレ、ブラリネ、タバコの葉の香り。ワ<br>インは上品かつ滑らかでしなやかなコク<br>があり、キュートな果実味に滋味深く鉱<br>物的なミネラル、小梅のような強かな<br>酸、繊細なタンニンがきれいに溶け込<br>む！                                               |
| 希望小売価格                                                                                | 3,850円(税込4,235円)                                                                                                                                                                                                                                                                          | 希望小売価格                                                                   | 4,350円(税込4,785円)                                                                                                                                                                                            | 希望小売価格                                                                                    | 6,700円(税込7,370円)                                                                                                                                                                      |
| ちなみに！                                                                                 | 収穫日は9月20日、21日。収量は20<br>hL/ha。畑はEichhoffen村の所有する<br>優良畑で面積は0.5haある。村が畑を<br>管理する若い生産者を公募し、それに<br>見事に当選したリスが2019年から畑の<br>委託管理することとなった！ワイン名は<br>「風のように自由になる」という意味があ<br>り、エチケットのデザインには、公募当<br>選に多大なる貢献を果たしたワイン生<br>産者フィリップ・モレの趣味であるハン<br>グライダーが感謝の意を込めて描かれて<br>いる！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ | ちなみに！                                                                    | 収穫日は9月25日～27日。収量は4月<br>に降った雹と猛暑により28 hL/haと<br>30%減！畑は0.85haあり、Reichsfeld<br>村の北東斜面がメインでその他に3つ<br>の小さな区画がある。ワイン名<br>Empreinteは「指紋」という意味があり、<br>エチケットの女性の顔がリスの指紋と<br>なっている！SO <sub>2</sub> 無添加。！ノンフィル<br>ター！ | ちなみに！                                                                                     | 収穫日は9月23日、24日。収量は4月に<br>降った雹と猛暑により18 hL/haと50%<br>減！畑面積は0.65haで、アルザスで唯<br>一シストブルーの土壌があるシッフエル<br>ベルグにある！ワイン名はT'as pas du<br>Schiste (シスト持っていない?)という<br>意味！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ |

Copyright©VinsCœur & Co.

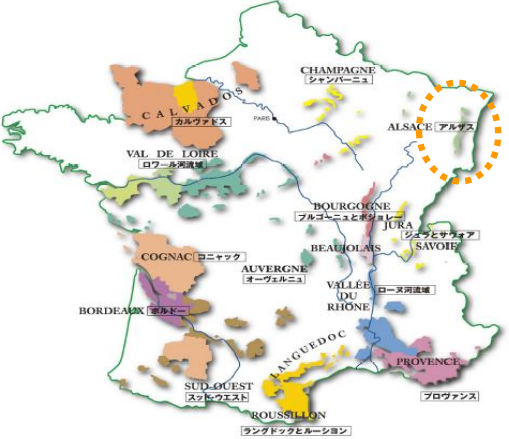
| VCN° 53                                                                                                |  | 「Version.November-2020」<br>カトリーヌ・リス(Catherine RISS) |                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>地図提供：フランス食品振興会</p> |  | 生産者                                                 | Catherine RISS                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                        |  | 国＞地域＞村                                              | フランス＞アルザス＞パラン<br>＞ミッテルベルクハイム                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                        |  | AOC                                                 | アルザス                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                        |  | 歴史                                                  | オーナーのカトリーヌは、2003年ボヌの醸造学校に通い、その後2005年にディジョン大学でDO(フランス国家認定醸造技師)の資格を取得。卒業後、サンテミリオン、ジゴンダス、南アフリカ、ニュージーランドなどワイナリーを転々と。2009年から、シャプティエのアルザス責任者として3年間働き、2012年自らのドメヌを立ち上げる。2014年に間借りしていた醸造所から新しい単独の醸造所に移りドメヌを本格始動させる。 |
|                                                                                                        |  | 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、寒さや雨を防ぐミクロクリマの役割を果たしている。                                                                                                                     |
|                       |  | 畑総面積                                                | 4.5 ha                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                        |  | 農法                                                  | ビオロジック                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                        |  | 収穫方法                                                | 100%手摘み、畑で選果                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                        |  | ドメヌのスタッフ                                            | 2人(季節労働者数人)                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                        |  | 趣味                                                  | 旅行、キノコ狩り、バトミントン                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                        |  | 生産者のモットー                                            | できるだけワインに手を掛けず、それぞれの畑のテロワールをワインに忠実に反映する。                                                                                                                                                                    |

| 53.-2. AC Alsace Blanc 2018<br>Dessous de Table<br>アルザス<br>ドゥス・ド・ターブル(白) |                                                                                                                                                                                               | 53.-3. AC Alsace Riesling 2018<br>De Grès ou de Force<br>アルザス リースリング<br>ド・グレ・ウ・ド・フォルス(白) |                                                                                                                                                                                                                       | 53.-6. AC Alsace Pinot Noir 2018<br>T'as pas du Schiste ?<br>アルザス<br>タ・パ・ドウ・シスト？(赤) |                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                                       | ピノオーセロワ70%、<br>シルヴァネール30%                                                                                                                                                                     | 品種                                                                                       | リースリング                                                                                                                                                                                                                | 品種                                                                                  | ピノワール                                                                                                                                               |
| 樹齢                                                                       | 12年～33年                                                                                                                                                                                       | 樹齢                                                                                       | 31年～51年                                                                                                                                                                                                               | 樹齢                                                                                  | 16年～47年                                                                                                                                             |
| 土壌                                                                       | グレローズ(ピンクの砂岩)                                                                                                                                                                                 | 土壌                                                                                       | グレローズ(ピンクの砂岩)、<br>シストブルー(青色片岩)                                                                                                                                                                                        | 土壌                                                                                  | シストブルー(青色片岩)                                                                                                                                        |
| マセラシオン                                                                   | なし                                                                                                                                                                                            | 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<br>ステンレスタンクで18日間                                                                                                                     |
| 醗酵                                                                       | 自然酵母で8ヶ月                                                                                                                                                                                      | 醗酵                                                                                       | 自然酵母で18ヶ月                                                                                                                                                                                                             | 醗酵                                                                                  | 自然酵母で10日間                                                                                                                                           |
| 熟成                                                                       | 古樽で11ヶ月                                                                                                                                                                                       | 熟成                                                                                       | 50%古樽、50%ステンレスタンクで12ヶ月。その後古樽で熟成させていたシッフェルベルグ2018年をアッサンブラージュステンレスタンクでさらに10ヶ月熟成                                                                                                                                         | 熟成                                                                                  | 古樽で20ヶ月                                                                                                                                             |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                          | イワシのマリネ、<br>シュクルート                                                                                                                                                                            | マリアージュ<br>(生産者)                                                                          | 蟹とクスクスのガレット仕立て、<br>ニジマスのアーモンド焼き                                                                                                                                                                                       | マリアージュ<br>(生産者)                                                                     | フォアグラのソテーバルサミソース、<br>鹿のロース肉グランヴヌールソース                                                                                                               |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                                         | 焼きシェーヴルチーズのサラダ                                                                                                                                                                                | マリアージュ<br>(日本向け)                                                                         | サーモンのムニエル<br>レモンバターソース                                                                                                                                                                                                | マリアージュ<br>(日本向け)                                                                    | 牛肉ときのこの紙包み焼き                                                                                                                                        |
| ワインの<br>飲み頃                                                              | 2020年～2030年<br>供出温度:12℃                                                                                                                                                                       | ワインの<br>飲み頃                                                                              | 2020年～2030年<br>供出温度:12℃                                                                                                                                                                                               | ワインの<br>飲み頃                                                                         | 2020年～2035年<br>供出温度:16℃                                                                                                                             |
| テイステイング<br>コメント                                                          | スモモ、白桃のコンポート、クコの実、ニワトコの花、ザワークラウト、杉の香り。ワインはピュアかつまるやかで、甘みにも似た透明感のある白い果実のエキスを線の細い強かな酸、滋味深い苦みが複雑に絡み合う！                                                                                            | テイステイング<br>コメント                                                                          | 白桃、クエッチ、ゼスト、シトラス、アカシア、イラクサ、ミスク、お香の香り。ワインはピュアかつフルーティーで甘みにも似た透明感のある白い果実のエキスが優しく、線の細い強かな酸と緻密で滋味豊かなミネラルがきれいに溶け込む！                                                                                                         | テイステイング<br>コメント                                                                     | ダークチェリー、グリオット、ブラウンカルダモン、ブラリネ、コールスロー、柴漬けの香り。ワインは滑らかかつコクのある果実味が艶やかで、洗練されたミネラルと繊細なタンニンがきれいに溶け込み、後から伸びのある強かな酸がボディをじわっとせり上げる！                            |
| 希望小売価格                                                                   | 3,300円(税込3,630円)                                                                                                                                                                              | 希望小売価格                                                                                   | 3,700円(税込4,070円)                                                                                                                                                                                                      | 希望小売価格                                                                              | 6,350円(税込6,985円)                                                                                                                                    |
| ちなみに！                                                                    | 収穫日は9月5日～11日。収量は50 hL/ha。残糖は1.8 g/L。2018年は質量共に当たり年だが、ブドウの窒素が少なく発酵に時間を要した！ワイン名は「テューブルの下」＝「とっておきのもの」という意味とエチケットはdessous féminins「女性の下着」を掛けている！SO <sub>2</sub> はマロラクティック発酵後に25 mg/L添加。軽くフィルター有り。 | ちなみに！                                                                                    | 収穫日は9月24日～27日。収量は55 hL/haと収量に恵まれた！残糖1.2 g/L。2018年はシッフェルベルグがアッサンブラージュされている！畑は3つのコミューンのひとつReichsfeld村の北斜面にある。ワイン名はde gré ou de force「否が応も」という諺に土壌Grès(グレローズ)とForce(力強さ)を掛けている！SO <sub>2</sub> は瓶詰前に20 mg/L添加。軽くフィルター有り。 | ちなみに！                                                                               | 収穫日は9月12日。収量は30 hL/ha。2018年は酵母に勢いがなく発酵に苦労した！畑はアルザスで唯一シストブルーの土壌があるシッフェルベルグにある！ワイン名はT'as pas du Schiste(シスト持っていない?)という意味！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ |

