



地図提供：フランス食品振興会



生産者

Jean Marc DREYER

国&gt;地域&gt;村

フランス&gt;アルザス&gt;ロスハイム

AOC

アルザス

歴史

4代目オーナーのジャン・マルクは、2000年農業開業責任者資格(BPREA)を取るためにオベルネ村の農業学校に3年間通い、2004年、完全に父の畑を引き継ぎドメヌ・ジャン＝マルク・ドレイヤーを立ち上げる。2009年、パトリック・マイエの影響で最初のSO<sub>2</sub>無添加のワインをピノノワールでつくる。そして、2014年本格的にSO<sub>2</sub>無添加ワイン一本に専念し現在に至る。

気候

気候は半大陸性気候で、冬は寒さが厳しく夏は暑く乾燥しやすい。だが、ボー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

6 ha

農法

ビオディナミ  
2004年にエコセール、2015年にデメテル認証

収穫方法

100%手摘み、畑で選果

ドメヌのスタッフ

2人

趣味

日曜大工、機械修理

生産者のモットー

ブドウ本来が持つエネルギーを壊さない！

★new★

62.-17. AC Alsace Acellis 2018  
アルザス・オーセリス(白)

62.-1. AC Alsace Sylvaner  
Sigg 2017  
アルザス・シルヴァネール ジギ(白)

★new★

62.-15. AC Alsace Riesling  
Argitis 2017  
アルザス・リースリング アルジティス(白)

品種	ピノオークセロワ	品種	シルヴァネール	品種	リースリング
樹齢	50年平均	樹齢	62年平均	樹齢	41年平均
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醱酵	自然酵母で7ヶ月	醱酵	自然酵母で16ヶ月	醱酵	自然酵母で15ヶ月
熟成	ファイバータンクで11ヶ月	熟成	フードル(大樽)33hLで24ヶ月	熟成	600Lの古樽で24ヶ月
マリアーージュ (生産者)	白ブーダン、 イカのファルシトマト煮込み、 ラクレット	マリアーージュ (生産者)	アワビのカルパッチョ、 アクアパッツァ、 ヴァランセチーズ	マリアーージュ (生産者)	イワシとパプリカのマリネ、 豚足のコロッセ、 酢豚
ワインの 飲み頃	2021年~2031年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2021年~2031年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2021年~2031年 供出温度:11°C
テイステイング コメント	洋ナシ、カリン、イチジクのジャム、蜜 蝋、コッペパン、みりん、鉱石の香り。 ワインはピュアかつまるやかで、ポ リュウムのあるまったりと滑らかなエ キスに塩気のある旨味と滋味深く繊 細なミネラルがきれいに溶け込み、 そのまま長く余韻に残る！	テイステイング コメント	ライム、グレープフルーツ、シトラス、 カモミュー、フェンネル、セロリ、カ シューナッツの香り。ワインはヴィ ヴィッドかつほんのりクリスピーで、 ダシのように澄んだエキスを骨格の ある酸と鉱物的なミネラルが支え る！	テイステイング コメント	焼きリンゴ、ドライアプリコット、金木 犀、キャラメル、黒酢、みりん、ピート の香り。ワインは複雑かつ凝縮した ピュアなエキスに円熟味があり、コク のあるダシのような芳醇な旨味に上 品で強かな酸と繊細で緻密なミネラ ルがきれいに溶け込む！
希望小売価格	3,200円(税込3,520円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070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4日。収量は55 hL/ha。 残糖0.2 g/Lの完全辛口！Acellisは ラテン語で「小さな鳥(Petit Oiseau)」 という意味がある。頭文字のAuで オークセロワを表現し、そしてわづか にあるAcidite Volatile(揮発酸)の Volatileが古いフランス語では鳥 (Oiseau)であることに掛け「ちょっと ボラティルのあるオークセロワ」とい う意味をワイン名に含ませている！ SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月18日。収量は50 hL/ha。残糖0.3g/Lの完全辛口！ 2017年は酵母に勢いがなく発酵に 16ヶ月の歳月を要している！キュ ヴェ名の「ジギ」は巡礼の途中で知り 合ったドイツ人女性の名前！巡礼の 苦楽を共にしたソウルメイトに対し敬 意を込めてこの名前を付けた！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。収量は50 hL/ha。残糖0.2 g/Lの完全辛口！マ セラシオンの「オリジン」と同じブドウ を直接プレスして仕込んだ！2017 年は酵母に勢いがなく発酵に15ヶ 月の歳月を要している！キュヴェ名 の「アルジティス」はリースリングの 昔の呼称から取った！SO <sub>2</sub> 無添 加！ノンフィルター！