| VCN° 53                                                                                                  |  | 「Version.April.2020」<br>カトリーヌ・リス(Catherine RISS) |                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> |  | 生産者                                              | Catherine RISS                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                          |  | 国＞地域＞村                                           | フランス＞アルザス＞バラン<br>＞ミッテルベルクハイム                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                          |  | AOC                                              | アルザス                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                          |  | 歴史                                               | オーナーのカトリーヌは、2003年ボーヌの醸造学校に通い、その後2005年にディジョン大学でDO(フランス国家認定醸造技師)の資格を取得。卒業後、サンテミリオン、ジゴンドス、南アフリカ、ニュージーランドなどワイナリーを転々と。2009年から、シャプティエのアルザス責任者として3年間働き、2012年自らのドメヌを立ち上げる。2014年に間借りしていた醸造所から新しい単独の醸造所に移りドメヌを本格始動させる。 |
|                                                                                                          |  | 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、寒さや雨を防ぐミクロクリマの役割を果たしている。                                                                                                                      |
|                         |  | 畑総面積                                             | 3.5 ha                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                          |  | 農法                                               | ビオロジック                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                          |  | 収穫方法                                             | 100%手摘み、畑で選果                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                          |  | ドメヌのスタッフ                                         | 2人(季節労働者数人)                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                          |  | 趣味                                               | 旅行、キノコ狩り、バドミントン                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                          |  | 生産者のモットー                                         | できるだけワインに手を掛けず、それぞれの畑のテロワールをワインに忠実に反映する。                                                                                                                                                                     |

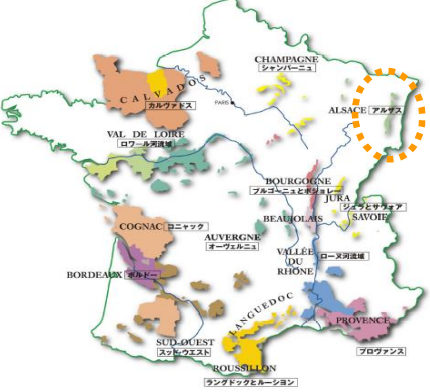
| 53.-2. AC Alsace Blanc 2016<br>Dessous de Table<br>アルザス<br>ドゥス・ド・ターブル(白) |                                                                                                                                                                                                                                          | 53.-4. AC Alsace Riesling 2017<br>Schieferberg<br>アルザス リースリング<br>シッフェルベルグ(白) |                                                                                                                                                                                                          | 53.-5. VdT Pied de Nez 2018<br>ピエ・ド・ネ(マセラシオン) |                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                                       | ピノオーセロワ60%、<br>シルヴァネール30%、<br>リースリング10%                                                                                                                                                                                                  | 品種                                                                           | リースリング                                                                                                                                                                                                   | 品種                                            | ピノワール50%、<br>ゲヴュルトラミネール50%                                                                                                                                                              |
| 樹齢                                                                       | 10年～31年                                                                                                                                                                                                                                  | 樹齢                                                                           | 40年平均                                                                                                                                                                                                    | 樹齢                                            | 18年～28年                                                                                                                                                                                 |
| 土壌                                                                       | グレローズ(ピンクの砂岩)                                                                                                                                                                                                                            | 土壌                                                                           | シストブルー(青色片岩)                                                                                                                                                                                             | 土壌                                            | グレローズ(ピンクの砂岩)                                                                                                                                                                           |
| マセラシオン                                                                   | なし                                                                                                                                                                                                                                       | マセラシオン                                                                       | なし                                                                                                                                                                                                       | マセラシオン                                        | 直接プレスしたピノワールのジュースに全房のゲヴュルトを漬け込み、ステンレスタンクで11日間                                                                                                                                           |
| 醗酵                                                                       | 自然酵母で8ヶ月                                                                                                                                                                                                                                 | 醗酵                                                                           | 自然酵母で15ヶ月                                                                                                                                                                                                | 醗酵                                            | 自然酵母で1ヶ月                                                                                                                                                                                |
| 熟成                                                                       | 古樽で10ヶ月                                                                                                                                                                                                                                  | 熟成                                                                           | 古樽で12ヶ月+ステンレスタンクで10ヶ月                                                                                                                                                                                    | 熟成                                            | 古樽で8ヶ月                                                                                                                                                                                  |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                          | 白アスパラ、<br>コキユグラタン                                                                                                                                                                                                                        | マリアージュ<br>(生産者)                                                              | マトウダイのポワレ<br>アワビのカルパッチョ                                                                                                                                                                                  | マリアージュ<br>(生産者)                               | アンドウイエット、<br>ファラフェル                                                                                                                                                                     |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                                         | 白魚のフリット                                                                                                                                                                                                                                  | マリアージュ<br>(日本向け)                                                             | 生ガキ                                                                                                                                                                                                      | マリアージュ<br>(日本向け)                              | アボカドとサーモン                                                                                                                                                                               |
| ワインの<br>飲み頃                                                              | 2020年～2029年<br>供出温度:12℃                                                                                                                                                                                                                  | ワインの<br>飲み頃                                                                  | 2020年～2030年<br>供出温度:12℃                                                                                                                                                                                  | ワインの<br>飲み頃                                   | 2020年～2025年<br>供出温度:12℃                                                                                                                                                                 |
| テイステイング<br>コメント                                                          | リンゴ、クエッチ、白桃、梨のコンポート、アカシア、クレソン、アロエの香り。ワインはビュアでみずみずしく透明感があり、メリハリのある旨味エキスを強かな酸と心地よい苦味のあるミネラルが複雑に溶け込む！                                                                                                                                       | テイステイング<br>コメント                                                              | グレープフルーツ、シトラス、西洋菩提樹、ジャスミン、火打石、タール、フメの香り。ワインはヴィヴィッドで勢いがあり、塩気のある澄んだ旨味エキスを伸びのあるシャープな酸と滋味深く鉱物的なミネラルがタイトに引き締める！                                                                                               | テイステイング<br>コメント                               | オレンジ、アセロラ、グアバ、キンカン、金木犀、バラ、蜜蝋、ハチミツ、ジンジャーの香り。ワインはフレッシュかつスパイシーで、みずみずしい旨味エキスを伸びのあるシャープな酸、滋味深いミネラル、紅茶のようなやさしいタンニンがきれいに溶け込む！                                                                  |
| 希望小売価格                                                                   | 3,300円(税込3,630円)                                                                                                                                                                                                                         | 希望小売価格                                                                       | 4,500円(税込4,950円)                                                                                                                                                                                         | 希望小売価格                                        | 3,850円(税込4,235円)                                                                                                                                                                        |
| ちなみに！                                                                    | 収穫日は9月26日、10月10日、20日。収量は45 hL/ha。残糖は3.1 g/L。2016年はReichsfeld村北斜面のピノオーセロワに加え新たにNothalten村南斜面のシルヴァネールとド・グレ・ウ・ド・フォースのリースリングが入っている！ワイン名は「テーブルの下」＝「とっておきのもの」という意味とエチケットはdessous féminins「女性の下着」を掛けている！SO <sub>2</sub> は瓶詰前に20 mg/L添加。フィルター有り。 | ちなみに！                                                                        | 収穫日は9月25日。収量は30 hL/ha。残糖は1.3 g/L。2017年は発酵が長引いたため、途中樽からステンレスタンクにワインを移し熟成させている！ワイン名Schieferbergはアルザス語で「シストの山」という意味があり、シストブルーはアルザスの土壌で唯一シッフェルベルグにだけ存在する！SO <sub>2</sub> は瓶詰前に0.5mg/L以下をホメオパシーとして添加。ノンフィルター！ | ちなみに！                                         | 収穫日は10月6日。収量は50 hL/ha。残糖は0.3g/L。ピノのジュースにゲヴュルトを漬け込んだマセラシオンワイン！ワイン名は鼻に親指を当てて他の指を動かしながら嘲笑するジェスチャーのことで、いわば日本でいう「あっかんべー」のこと！クラシックなゲヴュルトの醸造方法を御揃するというメタファーが隠れている！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ |

|                                                                                                      |                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>53.-1. AC Alsace Pinot Noir 2018</b><br><b>Empreinte</b><br><b>アルザス・ピノワール</b><br><b>アンプラント(赤)</b> |                                                                                                                                                                                  |
| 品 種                                                                                                  | ピノワール                                                                                                                                                                            |
| 樹 齢                                                                                                  | 22年平均                                                                                                                                                                            |
| 土 壌                                                                                                  | グレローズ(ピンクの砂岩)                                                                                                                                                                    |
| マセラシオン                                                                                               | スミマセラシオンカルボニック<br>ステンレスタンクで14日間                                                                                                                                                  |
| 醗 酵                                                                                                  | 自然酵母で12日間                                                                                                                                                                        |
| 熟 成                                                                                                  | 古樽で6ヶ月                                                                                                                                                                           |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                                                      | ウサギとフォアグラのガランティーヌ、<br>マンステールチーズ                                                                                                                                                  |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                                                                     | 鶏肉のパプリカ煮                                                                                                                                                                         |
| ワインの<br>飲み頃                                                                                          | 2020年～2030年<br>供出温度:16℃                                                                                                                                                          |
| テイスティング<br>コメント                                                                                      | グロゼイユ、ダークチェリー、シャクヤク、<br>タバコの葉、シャンピニオンの香り。<br>ワインは艶やかかつ果実味がキュート<br>で伸びのあるチャーミングな酸が柱に<br>あり、ダシのような旨味と洗練されたミ<br>ネラル、繊細なタンニンを引き立てる！                                                  |
| 希望小売価格                                                                                               | 4,200円(税込4,620円)                                                                                                                                                                 |
| ちなみに！                                                                                                | 収穫日は9月5日～11日。収量は45<br>hL/ha。畑はReichsfeld村の北東斜面<br>がメインで、その他に3つの小さな区画<br>がある。ワイン名Empreinteは「指紋」と<br>いう意味があり、エチケットの女性の顔<br>がリスの指紋となっている！SO2はマ<br>ロラクティック発酵後に25 mg/L添加。<br>ノンフィルター！ |

| VCN° 53                                                                                                  |  | 「Version.April-2019」<br>カトリーヌ・リス(Catherine RISS) |                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> |  | 生産者                                              | Catherine RISS                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                          |  | 国＞地域＞村                                           | フランス＞アルザス＞バラン<br>＞ミッテルベルクハイム                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                          |  | AOC                                              | アルザス                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                          |  | 歴史                                               | オーナーのカトリーヌは、2003年ボーヌの醸造学校に通い、その後2005年にディジョン大学でDO(フランス国家認定醸造技師)の資格を取得。卒業後、サンテミリオン、ジゴンダス、南アフリカ、ニュージーランドなどワイナリーを転々と。2009年から、シャプティエのアルザス責任者として3年間働き、2012年自らのドメヌを立ち上げる。2014年に間借りしていた醸造所から新しい単独の醸造所に移りドメヌを本格始動させる。 |
|                                                                                                          |  | 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、寒さや雨を防ぐミクロリマの役割を果たしている。                                                                                                                       |
|                         |  | 畑総面積                                             | 3.5 ha                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                          |  | 農法                                               | ビオロジック                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                          |  | 収穫方法                                             | 100%手摘み、畑で選果                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                          |  | ドメヌのスタッフ                                         | 1人(季節労働者数人)                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                          |  | 趣味                                               | 旅行、キノコ狩り、パトミントン                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                          |  | 生産者のモットー                                         | できるだけワインに手を掛けず、それぞれの畑のテロワールをワインに忠実に反映する。                                                                                                                                                                     |

| 53.-2. AC Alsace Blanc 2017<br>Dessous de Table<br>アルザス<br>ドゥス・ド・ターブル(白) |                                                                                                                                                                                                                      | 53.-3. AC Alsace Riesling 2017<br>De Grès ou de Force<br>アルザス リースリング<br>ド・グレ・ウ・ド・フォルス(白) |                                                                                                                                                                                                                                                      | 53.-1. AC Alsace Pinot Noir 2017<br>Empreinte<br>アルザス・ピノワール<br>アンプラント(赤) |                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                                       | ピノオーセロワ65%、<br>シルヴァネール35%                                                                                                                                                                                            | 品種                                                                                       | リースリング                                                                                                                                                                                                                                               | 品種                                                                       | ピノワール                                                                                                                                                              |
| 樹齢                                                                       | 11年～32年                                                                                                                                                                                                              | 樹齢                                                                                       | 30年～50年                                                                                                                                                                                                                                              | 樹齢                                                                       | 21年平均                                                                                                                                                              |
| 土壌                                                                       | グレローズ(ピンクの砂岩)                                                                                                                                                                                                        | 土壌                                                                                       | グレローズ(ピンクの砂岩)                                                                                                                                                                                                                                        | 土壌                                                                       | グレローズ(ピンクの砂岩)                                                                                                                                                      |
| マセラシオン                                                                   | なし                                                                                                                                                                                                                   | 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<br>ステンレスタンクで14日間                                                                                                                                    |
| 醗酵                                                                       | 自然酵母で9ヶ月                                                                                                                                                                                                             | 醗酵                                                                                       | 自然酵母で9ヶ月                                                                                                                                                                                                                                             | 醗酵                                                                       | 自然酵母で1ヶ月                                                                                                                                                           |
| 熟成                                                                       | 古樽で10ヶ月                                                                                                                                                                                                              | 熟成                                                                                       | 古樽で11ヶ月                                                                                                                                                                                                                                              | 熟成                                                                       | 古樽で9ヶ月                                                                                                                                                             |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                          | 野菜とチキンのアスパック、<br>小魚のベニエ                                                                                                                                                                                              | マリアージュ<br>(生産者)                                                                          | 蟹と根セロリのサラダ、<br>シュクルート                                                                                                                                                                                                                                | マリアージュ<br>(生産者)                                                          | カエルの腿肉のソテー、<br>ウズラのブドウの葉包み焼き                                                                                                                                       |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                                         | 白身魚とアサリの蒸し煮                                                                                                                                                                                                          | マリアージュ<br>(日本向け)                                                                         | 鶏むね肉の<br>マスタードクリームソース                                                                                                                                                                                                                                | マリアージュ<br>(日本向け)                                                         | 鴨のロースト                                                                                                                                                             |
| ワインの<br>飲み頃                                                              | 2019年～2029年<br>供出温度:12℃                                                                                                                                                                                              | ワインの<br>飲み頃                                                                              | 2018年～2028年<br>供出温度:12℃                                                                                                                                                                                                                              | ワインの<br>飲み頃                                                              | 2019年～2029年<br>供出温度:16℃                                                                                                                                            |
| テイステイング<br>コメント                                                          | みかん、マンゴスチン、シトラス、白い<br>花、ヨーグルト、パネトーネ、フュメの香<br>り。ワインはピュアかつまったりとまろ<br>やかで、透明感のある旨味エキ스가染<br>み入るように優しく、繊細なミネラル、<br>強かな酸を優しく包み込む！                                                                                          | テイステイング<br>コメント                                                                          | ライム、グレープフルーツ、ゼスト、シト<br>ラス、アロエ、ニフトコの花の香り。ワイ<br>ンはフレッシュかつヴィヴィッドで緊張<br>感と張りがあり、塩気のあるピュアな旨<br>味エキスを、洗練された酸と繊細なミ<br>ネラルがきれいに溶け込む！                                                                                                                         | テイステイング<br>コメント                                                          | フランボワーズ、グロゼイユ、梅、シャ<br>クヤク、甘草、昆布、タバコの葉の香<br>り。ワインは艶やかかつしなやかで、<br>みずみずしい果実味に溶け込んだダ<br>シのような旨味、チャーミングな酸、野<br>趣あふれるミネラルが優しく口に染み<br>入る！                                 |
| 希望小売価格                                                                   | 3,300円(税込3,630円)                                                                                                                                                                                                     | 希望小売価格                                                                                   | 3,700円(税込4,070円)                                                                                                                                                                                                                                     | 希望小売価格                                                                   | 4,200円(税込4,620円)                                                                                                                                                   |
| ちなみに！                                                                    | 収穫日は9月7日～9日、21日。収量は<br>45 hL/ha。残糖2.3 g/L。2017年は質<br>量共に当たり年だが、ブドウの窒素が<br>少なく発酵に時間を要した！ワイン名<br>は「テーブルの下」＝「とっておきのもの」<br>という意味とエチケットはdessous f<br>éminins「女性の下着」を掛けている！<br>SO <sub>2</sub> は瓶詰前に20 mg/L添加。フィル<br>ター有り。 | ちなみに！                                                                                    | 収穫日は9月28日～30日。収量は40<br>hL/ha。残糖3.6 g/L。2017年は質量共<br>に当たり年だが、ブドウの窒素が少な<br>く発酵に時間を要した！畑は3つのコ<br>ミューンのひとつReichsfeld村の北斜<br>面にある。ワイン名はde gré ou de<br>force「否が応も」という諺に土壌Grè<br>s(グレローズ)とForce(力強さ)を掛け<br>ている！SO <sub>2</sub> は瓶詰前に20 mg/L添<br>加。フィルター有り。 | ちなみに！                                                                    | 収穫日は9月11日、12日。収量は30<br>hL/ha。畑は3つのコミュニティのひと<br>つReichsfeld村の北東斜面にある。ワイ<br>ン名Empreinteは「指紋」という意味が<br>あり、エチケットの女性の顔がリスの指<br>紋となっている！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフ<br>ィルター！ |