62.-10. AC Alsace Auxerrois Origin 2018 アルザス・オークセロワ オリジン (マセラシオン)		★new★ 62.-16. AC Alsace Pinot Gris Origin 2018 アルザス・ピノグリ オリジン (マセラシオン)		★new★ 62.-14. AC Alsace Gewurztraminer Héraclès 2015 アルザス・ゲヴェルトツラミネール ヘラクレス(白)	
品種	ピノオークセロワ	品種	ピノグリ	品種	ゲヴェルトツラミネール
樹齢	51年~61年	樹齢	23年平均	樹齢	48年平均
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	開放型ファイバータンクで10日間	マセラシオン	ステンレスタンクで8日間	マセラシオン	ステンレスタンクで15日間
醱酵	自然発酵で8ヶ月	醱酵	自然酵母で1ヶ月	醱酵	自然酵母で2年間
熟成	600 L、400L、228Lの古樽で11ヶ月	熟成	20hLのフドル(大樽)で12ヶ月	熟成	500 Lの古樽で36ヶ月
マリアージュ (生産者)	カボチャのグラタン、 ホロホロ鳥とアプリコットのココット、 マンステールチーズ	マリアージュ (生産者)	トマトとモッツアレラのカプレーゼ、 マグロとアボカドのタルタル、 リードヴォーのムニエル	マリアージュ (生産者)	フォアグラのテリーヌ、 七面鳥の栗詰めロースト、 食後酒
ワインの 飲み頃	2021年~2031年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2021年~2031年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2021年~2031年 供出温度:11℃
テイステイング コメント	完熟オレンジ、プラム、ネクタリン、金 木犀、カモミュー、ハチミツ、マシュマ ロ、レモンティーの香り。ワインは芳 醇かつフレーバー豊かで凝縮したエキ スにストラクチャーがあり、紅茶の ような繊細な渋みと滋味深くスパイ シーなミネラルが上品な骨格を形成 する！	テイステイング コメント	フランボワーズ、イチゴのジャム、ア セロラ、オレンジピール、バジル、鈹 石の香り。ワインはチャーミングかつ ジュシーで明るく、甘さにも似た果 実味が染み入るように柔らかく広が りがあり、鈹物的なミネラルとのバラ ンスが絶妙！	テイステイング コメント	キンカン、ピワ、白いバラ、オレンジ ピール、みりん、ベッコウ飴、プリ オッシュの香り。ワインは芳醇かつ 滑らかで円熟味があり、凝縮した濃 いダシのようなエキスを溶け込むス パイシーで鈹物的なミネラルと繊細 なタンニンが骨格を形成する！
希望小売価格	4,000円(税込4,400円)	希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	希望小売価格	6,000円(税込6,600円)
ちなみに！	収穫日は9月9日。収量は55 hL/ha。 オリジンとオーセリスは同じ区画で、 オーセリスよりも完熟したブドウを採 るために5日間収穫を遅らせてい る！キュヴェ名を「オリジン」にしたの は、元々大昔白ワインは赤と同じくマ セラシオンをして仕込んでいたことか ら「原点」と言う意味で名付けた！ SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月17日。収量は60 hL/ha。ブドウはキュヴェ・ウェッグや ピンク・ボンと同じ畑から！ピノグリ はブドウの状態に応じて3つのキュ ヴェを仕込み分ける！キュヴェ名を 「オリジン」にしたのは、元々大昔白 ワインは赤と同じくマセラシオンを して仕込んでいたことから「原点」と 言う意味で名付けた！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。収量は40 hL/ha。残糖1.1 g/L。2015年は酵母 に勢いがなく発酵に2年の歳月を要 している！また、アルコールの角を 丸くするためにウィヤージュせず3年 間樽熟成させている！キュヴェ名の 「ヘラクレス」はギリシャ神話に出る 力屈な身体を持つ英雄で、ワインの 味わいにパワーとボリュームがある ことからこの名前を取った！SO <sub>2</sub> 無 添加！ノンフィルター！