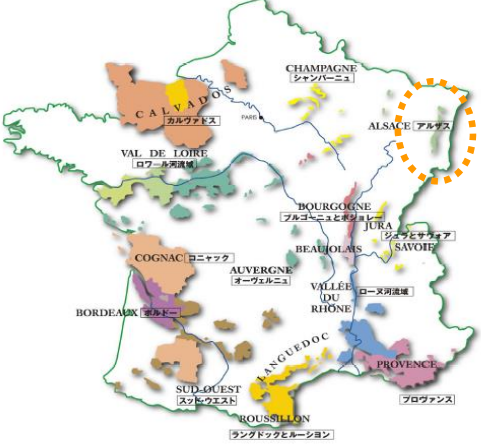
|                                                                                                                 |                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>53.-6. AC Alsace Pinot Noir 2017</b><br><b>T'as pas du Schiste ?</b><br><b>アルザス</b><br><b>タ・パ・ドウ・シスト？(赤)</b> |                                                                                                                                                          |
| 品種                                                                                                              | ピノノワール                                                                                                                                                   |
| 樹齡                                                                                                              | 15年～46年                                                                                                                                                  |
| 土壤                                                                                                              | シストブルー(青色片岩)                                                                                                                                             |
| マセラシオン                                                                                                          | 50%全房、50%除梗破碎<br>ステンレスタンクで18日間                                                                                                                           |
| 醱酵                                                                                                              | 自然酵母で1ヶ月                                                                                                                                                 |
| 熟成                                                                                                              | 古樽で11ヶ月                                                                                                                                                  |
| マリアーージュ<br>(生産者)                                                                                                | ペルドリのサルミソース、<br>エポワスチーズ                                                                                                                                  |
| マリアーージュ<br>(日本向け)                                                                                               | 牛タンの赤ワイン煮                                                                                                                                                |
| ワインの<br>飲み頃                                                                                                     | 2019年～2029年<br>供出温度:16℃                                                                                                                                  |
| テイスティング<br>コメント                                                                                                 | グロゼイユ、ダークチェリー、シャクヤク、バラの花卉、モロヘイヤ、カカオの香り。ワインは女性的かつ果実味が艶やかでみずみずしく、ダシのような上品な旨味エキスと洗練されたミネラル、キメの細かいタンニンがスツと口の中に溶ける！                                           |
| 希望小売価格                                                                                                          | 6,350円(税込6,985円)                                                                                                                                         |
| ちなみに！                                                                                                           | 収穫日は9月15日、16日。2017年は寒波後に花が流れたため収量は15hL/haと少なかった！畑はアルザスで唯一シストブルーの土壤があるシッフエルベルグにある！ワイン名はT'as pas du Schiste (シスト持っていない？)という意味！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ |

|                                                                                                         |  |                                                  |                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| VCN° 53                                                                                                 |  | 「Version.April-2018」<br>カトリーヌ・リス(Catherine RISS) |                                                                                                                                                                                                              |
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> |  | 生産者                                              | Catherine RISS                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                         |  | 国＞地域＞村                                           | フランス＞アルザス＞バラン<br>＞ミッテルベルクハイム                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                         |  | AOC                                              | アルザス                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                         |  | 歴史                                               | オーナーのカトリーヌは、2003年ボーヌの醸造学校に通い、その後2005年にディジョン大学でDO(フランス国家認定醸造技師)の資格を取得。卒業後、サンテミリオン、ジゴンドス、南アフリカ、ニュージーランドなどワイナリーを転々と。2009年から、シャプティエのアルザス責任者として3年間働き、2012年自らのドメヌを立ち上げる。2014年に間借りしていた醸造所から新しい単独の醸造所に移りドメヌを本格始動させる。 |
|                                                                                                         |  | 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、寒さや雨を防ぐミクロクリマの役割を果たしている。                                                                                                                      |
|                        |  | 畑総面積                                             | 3.5 ha                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                         |  | 農法                                               | ビオロジック                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                         |  | 収穫方法                                             | 100%手摘み、畑で選果                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                         |  | ドメヌのスタッフ                                         | 1人(季節労働者数人)                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                         |  | 趣味                                               | 旅行、キノコ狩り、バトミントン                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                         |  | 生産者のモットー                                         | できるだけワインに手を掛けず、それぞれの畑のテロワールをワインに忠実に反映する。                                                                                                                                                                     |

コンディション調整のため、  
リリース延期いたしました

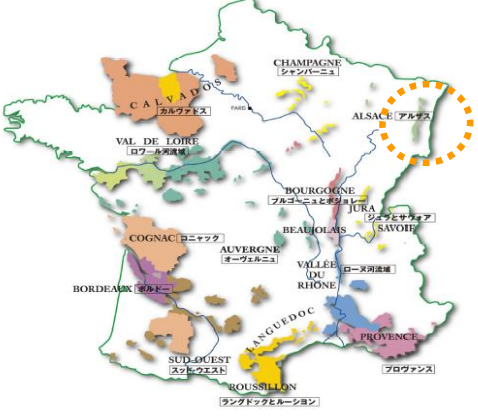
| 53.-2. AC Alsace Blanc 2016<br>Dessous de Table<br>アルザス<br>ドゥス・ド・ターブル(白) |                                                                                                                                                                                                                                         | 53.-3. AC Alsace Riesling 2016<br>De Gres ou de Force<br>アルザス リースリング<br>ド・グレ・ウ・ド・フォルス(白) |                                                                                                                                                       | 53.-4. AC Alsace Riesling 2016<br>Schieferberg<br>アルザス リースリング<br>シッフェルベルグ(白) |                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                                       | ピノオーセロワ60%、シルヴァネール30%、リースリング10%                                                                                                                                                                                                         | 品種                                                                                       | リースリング                                                                                                                                                | 品種                                                                           | リースリング                                                                                                                                                                 |
| 樹齢                                                                       | 10年～31年                                                                                                                                                                                                                                 | 樹齢                                                                                       | 29年～49年                                                                                                                                               | 樹齢                                                                           | 39年平均                                                                                                                                                                  |
| 土壌                                                                       | グレローズ(ピンクの砂岩)                                                                                                                                                                                                                           | 土壌                                                                                       | グレローズ(ピンクの砂岩)                                                                                                                                         | 土壌                                                                           | シストブルー(青色片岩)                                                                                                                                                           |
| 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13ヶ月                                                                                                                                             | 醗酵                                                                           | 自然酵母で3ヶ月                                                                                                                                                               |
| 熟成                                                                       | 古樽で10ヶ月                                                                                                                                                                                                                                 | 熟成                                                                                       | 古樽で13ヶ月                                                                                                                                               | 熟成                                                                           | 古樽で13ヶ月                                                                                                                                                                |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                          | 白アスパラ、<br>コキユグラタン                                                                                                                                                                                                                       | マリアージュ<br>(生産者)                                                                          | ホタテのカルパッチョ、<br>タルトフランベ                                                                                                                                | マリアージュ<br>(生産者)                                                              | 根セロリのブルーテ、<br>ニジマスのアーモンド焼き                                                                                                                                             |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                                         | サーモンとグレープフルーツのサラダ                                                                                                                                                                                                                       | マリアージュ<br>(日本向け)                                                                         | 牡蠣のマリネとモッツアレラ                                                                                                                                         | マリアージュ<br>(日本向け)                                                             | 芽キャベツのクリーム煮                                                                                                                                                            |
| ワインの<br>飲み頃                                                              | 2018年～2027年<br>供出温度:12℃                                                                                                                                                                                                                 | ワインの<br>飲み頃                                                                              | 2018年～2028年<br>供出温度:12℃                                                                                                                               | ワインの<br>飲み頃                                                                  | 2018年～2033年<br>供出温度:12℃                                                                                                                                                |
| テイasting<br>コメント                                                         | 熟したリンゴ、白桃、アカシア、クレソン、シソ、ハチミツの香り。ワインはピュアでみずみずしく透明感があり、白い果実の優しいエキスを強かな酸と心地よい苦味のあるミネラルが溶け込む！                                                                                                                                                | テイasting<br>コメント                                                                         | オレンジ、黄リンゴ、メロン、レモンクリーム、金木犀の香り。ワインはピュアかつ滑らかで、透明感のある旨味エキスの中に強かな酸と凝縮したミネラルがきれいに溶け込み味わいにメリハリとアクセントを与える！                                                    | テイasting<br>コメント                                                             | パイナップル、シトラス、白い花、アールグレイ、キャラメル、砂糖水の香り。ワインはピュアかつ澄んだエキスをフィネスと旨味の凝縮感があり、じわっと染み入る強かな酸と心地よい苦味のあるミネラルがきれいに同調する！                                                                |
| 希望小売価格                                                                   | 3,200円(税込3,520円)                                                                                                                                                                                                                        | 希望小売価格                                                                                   | 3,700円(税込4,070円)                                                                                                                                      | 希望小売価格                                                                       | 4,500円(税込4,950円)                                                                                                                                                       |
| ちなみに！                                                                    | 収穫日は9月26日、10月10日、20日。収量は45 hL/ha。残糖3.1 g/L。2016年はReichsfeld村北斜面のピノオーセロワに加え新たにNothalten村南斜面のシルヴァネールとド・グレ・ウ・ド・フォースのリースリングが入っている！ワイン名は「テーブルの下」＝「とっておきのもの」という意味とエチケットはdessous féminins「女性の下着」を掛けている！SO <sub>2</sub> は瓶詰前に20 mg/L 添加、フィルター有り | ちなみに！                                                                                    | 収穫日は10月17日、18日。収量は40hL/ha。残糖2.8 g/L。畑は3つのコミュンのひとつReichsfeld村の北斜面にある。ワイン名はde gré ou de force「否が応も」という諺に土壌グレローズ(Gres)を掛けている！SO <sub>2</sub> 無添加！フィルター有。 | ちなみに！                                                                        | 収穫日は10月15日。収量は35 hL/ha。残糖は1.5 g/L。2016年は前年と違い100%樽発酵熟成でワインを仕上げている！ワイン名 Schieferbergはアルザス語で「シストの山」という意味があり、シストブルーはアルザスの土壌で唯一シッフェルベルグにだけ存在する！SO <sub>2</sub> 無添加！フィルター有。 |

| 53.-5. VdT Pied de Nez 2016<br>ピエ・ド・ネ(マセラシオン) |                                                                                                                                                                                                            | 53.-1. AC Alsace Pinot Noir 2016<br>Empreinte<br>アルザス・ピノワール<br>アンプラント(赤) |                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                            | ピノワール50%、ゲヴェルツ50%                                                                                                                                                                                          | 品種                                                                       | ピノワール                                                                                                                                                    |
| 樹齡                                            | 16年～26年                                                                                                                                                                                                    | 樹齡                                                                       | 20年平均                                                                                                                                                    |
| 土壌                                            | グレローズ(ピンクの砂岩)                                                                                                                                                                                              | 土壌                                                                       | グレローズ(ピンクの砂岩)                                                                                                                                            |
| マセラシオン                                        | 直接プレスしたピノワールのジュースに全房のゲヴェルツを漬け込み、ステンレスタンクで10日間                                                                                                                                                              | 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20日間                                                                                                                              |
| 醗酵                                            | 自然酵母で1ヶ月                                                                                                                                                                                                   | 醗酵                                                                       | 自然酵母で20日間                                                                                                                                                |
| 熟成                                            | 古樽で7ヶ月                                                                                                                                                                                                     | 熟成                                                                       | 古樽で6ヶ月                                                                                                                                                   |
| マリアージュ(生産者)                                   | ボークソテー、マンステールチーズ                                                                                                                                                                                           | マリアージュ(生産者)                                                              | 野鳩のロティサルミソース、熟成マンステール                                                                                                                                    |
| マリアージュ(日本向け)                                  | 筍と挽肉のナンブラー炒め                                                                                                                                                                                               | マリアージュ(日本向け)                                                             | 豚肉のパン粉焼き                                                                                                                                                 |
| ワインの飲み頃                                       | 2018年～2028年<br>供出温度:12℃                                                                                                                                                                                    | ワインの飲み頃                                                                  | 2018年～2028年<br>供出温度:16℃                                                                                                                                  |
| テイastingコメント                                  | グレープフルーツ、アセロラ、キンカン、金木犀、バラ、ジンジャー、シャンピニオンの香り。ワインはスマートかつスパイシーで、旨味の詰まった透明感のあるエキスをパンジェンシーなタンニンが優しく引き締める！                                                                                                        | テイastingコメント                                                             | フランボワーズ、グロゼイユ、ザクロ、熟したオレンジ、シャンピニオン、タバコの葉の香り。ワインは芳醇かつミネラリーでストラクチャーがあり、チャーミングで野趣あふれる果実味に強かな酸と繊細なタンニンが溶け込む！                                                  |
| 希望小売価格                                        | 3,300円(税込3,630円)                                                                                                                                                                                           | 希望小売価格                                                                   | 4,200円(税込4,620円)                                                                                                                                         |
| ちなみに！                                         | 収穫日は10月6日。収量は花流れとミルデューの被害で20 hL/haと50%減！残糖は0.9 g/L。ピノのジュースにゲヴェルツを漬け込んだマセラシオンワイン！ワイン名は鼻に親指を当てて他の指を動かしながら嘲笑するジェスチャーのことで、いわば日本という「あっかんべー」のこと！クラシッくなゲヴェルツの醸造方法を揶揄するというメタファーが隠れている！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ | ちなみに！                                                                    | 収穫日は9月29日、30日。収量はミルデューの被害で20 hL/haと50%減！畑は3つのコミューンのひとつReichsfeld村の北東斜面にある。ワイン名Empreinteは「指紋」という意味があり、エチケットの女性の顔がリスの指紋となっている！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ |

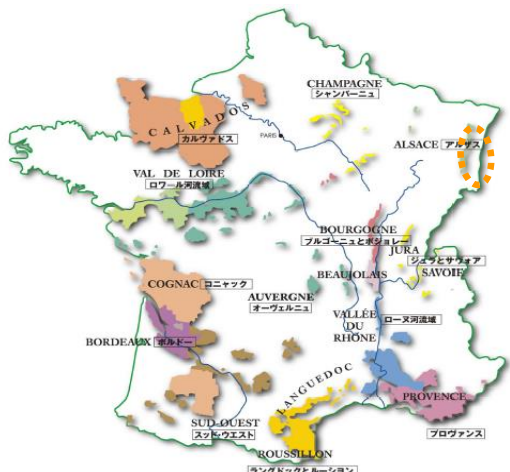
| VCN° 53                                                                                                 |  |  | 「Version.May-2017」<br>カトリーヌ・リス(Catherine RISS) |                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> |  |  | 生産者                                            | Catherine RISS                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                         |  |  | 国＞地域＞村                                         | フランス＞アルザス＞バラン<br>＞ミッテルベルクハイム                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                         |  |  | AOC                                            | アルザス                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                         |  |  | 歴史                                             | オーナーのカトリーヌは、2003年ボーヌの醸造学校に通い、その後2005年にディジョン大学でDO(フランス国家認定醸造技師)の資格を取得。卒業後、サンテミリオン、ジゴンダス、南アフリカ、ニュージーランドなどワイナリーを転々と。2009年から、シャプティエのアルザス責任者として3年間働き、2012年自らのドメヌを立ち上げる。2014年に間借りしていた醸造所から新しい単独の醸造所に移りドメヌを本格始動させる。 |
|                                                                                                         |  |  | 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、寒さや雨を防ぐミクロクリマの役割を果たしている。                                                                                                                      |
|                        |  |  | 畑総面積                                           | 3.5 ha                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                         |  |  | 農法                                             | ビオロジック                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                         |  |  | 収穫方法                                           | 100%手摘み、畑で選果                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                         |  |  | ドメヌのスタッフ                                       | 1人(季節労働者数人)                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                         |  |  | 趣味                                             | 旅行、キノコ狩り、バトミントン                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                         |  |  | 生産者のモットー                                       | できるだけワインに手を掛けず、それぞれの畑のテロワールをワインに忠実に反映する。                                                                                                                                                                     |

| 53.-5. VdT Pied de Nez 2015<br>ピエ・ド・ネ(白) |                                                                                                                                                  | 53.-2. AC Alsace Blanc 2015<br>Dessous de Table<br>アルザス<br>ドゥス・ド・ターブル(白) |                                                                                                                                                                                        | 53.-3. AC Alsace Riesling 2015<br>De Gres ou de Force<br>アルザス リースリング<br>ド・グレ・ウ・ド・フォース(白) |                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                       | ピノワール50%、<br>ゲヴュルトラミネール50%                                                                                                                       | 品種                                                                       | ピノオーセロワ95%、ピノブラン5%                                                                                                                                                                     | 品種                                                                                       | リースリング                                                                                                                                               |
| 樹齢                                       | 15年～25年                                                                                                                                          | 樹齢                                                                       | 20年～30年                                                                                                                                                                                | 樹齢                                                                                       | 28年～48年                                                                                                                                              |
| 土壌                                       | グレローズ(ピンクの砂岩)                                                                                                                                    | 土壌                                                                       | グレローズ(ピンクの砂岩)                                                                                                                                                                          | 土壌                                                                                       | グレローズ(ピンクの砂岩)                                                                                                                                        |
| マセラシオン                                   | 直接プレスしたピノワールのジュースに全房のゲヴュルツを漬け込み、<br>ファイバータンクで10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1ヶ月                                                                                                                                         | 醗酵                                                                       | 自然酵母で8ヶ月                                                                                                                                                                               | 醗酵                                                                                       | 自然酵母で12ヶ月                                                                                                                                            |
| 熟成                                       | 古樽で6ヶ月                                                                                                                                           | 熟成                                                                       | 古樽で11ヶ月                                                                                                                                                                                | 熟成                                                                                       | 古樽で14ヶ月                                                                                                                                              |
| マリアージュ<br>(生産者)                          | カエル腿肉のフリカッセ、<br>マンステールチーズ                                                                                                                        | マリアージュ<br>(生産者)                                                          | タルトフランベ、<br>鮫鱈のサフランソース                                                                                                                                                                 | マリアージュ<br>(生産者)                                                                          | スズキと帆立ムースのパイ包み、<br>雛鳥のリースリング煮込み                                                                                                                      |
| マリアージュ<br>(日本向け)                         | 牛モツとトマトの煮込み                                                                                                                                      | マリアージュ<br>(日本向け)                                                         | アスパラとベーコンのソテー                                                                                                                                                                          | マリアージュ<br>(日本向け)                                                                         | いさきとグレープフルーツの<br>カルパッチョ                                                                                                                              |
| ワインの<br>飲み頃                              | 2017年～2026年<br>供出温度:10℃                                                                                                                          | ワインの<br>飲み頃                                                              | 2017年～2027年<br>供出温度:10℃                                                                                                                                                                | ワインの<br>飲み頃                                                                              | 2017年～2027年<br>供出温度:10℃                                                                                                                              |
| テイasting<br>コメント                         | ピンクグレープフルーツ、白桃、サクランボ、スモモ、ジンジャー、森の香り。ワインはスマートかつほんのりスパイシーで骨格があり、野趣あふれる旨味エキスを優しくキメ細やかなタンニンが整える！                                                     | テイasting<br>コメント                                                         | 黄リンゴ、ミカン、ヴェルヴェンヌ、ユーカリ、セージの香り。ワインはピュアかつ透明感のあるエキスを膨らみと広がりがある。ほんのり苦みを伴ったミネラルの心地良い旨みが、味わいにアクセントを与える！                                                                                       | テイasting<br>コメント                                                                         | 洋ナシ、パイナップル、タルトタタン、白い花、ハチミツ、ヨーグルト、プリオッシュの香り。ワインはリッチかつ透明感のある凝縮したエキスが詰まっていて、緻密で骨太なミネラルと洗練された酸とのバランスが絶妙！                                                 |
| 希望小売価格                                   | 3,000円(税込3,300円)                                                                                                                                 | 希望小売価格                                                                   | 3,000円(税込3,300円)                                                                                                                                                                       | 希望小売価格                                                                                   | 3,700円(税込4,070円)                                                                                                                                     |
| ちなみに！                                    | 収穫日は9月19日。収量は45 hL/ha。ワイン名は鼻に親指を当てて他の指を動かしながら嘲笑するジェスチャーのことで、いわば日本でいう「あっかんべー」のこと！クラシックなゲヴュルツの醸造方法を揶揄するというメタファーが隠れている！ノンフィルター、SO <sub>2</sub> 無添加！ | ちなみに！                                                                    | 収穫日は9月12日、13日。収量は35 hL/ha。残糖1.2 g/Lの辛口！2015年はReichsfeldにある新しく手に入れたピノオーセロワが主体。ワイン名は「テーブルの下」=「とっておきのもの」という意味とエチケットはdessous féminins「女性の下着」を掛けている！ノンフィルター！SO <sub>2</sub> は瓶詰前に20 mg/L添加。 | ちなみに！                                                                                    | 収穫日は9月28日、29日。収量は30 hL/ha。残糖0.8 g/Lの辛口！畑は3つのコミューンのひとつReichsfeldにある。ワイン名はde gré ou de force「否が応も」という諺に土壤グレローズ(Gres)を掛けている！フィルター有。SO <sub>2</sub> 無添加！ |