62.-5. AC Alsace Pinot Noir Anigma 2018 アルザス・ピノワール アニグマ(赤)	
品種	ピノワール70%、ガメイ30%
樹齢	41年平均
土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	ステンレスタンクで20日間
醱酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	225 Lの古樽で11ヶ月
マリアージュ (生産者)	兎とフォアグラのパロティーヌ、 仔牛のポーベットジロール添、モン ドールチーズ
ワインの 飲み頃	2021年~2031年 供出温度:14℃
テイステイング コメント	グリオット、フランボワーズ、シソ、ブ ラリネ、柴漬け、タバコの葉の香り。 ワインは艶やかかつみずみずしく チャーミングで、柔らかいダシのよ うな旨味が染み入るようにやさしく、デ リケートで強かな酸と繊細なタンニン がきれいに溶け込む！
希望小売価格	4,200円(税込4,620円)
ちなみに！	収穫日は9月11日、16日。収量は60 hL/haと豊作だった！前回同様アル ザスのピノワールにボジョレーのガ メイをアッサンブラージュしている！ ガメイはボジョレー南の生産者ラファ エル・ペイサンクから！キュヴェ名 「アニグマ」はAnima(旧ピノワール のキュヴェの名前)にGamayのGを 加え、古代ギリシャのAniguma(なぞ なぞと言う意味)にかけている！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Jean Marc DREYER
	国>地域>村	フランス>アルザス>ロスハイム
	AOC	アルザス
	歴史	4代目オーナーのジャン・マルクは、2000年農業開業責任者資格 (BPREA) を取るためにオベルネ村の農業学校に3年間通い、2004年、完全に父の畑を引き継ぎドメヌ・ジャン＝マルク・ドレイヤーを立ち上げる。2009年、パトリック・メイエの影響で最初のSO2無添加のワインをピノワールでつくる。そして、2014年本格的にSO2無添加ワイン一本に専念し現在に至る。
	気候	気候は半大陸性気候で、冬は寒さが厳しく夏は暑く乾燥しやすい。だが、ボージュ山脈が西から来る大陸性気候を遮る壁の役割を果たし、寒さや雨を防ぐマイクロクリマの役割を果たしている。
	畑総面積	6 ha
	農法	ビオディナミ 2004年にエコセル、2015年にデメテル認証
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	2人
	趣味	日曜大工、機械修理
	生産者のモットー	ブドウ本来が持つエネルギーを壊さない!