| 53.-4. AC Alsace Riesling 2014<br>Schieferberg<br>アルザス リースリング<br>シッフエルベルグ(白) |                                                                                                                                                            | 53.-1. AC Alsace Pinot Noir 2015<br>Empreinte<br>アルザス<br>アンブラント(赤) |                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                                           | リースリング                                                                                                                                                     | 品種                                                                 | ピノワール                                                                                                                                      |
| 樹齢                                                                           | 37年平均                                                                                                                                                      | 樹齢                                                                 | 19年平均                                                                                                                                      |
| 土壌                                                                           | シストブルー(青色片岩)                                                                                                                                               | 土壌                                                                 | グレローズ(ピンクの砂岩)                                                                                                                              |
| 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<br>ステンレスタンクで14日間                                                                                                            |
| 醗酵                                                                           | 自然酵母で18ヶ月                                                                                                                                                  | 醗酵                                                                 | 自然酵母で3週間                                                                                                                                   |
| 熟成                                                                           | 古樽で12ヶ月、<br>ステンレスタンクで8ヶ月                                                                                                                                   | 熟成                                                                 | 古樽で6ヶ月                                                                                                                                     |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                              | ホワイトアスパラとホタテのポワレ、<br>シュークルーツ                                                                                                                               | マリアージュ<br>(生産者)                                                    | フォアグラソテーブルーソース、<br>牛テールのフライシュナッカ                                                                                                           |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                                             | 鶏肉とあさりの白ワイン蒸し                                                                                                                                              | マリアージュ<br>(日本向け)                                                   | 砂肝とイチゴのサラダ                                                                                                                                 |
| ワインの<br>飲み頃                                                                  | 2017年～2027年<br>供出温度:10℃                                                                                                                                    | ワインの<br>飲み頃                                                        | 2017年～2027年<br>供出温度:16℃                                                                                                                    |
| テイステイング<br>コメント                                                              | 青リンゴ、ライム、シトラス、フェネル、<br>タイム、アニス、白い花の香り。ワインは<br>ピュアかつ透明感のあるほんのりとした甘さ<br>とダシのような上品なエキスを有し、線の細い<br>酸と優しいミネラルがきれいに融合する！                                         | テイステイング<br>コメント                                                    | ダークチェリー、グリオット、バラの花弁、<br>アニス、オレンジット、ブラリネの香り。ワインは滑らかで奥行きがあり、<br>野趣あふれるふくよかな果実味に緻密なミネラルと<br>繊細な酸、タンニンが上品に溶け込む！                                |
| 希望小売価格                                                                       | 4,200円(税込4,620円)                                                                                                                                           | 希望小売価格                                                             | 4,000円(税込4,400円)                                                                                                                           |
| ちなみに！                                                                        | 収穫日は10月13日。収量は40 hL/ha。残糖は3.2 g/L！<br>ワイン名 Schieferbergはアルザス語で「シストの山」という意味があり、シストブルーはアルザスの土壌で唯一シッフエルベルグにだけ存在する！<br>フィルター有、SO <sub>2</sub> は瓶詰め前に20 mg/L添加。 | ちなみに！                                                              | 収穫日は9月15日～17日。収量は24 hL/ha。畑は3つのコミューンのひとつ Reichsfeldにある。ワイン名 Empreinteは「指紋」という意味があり、エチケットの女性の顔がリスの指紋となっている！<br>ノンフィルター、SO <sub>2</sub> 無添加！ |

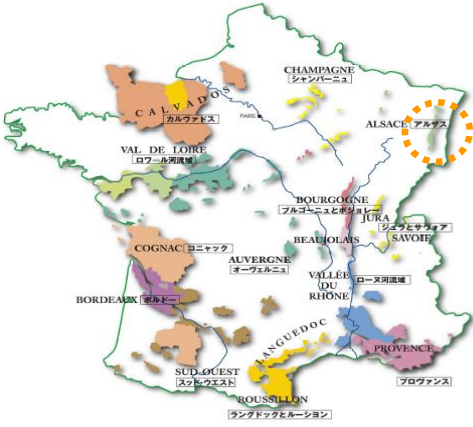
| VCN° 53                                                                                                 |  |  | 「Version.May-2016」<br>カトリーヌ・リス(Catherine RISS) |                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>地図提供：フランス食品振興会</p> |  |  | 生産者                                            | Catherine RISS                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                         |  |  | 国＞地域＞村                                         | フランス＞アルザス＞バラン<br>＞ミッテルベルクハイム                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                         |  |  | AOC                                            | アルザス                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                         |  |  | 歴史                                             | オータールのカトリーヌは、2003年ホームの醸造学校に通い、その後2005年にディジョン大学でDO(フランス国家認定醸造技師)の資格を取得。卒業後、サンテミリオン、ジゴンダス、南アフリカ、ニュージーランドなどワイナリーを転々と。2009年から、シャプティエのアルザス責任者として3年間働き、2012年自らのドメヌを立ち上げる。2014年間借りしていた醸造所から新しい単独の醸造所に移りドメヌを本格始動させる。 |
|                        |  |  | 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、寒さや雨を防ぐミクロクリマの役割を果たしている。                                                                                                                      |
|                                                                                                         |  |  | 畑総面積                                           | 2.8 ha                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                         |  |  | 農法                                             | ビオロジック                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                         |  |  | 収穫方法                                           | 100%手摘み、畑で選果                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                         |  |  | ドメヌのスタッフ                                       | 1人                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                         |  |  | 趣味                                             | 旅行、キノコ狩り、バトミントン                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                         |  |  | 生産者のモットー                                       | できるだけワインに手を掛けず、それぞれの畑のテロワールをワインに忠実に反映する。                                                                                                                                                                     |

| 53.-2. AC Alsace Blanc 2014<br>Dessous de Table<br>アルザス<br>ドゥス・ド・ターブル(白) |                                                                                                                                                                                            | 53.-3. AC Alsace Riesling 2014<br>De Grès ou de Force<br>アルザス リースリング<br>ド・グレ・ウ・ド・フォルス(白) |                                                                                                                                                                          | 53.-1. AC Alsace Pinot Noir 2014<br>Empreinte<br>アルザス ピノワール<br>アンプラント(赤) |                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                                       | ピノブラン70%、ゲヴルツ10%、シルヴァネール20%                                                                                                                                                                | 品種                                                                                       | リースリング                                                                                                                                                                   | 品種                                                                       | ピノワール                                                                                                                             |
| 樹齢                                                                       | 22年～62年                                                                                                                                                                                    | 樹齢                                                                                       | 27年～47年                                                                                                                                                                  | 樹齢                                                                       | 17年平均                                                                                                                             |
| 土壌                                                                       | グレローズ(ピンクの砂岩)                                                                                                                                                                              | 土壌                                                                                       | グレローズ(ピンクの砂岩)                                                                                                                                                            | 土壌                                                                       | グレローズ(ピンクの砂岩)                                                                                                                     |
| マセラシオン                                                                   | なし                                                                                                                                                                                         | マセラシオン                                                                                   | なし                                                                                                                                                                       | マセラシオン                                                                   | セミマセラシオンカルボニック<br>ステンレスタンクで14日間                                                                                                   |
| 醗酵                                                                       | 自然酵母<br>古樽で3ヶ月                                                                                                                                                                             | 醗酵                                                                                       | 自然酵母<br>古樽で3ヶ月                                                                                                                                                           | 醗酵                                                                       | 自然酵母<br>ステンレスタンク&古樽で1ヶ月                                                                                                           |
| 熟成                                                                       | 古樽で7ヶ月                                                                                                                                                                                     | 熟成                                                                                       | 自然酵母<br>古樽で10ヶ月                                                                                                                                                          | 熟成                                                                       | 古樽で8ヶ月                                                                                                                            |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                          | ホワイトアスパラ、<br>牡蠣の冷製コンソメジュレ                                                                                                                                                                  | マリアージュ<br>(生産者)                                                                          | ほうれん草のケーキサレ、<br>ホタテのムニエル                                                                                                                                                 | マリアージュ<br>(生産者)                                                          | ウッフムレット、<br>ペルドリのロースト                                                                                                             |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                                         | イサキとオレンジのカルパッチョ                                                                                                                                                                            | マリアージュ<br>(日本向け)                                                                         | アサリとジャガイモの白ワイン蒸し                                                                                                                                                         | マリアージュ<br>(日本向け)                                                         | 鴨のロースト                                                                                                                            |
| ワインの<br>飲み頃                                                              | 2016年～2026年<br>供出温度:10℃                                                                                                                                                                    | ワインの<br>飲み頃                                                                              | 2016年～2026年<br>供出温度:10℃                                                                                                                                                  | ワインの<br>飲み頃                                                              | 2016年～2026年<br>供出温度:15℃                                                                                                           |
| テイステイング<br>コメント                                                          | レモン、青リンゴ、ミカンの花、シトラス、セージ、森の香り。ワインはみずみずしくフレッシュな酸とやさしいミネラルに清涼感と透明感があり、アフターに苦みを伴った繊細な旨味エクスが長く余韻に残る！                                                                                            | テイステイング<br>コメント                                                                          | 黄桃、アプリコット、ミント、クルミ、ヨーグルト、ブリオッシュの香り。ワインはピュアで酸に透明感があり、ダシのように澄んだ旨味エクスと洗練されたミネラルがフィネスを伴い複雑に合い舞う！                                                                              | テイステイング<br>コメント                                                          | フランボワーズ、グロゼイユ、バラ、オレンジピール、シャンピニオンの香り。ワインはみずみずしく軽快で、赤い果実の優しい旨味の中に緻密なミネラルと繊細なタンニンの収斂味が上品に溶け込む！                                       |
| 希望小売価格                                                                   | 3,200円(税込3,520円)                                                                                                                                                                           | 希望小売価格                                                                                   | 3,850円(税込4,235円)                                                                                                                                                         | 希望小売価格                                                                   | 4,200円(税込4,620円)                                                                                                                  |
| ちなみに！                                                                    | 収穫日は9月22日～24日。収量は35 hL/ha。残糖1.3 g/Lの辛口！畑は2つのコミューンNothaltenとReichsfeldにある。ワイン名は「テーブルの下」＝「とっておきのもの」という意味とエチケットはdessous féminins「女性の下着」を掛けている！フィルター有、SO <sub>2</sub> は圧搾後と瓶詰め時にそれぞれ10 mg/L添加。 | ちなみに！                                                                                    | 収穫日は10月4日、6日。収量は30 hL/ha。残糖1.5 g/Lの辛口！畑は3つのコミューンのひとつReichsfeldにある。ワイン名はde grès ou de force「否が応も」という諺に土壌グレローズ(Gres)を掛けている！フィルター有、SO <sub>2</sub> は圧搾後と瓶詰め時にそれぞれ10 mg/L添加。 | ちなみに！                                                                    | 収穫日は10月12日。収量は30 hL/ha。畑は3つのコミューンのひとつReichsfeldにある。ワイン名Empreinteは「指紋」という意味があり、エチケットの女性の顔がリスの指紋となっている！フィルター無し、SO <sub>2</sub> 無添加！ |

| VCN° 53                                                                                                 |  |  | 「Version.May-2015」<br>カトリーヌ・リス(Catherine RISS) |                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> |  |  | 生産者                                            | Catherine RISS                                                                                                                                                      |
|                                                                                                         |  |  | 国＞地域＞村                                         | フランス＞アルザス＞バラン<br>＞ミッテルベルクハイム                                                                                                                                        |
|                                                                                                         |  |  | AOC                                            | アルザス                                                                                                                                                                |
|                                                                                                         |  |  | 歴史                                             | オーナーのカトリーヌは、2003年ボヌの醸造学校に通い、その後2005年にディジョン大学でDO(フランス国家認定醸造技師)の資格を取得。卒業後、サンテミリオン、ジゴンダス、南アフリカ、ニュージーランドなどワイナリーを転々と。2009年から、シャプティエのアルザス責任者として3年間働き、2012年自らのドメーヌをスタートする。 |
|                        |  |  | 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                                           | 2.8 ha                                                                                                                                                              |
|                                                                                                         |  |  | 農法                                             | ビオロジック                                                                                                                                                              |
|                                                                                                         |  |  | 収穫方法                                           | 100%手摘み、畑で選果                                                                                                                                                        |
|                                                                                                         |  |  | ドメーヌのスタッフ                                      | 1人                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                         |  |  | 趣味                                             | 旅行、キノコ狩り、バトミントン                                                                                                                                                     |
|                                                                                                         |  |  | 生産者のモットー                                       | できるだけワインに手を掛けず、それぞれの畑のテロワールをワインに忠実に反映する。                                                                                                                            |

| 53.-2. AC Alsace Blanc 2013<br>Dessous de Table<br>アルザス ドウス・ド・ターブル(白) |                                                                                                                                                                                       | 53.-3. AC Alsace Riesling 2013<br>De Gres ou de Force<br>アルザス リースリング<br>ド・グレ・ウ・ド・フォルス(白) |                                                                                                                                                               | 53.-4. AC Alsace Riesling 2013<br>Schieferberg<br>アルザス リースリング<br>シッフェルベルグ(白) |                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                                    | ピノブラン80%、ゲヴュルツ10%、<br>シルヴァネール10%                                                                                                                                                      | 品種                                                                                       | リースリング                                                                                                                                                        | 品種                                                                           | リースリング                                                                                                                                              |
| 樹齢                                                                    | 21年～61年                                                                                                                                                                               | 樹齢                                                                                       | 26年～46年                                                                                                                                                       | 樹齢                                                                           | 36年平均                                                                                                                                               |
| 土壌                                                                    | グレローズ(ピンクの砂岩)                                                                                                                                                                         | 土壌                                                                                       | グレローズ(ピンクの砂岩)                                                                                                                                                 | 土壌                                                                           | シストブルー(青色片岩)                                                                                                                                        |
| 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<br>古樽で3ヶ月                                                                                                                                                                        | 醗酵                                                                                       | 自然酵母<br>古樽で5ヶ月                                                                                                                                                | 醗酵                                                                           | 自然酵母<br>古樽で8ヶ月                                                                                                                                      |
| 熟成                                                                    | 古樽で7ヶ月                                                                                                                                                                                | 熟成                                                                                       | 自然酵母<br>古樽で10ヶ月                                                                                                                                               | 熟成                                                                           | 自然酵母<br>古樽で10ヶ月                                                                                                                                     |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                       | ブッシュアラレーヌ、<br>カサゴのボワレ                                                                                                                                                                 | マリアージュ<br>(生産者)                                                                          | カエルの腿肉パセリソース、<br>熟成サレールチーズ                                                                                                                                    | マリアージュ<br>(生産者)                                                              | サンドル(川魚)のボワレ、<br>シュークルード                                                                                                                            |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                                      | つぶ貝のガーリックバター風味                                                                                                                                                                        | マリアージュ<br>(日本向け)                                                                         | サーモンとアボカドのサラダ                                                                                                                                                 | マリアージュ<br>(日本向け)                                                             | イサキの岩塩焼き                                                                                                                                            |
| ワインの<br>飲み頃                                                           | 2015年～2025年<br>供出温度:10℃                                                                                                                                                               | ワインの<br>飲み頃                                                                              | 2015年～2025年<br>供出温度:10℃                                                                                                                                       | ワインの<br>飲み頃                                                                  | 2015年～2025年<br>供出温度:10℃                                                                                                                             |
| テイasting<br>コメント                                                      | レモン、グレープフルーツ、青リンゴ、<br>ミモザ、シトラス、クラッカーの香り。ワインはピュアかつエキスが滑らかで透明感があり、フレッシュな酸と心地よい苦みを伴ったミネラルが複雑で繊細な味わいを形成する！                                                                                | テイasting<br>コメント                                                                         | レモン、青リンゴ、ヴェルヴェンヌ、キンモクセイ、蜜蝋、松の葉の香り。ワインはフレッシュで勢いがあり、真っすぐ伸びのある酸と緻密なミネラル、洗練された旨味が味わいの骨格を支える！                                                                      | テイasting<br>コメント                                                             | レモン、白桃、クエッチ、ミカン、パッションフルーツ、鉱物的なミネラルの香り。ワインはミネラリーで輪郭がはっきりしていて、洗練された酸と塩辛いくらい凝縮したミネラルの旨味とのバランスが絶妙！                                                      |
| 希望小売価格                                                                | 3,200円(税込3,520円)                                                                                                                                                                      | 希望小売価格                                                                                   | 3,850円(税込4,235円)                                                                                                                                              | 希望小売価格                                                                       | 4,350円(税込4,785円)                                                                                                                                    |
| ちなみに！                                                                 | 収穫日は10月6日、10月13日。収量は35 hL/ha。残糖ゼロ！畑は2つのコミューンNothaltenとReichsfeldにある。ワイン名は「ターブルの下」＝「とっておきのもの」という意味とエチケットはdessous féminins「女性の下着」を掛けている。フィルター有、SO <sub>2</sub> は圧搾後と瓶詰め時にそれぞれ10 mg/L添加。 | ちなみに！                                                                                    | 収穫日は10月19日。収量は25 hL/ha。残糖ゼロ！畑は3つのコミューンのひとつReichsfeldにある。ワイン名はde gré ou de force「否が応も」という諺に土壌グレローズ(Gres)を掛けている。フィルター有、SO <sub>2</sub> は圧搾後と瓶詰め時にそれぞれ10 mg/L添加。 | ちなみに！                                                                        | 収穫日は10月20日。収量は35 hL/ha。残糖ゼロ！ワイン名Schieferbergはアルザス語で「シストの山」という意味があり、シストブルーはアルザスの土壌で唯一シッフェルベルグにだけ存在する！フィルター有、SO <sub>2</sub> は圧搾後と瓶詰め時にそれぞれ10 mg/L添加。 |