62.-3. AC Alsace Sylvaner Origin 2018 アルザス・シルヴァネール オリジン (マセラシオン)		62.-4. AC Alsace Riesling Origin 2018 アルザス・リースリング オリジン (マセラシオン)		62.-12. AC Alsace Muscat Origin 2018 アルザス・ミュスカ オリジン (マセラシオン)	
品種	シルヴァネール	品種	リースリング	品種	ミュスカブティグレン
樹齢	63年平均	樹齢	42年平均	樹齢	36年平均
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	ファイバータンクで10日間	マセラシオン	ファイバータンクで10日間	マセラシオン	食用ポリタタンクで10日間
醱酵	自然酵母で3ヶ月	醱酵	自然酵母で7ヶ月	醱酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	500 Lの古樽で11ヶ月	熟成	20 hLのフードル(大樽)で11ヶ月	熟成	18 hLのフードル(大樽)で11ヶ月
マリアーージュ (生産者)	桃とブッラータのカプレーゼ、 鯛とグレープフルーツのサラダ	マリアーージュ (生産者)	ビヤベース、 コンテチーズ	マリアーージュ (生産者)	蟹肉の冷製トマトファルシ、 フライシュナッカ
マリアーージュ (日本向け)	蒸し鶏の生姜ソース	マリアーージュ (日本向け)	ローストチキン	マリアーージュ (日本向け)	ハマグリ of 香草パン粉焼き
ワインの 飲み頃	2020年～2030年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2020年～2030年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2030年～2030年 供出温度:11℃
テイasting コメント	ネクタリン、プラム、マンゴスチン、カモミール、ハチミツ、蜜蝋の香り。ワインはみずみずしく桃のようなまろやかなエキスがあり、優しく強かな酸と紅茶のような繊細なタンニンが見事に調和する!	テイasting コメント	アプリコット、カリン、ニワトコの花、サフラン、昆布ダシの香り。ワインはピュアかつ静謐で、ダシのように澄んだ旨味と洗練されたミネラルが詰まっています、強かな酸とキメの細かく繊細なタンニンが優しく余韻を引き締める!	テイasting コメント	白桃、ライチ、パッションフルーツ、金木犀、ジンジャー、蜜蝋、海藻の香り。ワインはほんのりスパイシーで、白い果実のまろやかなエキスと紅茶のような繊細なタンニンとのバランスが良く、後から強かな酸がじわっとせり上がる!
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)	希望小売価格	4,200円(税込4,620円)
ちなみに!	収穫日は9月20日。収量は豊作で60 hL/ha! 残糖は0.2g/Lの完全辛口! シルヴァネールはジャン・マルクの持つヴィエーユ・ヴィーニュのひとつで、彼のお気に入り品種! キュヴェ名を「オリジン」にしたのは、元々大昔白ワインは赤と同じくマセラシオンをして仕込んでいたことから「原点」と言う意味で名付けた! SO <sub>2</sub> 無添加! ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は9月28日。収量は65 hL/ha。残糖は0.6g/Lの完全辛口! 2013年に初めて仕込んで以来、ジャン・マルクの顔でもあるリースリング・マセラシオン! キュヴェ名を「オリジン」にしたのは、元々大昔白ワインは赤と同じくマセラシオンをして仕込んでいたことから「原点」と言う意味で名付けた! SO <sub>2</sub> 無添加! ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は9月26日。収量は豊作で70 hL/ha! 残糖は0.5g/Lの完全辛口! 100%ミュスカブティグレンでその中でも珍しいミュスカブティグレン・ルーージュが50%入っている! キュヴェ名を「オリジン」にしたのは、元々大昔白ワインは赤と同じくマセラシオンをして仕込んでいたことから「原点」と言う意味で名付けた! SO <sub>2</sub> 無添加! ノンフィルター!