|                                                                                                      |                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>53.-1. AC Alsace Pinot Noir 2013</b><br><b>Empreinte</b><br><b>アルザス ピノワール</b><br><b>アンプラント(赤)</b> |                                                                                                                                  |
| 品 種                                                                                                  | ピノワール                                                                                                                            |
| 樹 齢                                                                                                  | 16年平均                                                                                                                            |
| 土 壌                                                                                                  | グレローズ(ピンクの砂岩)                                                                                                                    |
| マセラシオン                                                                                               | セミマセラシオンカルボニック<br>ステンレスタンクで16日間                                                                                                  |
| 醗 酵                                                                                                  | 自然酵母<br>ステンレスタンク&古樽で1ヶ月                                                                                                          |
| 熟 成                                                                                                  | 古樽で9ヶ月                                                                                                                           |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                                                      | アーティチョークのオープン焼き、<br>カジキマグロのステーキ                                                                                                  |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                                                                     | 鶏肉のブルーチーズのはさみ焼き                                                                                                                  |
| ワインの<br>飲み頃                                                                                          | 2015年～2025年<br>供出温度:15℃                                                                                                          |
| テイスティング<br>コメント                                                                                      | フランボワーズ、クランベリー、スミレ、タイム、蜜蝋、鰹節、白粉の香り。ワインはピュアでみずみずしく、繊細で伸びのある酸とやさしい果実の旨味を硬質なミネラルと細かいタンニンの収斂味が支える！                                   |
| 希望小売価格                                                                                               | 4,200円(税込4,620円)                                                                                                                 |
| ちなみに！                                                                                                | 収穫日は10月12日。収量は30hL/ha。畑は3つのコミューンのひとつReichsfeldにある。ワイン名Empreinteは「指紋」という意味があり、エチケットの女性の顔がリスの指紋となっている。フィルター無し、SO <sub>2</sub> 無添加！ |

| VCN° 53                                                                                                 |  |  | 「Version,May-2014」<br>カトリーヌ・リス(Catherine RISS) |                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> |  |  | 生産者                                            | Catherine RISS                                                                                                                                                     |
|                                                                                                         |  |  | 国＞地域＞村                                         | フランス＞アルザス＞バラン<br>＞ミッテルベルクハイム                                                                                                                                       |
|                                                                                                         |  |  | AOC                                            | アルザス                                                                                                                                                               |
|                                                                                                         |  |  | 歴史                                             | オーナーのカトリーヌは、2003年ボヌの醸造学校に通い、その後2005年にディジョン大学でDO(フランス国家認定醸造技師)の資格を取得。卒業後、サンテミリオン、ジゴンドス、南アフリカ、ニュージーランドなどワイナリーを転々と。2009年から、シャプティエのアルザス責任者として3年間働き、2012年自らのドメヌをスタートする。 |
|                                                                                                         |  |  | 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、寒さや雨を防ぐミクロクリマの役割を果たしている。                                                                            |
|                         |  |  | 畑総面積                                           | 2.5ヘクタール                                                                                                                                                           |
|                                                                                                         |  |  | 農法                                             | ビオロジック                                                                                                                                                             |
|                                                                                                         |  |  | 収穫方法                                           | 100%手摘み、畑で選果                                                                                                                                                       |
|                                                                                                         |  |  | ドメヌのスタッフ                                       | 5人                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                         |  |  | 趣味                                             | 旅行、キノコ狩り、パドミントン                                                                                                                                                    |
|                                                                                                         |  |  | 生産者のモットー                                       | できるだけワインに手を掛けず、それぞれの畑のテロワールをワインに忠実に反映する。                                                                                                                           |

| 53.-2. AC Alsace Blanc 2012<br>Dessous de Table<br>アルザス ドゥス・ド・ターブル(白) |                                                                                                                                                                 | 53.-3. AC Alsace Riesling 2012<br>De Gres ou de Force<br>アルザス リースリング<br>ド・グレ・ウ・ド・フォルス(白) |                                                                                                                                                | 53.-4. AC Alsace Riesling 2012<br>Schieferberg<br>アルザス リースリング シッフエルベルグ(白) |                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                                    | ピノブラン80%、シルヴァネール10%<br>ゲヴュルツラミネール10%                                                                                                                            | 品種                                                                                       | リースリング                                                                                                                                         | 品種                                                                        | リースリング                                                                                                                    |
| 樹齢                                                                    | 20年～60年                                                                                                                                                         | 樹齢                                                                                       | 25年～45年                                                                                                                                        | 樹齢                                                                        | 35年平均                                                                                                                     |
| 土壌                                                                    | グレローズ(ピンクの砂岩)                                                                                                                                                   | 土壌                                                                                       | グレローズ(ピンクの砂岩)                                                                                                                                  | 土壌                                                                        | シストブルー(青色片岩)                                                                                                              |
| 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<br>古樽で1ヶ月                                                                                                                                                  | 醗酵                                                                                       | 自然酵母<br>古樽で6ヶ月、その後<br>ステンレスタンクで4ヶ月                                                                                                             | 醗酵                                                                        | 自然酵母<br>1/3ステンレスタンク、<br>2/3古樽で9ヶ月                                                                                         |
| 熟成                                                                    | 古樽で8ヶ月                                                                                                                                                          | 熟成                                                                                       | 古樽とステンレスタンクで1ヶ月                                                                                                                                | 熟成                                                                        | 1/3ステンレスタンク、<br>2/3古樽で4ヶ月                                                                                                 |
| マリージュ<br>(生産者)                                                        | キッシュロレーヌ、<br>魚介のシュクルート                                                                                                                                          | マリージュ<br>(生産者)                                                                           | 淡水魚のワイン煮込み、<br>マンステールチーズ                                                                                                                       | マリージュ<br>(生産者)                                                            | サーモンとホタテのマリネ、<br>真鯛のポワレエストラゴンソース                                                                                          |
| マリージュ<br>(日本向け)                                                       | エビのグラタン                                                                                                                                                         | マリージュ<br>(日本向け)                                                                          | 白アスパラのオランダーズソース                                                                                                                                | マリージュ<br>(日本向け)                                                           | カニとグレープフルーツのサラダ                                                                                                           |
| ワインの<br>飲み頃                                                           | 2014年～2024年<br>供出温度:12℃                                                                                                                                         | ワインの<br>飲み頃                                                                              | 2014年～2024年<br>供出温度:12℃                                                                                                                        | ワインの<br>飲み頃                                                               | 2014年～2024年<br>供出温度:12℃                                                                                                   |
| テイasting<br>コメント                                                      | 熟したリンゴ、洋ナシ、パンデビス、<br>メントールの香り。ワインはリッチで、<br>アタックに柔らかな粘着性とボリューム<br>を感じる。後半から緻密なミネラルが<br>味わいにはっきりとした輪郭を与え、<br>余韻のキレも良い！                                            | テイasting<br>コメント                                                                         | マンゴー、ネクタリン、キンモクセイ、<br>アロエ、フュメ香、海藻の香り。口当たり<br>優しく滑らかで、ネクターのような果実<br>味に調和しながら細く真っ直ぐな酸、骨<br>格のあるミネラル、旨味が複雑に迫上<br>がる！                              | テイasting<br>コメント                                                          | ライム、シトラス、白い花、ブルー<br>セージ、鉱物的なミネラルの香り。ワイ<br>ンはミネラリーで透明感があり、洗<br>練された酸ときれいに凝縮した旨味<br>とのバランスが絶妙！余韻にクリス<br>タルのようなミネラルが残る！      |
| 希望小売価格                                                                | 3,000円(税込3,300円)                                                                                                                                                | 希望小売価格                                                                                   | 3,700円(税込4,070円)                                                                                                                               | 希望小売価格                                                                    | 4,200円(税込4,620円)                                                                                                          |
| ちなみに！                                                                 | 収穫日は9月28日～10月2日。収量は<br>30hl/ha。残糖は2g/l。畑は2つのコ<br>ミューンNothaltenとReichsfeldにあ<br>る。ワイン名は「テーブルの下」＝<br>「とっておきのもの」という意味とエチ<br>ケットはdessous féminins「女性の下<br>着」を掛けている！ | ちなみに！                                                                                    | 収穫日は10月20日。収量は40hl/ha。<br>残糖は3.5g/l。畑は3つのコミューンの<br>ひとつReichsfeldにある。ワイン名はde<br>gré ou de force「自発的であれ強制的<br>であれ」という言葉に土壌グレローズ<br>(Gres)を掛けている！ | ちなみに！                                                                     | 収穫日は10月13日。収量は<br>35hl/ha。残糖3g/l。ワイン名<br>Schieferbergはアルザス語で「シスト<br>の山」という意味があり、シストブ<br>ルーはアルザスの土壌で唯一シッ<br>フェルベルグにだけ存在する！ |

|                                                                              |                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 53.-1. AC Alsace Pinot Noir 2012<br>Empreinte<br>AC アルザス ピノノワール<br>アンブラント(赤) |                                                                                                                                    |
| 品種                                                                           | ピノノワール                                                                                                                             |
| 樹齡                                                                           | 15年平均                                                                                                                              |
| 土壌                                                                           | グレローズ(ピンクの砂岩)                                                                                                                      |
| マセラシオン                                                                       | スミマセラシオンカルボニック<br>ステンレスタンクで2週間                                                                                                     |
| 醗酵                                                                           | 自然酵母<br>ステンレスタンクで1ヶ月                                                                                                               |
| 熟成                                                                           | 古樽で7ヶ月                                                                                                                             |
| マリアーージュ<br>(生産者)                                                             | フォアグラのバルサミコソース、<br>牛肉のパヴェステーキ                                                                                                      |
| マリアーージュ<br>(日本向け)                                                            | 鶏の赤ワイン煮                                                                                                                            |
| ワインの<br>飲み頃                                                                  | 2014年～2024年<br>供出温度:16℃                                                                                                            |
| テイステイング<br>コメント                                                              | グリオット、キルシュ、アニス、シナモン、<br>パンデビスの香り。ワインはダイナミックかつ<br>ボリューム感がある一方で味わいにフィネスが<br>あり、しめやかな果実味と骨格のあるミネラルが<br>余韻を綺麗にまとめる！                    |
| 希望小売価格                                                                       | 4,000円(税込4,400円)                                                                                                                   |
| ちなみに！                                                                        | 収穫日は9月10日。収量は30hl/ha。畑は3つの<br>コミューンのひとつReichsfeldにある。ワイン名<br>Empreinteは「指紋」という意味があり、エチケッ<br>トの女性の顔がリスの指紋となっている！亜硫酸<br>無添加！ノンフィルター！ |