62.-13. AC Alsace Gewurztraminer Origin 2018 アルザス・ゲヴェルツトラミネール オリジン (マセラシオン)		62.-7. AC Alsace Fisterra 2018 アルザス・フィステラ (マセラシオン)		62.-6. AC Alsace Pink Pong 2018 アルザス・ピンク・ポン (マセラシオン)	
品種	ゲヴェルツトラミネール	品種	ゲヴェルツトラミネール30%、 ピノグリ30%、リースリング30%、 ミュスカ10%	品種	ピノワール50%、ピノグリ50%
樹齢	51年平均	樹齢	35年平均	樹齢	32年平均
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	ステンレスタンクで10日間	マセラシオン	それぞれ各タンクで10日間	マセラシオン	ステンレスタンクで10日間
醱酵	自然酵母で2ヶ月	醱酵	自然発酵で2~7ヶ月	醱酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	28hLのフードル(大樽)で11ヶ月	熟成	各フードル(大樽)で11ヶ月 アッサンブラージュ後ファイバータンクで 1ヶ月	熟成	18 hLのフードル(大樽)で11ヶ月
マリアージュ (生産者)	ロットのメダイヨンカレー風味、 マンステールチーズ	マリアージュ (生産者)	フォワグラのソテー、 魚のシュークルート	マリアージュ (生産者)	ジロール茸のソテー、 豚ロースのコートレット
マリアージュ (日本向け)	豚バラ肉の煮込み 蜂蜜スパイスソース	マリアージュ (日本向け)	サーモンのムニエル ディルソース	マリアージュ (日本向け)	砂肝のソテーとレンズ豆のサラダ仕立て
ワインの 飲み頃	2020年~2030年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2020年~2030年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2020年~2030年 供出温度:14℃
テイスティング コメント	ピンクグレープフルーツ、オレンジ、パ ラ、金木犀、ジンジャー、海藻の香り。ワ インはフルーティーかつスパイシーで はっきりとしたストラクチャーがあり、芳醇 なエキスを鉱物的なミネラルとキメの細 かく繊細なタンニンが支える！	テイスティング コメント	ライチ、アセロラ、ウコン、クレソン、白醤 油、ダーズリン紅茶の香り。口当たり柔ら かく、ほんのりクリスピーだが落ち着いた印 象。スパイシーではっきりしたタンニン を感じる。フィニッシュにローストアーモンド や穀物の香ばしい苦みを感じる。	テイスティング コメント	グロゼイユ、ザクロ、ジンジャー、バジ ル、ハイビスカスティーの香り。ワインは チャーミングかつほのかにスパイシー で、明るく艶やかな果実味を洗練されたミ ネラル、強かで控えめな酸、キメの細か いタンニンの収斂味が支える！
希望小売価格	4,350円(税込4,785円)	希望小売価格	4,350円(税込4,785円)	希望小売価格	4,350円(税込4,785円)
ちなみに！	収穫日は9月24日、25日。収量はかつて ないほど豊作で65 hL/ha！残糖は1.2g/ Lの辛口！2014年にリースリングの次に スキンコンタクトを試みたジャン・マルク の顔でもあるゲヴェルツ・マセラシオン！ キュヴェ名を「オリジン」にしたのは、元々 大昔白ワインは赤と同じくマセラシオンを して仕込んでいたことから「原点」と言う 意味で名付けた！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフ ィルター！	ちなみに！	前はゲヴェルツ、ピノグリとロゼ(グリ) 色のブドウ同士を最初から一緒にアッサ ンブラージュ仕込んだが、今回はそれ ぞれオリジンとなるワインを品種ごと に別々に仕込み、最後の瓶詰前にアッサ ンブラージュしている！キュヴェ名は巡礼 地コンポステラの最西端の地名で、こ の世の果てまで一度仕込んだら最後ま で！という意味を込めて名付けた！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月21日、22日。収量は豊作で 60 hL/ha！限りなく赤に近いロゼワイ ン！ピノワールはAnimaの畑から！ キュヴェ名はピンポン(Ping Pong)の PingをPinkに変えロゼワインと掛け、ま た同時にPinot Noir、Pinot Grisの頭文 字をピンポンに掛けている！SO <sub>2</sub> 無添 加！ノンフィルター！

62.-11. AC Alsace Pinot Noir Elios 2018 アルザス・ピノワール エリオス(赤)	
品種	ピノワール
樹齢	16年~36年
土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	スママセラシオンカルボニック 収穫用カーゴトレーラーで10日間
醱酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	28 hLのフードル(大樽)で11ヶ月
マリアージュ (生産者)	ブーダンワール、 タプリエ・ド・サブール
マリアージュ (日本向け)	スパイスをきかせた ロールキャベツ
ワインの 飲み頃	2020年~2025年 供出温度:14℃
テイスティング コメント	アメリカンチェリー、山椒、モカ、ローリ エ、ナツメグの香り。やや閉じ気味でおと なしい立ち上がりから、優美な果実感が 開いていく。繊細で奥ゆかしく深みも感じ られる飲み心地。少し収斂したタンニンと 暗めながら艶やかさのある果実のトーン が心地よい。
希望小売価格	3,700円(税込4,070円)
ちなみに！	収穫日は9月22日。収量は豊作で65 hL/ha！Eliosのコンセプトは「軽快でライ トなピノワール」！キュヴェ名はギリ シャ神話の太陽の神「Helios(ヘーリオ ス)」と風の神「Eole(エオール)」の2つの 名前を掛け合わせ名付けた！SO <sub>2</sub> 無添 加！ノンフィルター！

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Jean Marc DREYER
	国>地域>村	フランス>アルザス>ロスハイム
	AOC	アルザス
	歴史	4代目オーナーのジャン・マルクは、2000年農業開業責任者資格 (BPREA) を取るためにオベルネ村の農業学校に3年間通い、2004年、完全に父の畑を引き継ぎドメヌ・ジャン＝マルク・ドレイヤーを立ち上げる。2009年、パトリック・メイエの影響で最初のSO2無添加のワインをピノワールでつくる。そして、2014年本格的にSO2無添加ワイン一本に専念し現在に至る。
	気候	気候は半大陸性気候で、冬は寒さが厳しく夏は暑く乾燥しやすい。だが、ボージュ山脈が西から来る大陸性気候を遮る壁の役割を果たし、寒さや雨を防ぐマイクロクリマの役割を果たしている。
	畑総面積	6 ha
	農法	ビオダイナミ 2004年にエコセール、2015年にデメテール認証
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	2人
	趣味	日曜大工、機械修理
	生産者のモットー	ブドウ本来が持つエネルギーを壊さない!

62.-1. AC Alsace Sylvaner Sigg 2015 アルザス・シルヴァネール ジギ(白)		62.-8. AC Alsace Auxerrois Pinot Gris Brutus 2013,2014,2016 アルザス・オークセロワ・ピノグリ ブリュトウス(白)		62.-10. AC Alsace Auxerrois Origin 2017 アルザス・オークセロワ オリジン (マセラシオン)	
品種	シルヴァネール	品種	ピノオークセロワ70%、 ピノグリ30%	品種	ピノオークセロワ
樹齢	60年平均	樹齢	30年~50年	樹齢	50年~60年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	開放型ファイバータンクで11日間
醗酵	自然酵母で24ヶ月	醗酵	自然発酵で1ヶ月~4ヶ月	醗酵	自然発酵で4ヶ月
熟成	600 Lの古樽で24ヶ月	熟成	228 Lの古樽で12ヶ月、 その後ステンレスタンクで合計4年の 熟成。3つのミレジムを樽熟が終わる ことにアッサンブラージュした。	熟成	600 Lの古樽で12ヶ月
マリアーージュ (生産者)	スモークサーモン、 リードヴォーのムニエル	マリアーージュ (生産者)	カエルのソテー香草風味、 カンタルチーズ	マリアーージュ (生産者)	ツブ貝のバターソテー、 サーモンのポーピエット
マリアーージュ (日本向け)	イワシとウイキョウのマリネ	マリアーージュ (日本向け)	魚介のシュークルート	マリアーージュ (日本向け)	鱈白子のグラタン
ワインの 飲み頃	2019年~2029年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2019年~2029年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2019年~2029年 供出温度:11℃
テイステイング コメント	白桃のコンポート、黄桃、カリン、白い 花、青いアーモンド、甘酢、火打石の 香り。ワインはピュアかつクリスピー で凝縮したエキスに勢いがあり、線の 細い強かな酸とタイトで筋肉質なミネ ラルが骨格を引き締める!	テイステイング コメント	梨のコンポート、カリン、カモミエ、 ニフトコの花、ノワゼット、蜜蝋、醬 油、火打石の香り。ワインはピュアで 透明感のあるまったりとしたエキスに 塩気のあるダシのような旨味が詰 まっていて、後から強かな酸がじわ っと口に広がる!	テイステイング コメント	カリン、スモモ、ハチミツ、白トリュフ、 火打石、潮の香り。ワインは芳醇か つほのかにスパイシーでストラク チャーがあり、凝縮したピュアなエキ スに紅茶のような上品な渋みと洗練 されたミネラルがきれいに溶け込 む!
希望小売価格	3,700円(税込4,070円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070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15日。収量は30 hL/ha。残糖3.6 g/L。2015年は酵母 に勢いがなく発酵に2年の歳月を要し ている! キュヴェ名の「ジギ」は巡礼 の途中で知り合ったドイツ女性の 名前! 巡礼の苦楽を共にしたソウル メイトに対し敬意を込めてこの名前を 付けた! SO <sub>2</sub> 無添加! ノンフィル ター!	ちなみに!	収穫日は13年が10月3日、14年が9 月18日、16年が10月5日。収量は 50hL/ha平均。13年、14年のピノ オークセロワに16年のピノグリをア ッサンブラージュしたワイン! キュヴェ 名「ブリュトウス」は当初13年のワイン が完全に酸化にしたことに対し、「ブ ルータスお前もか!」と嘆きの意味を 込めて名付けた! SO <sub>2</sub> 無添加! ノ ンフィルター!	ちなみに!	収穫日は9月13日。収量は50 hL/ha。ジャン・マルクの持つ品種 の中で一番最後にマセラシオンで仕込 んだピノオークセロワ! キュヴェ名を 「オリジン」にしたのは、元々大昔白 ワインは赤と同じくマセラシオンを して仕込んでいたことから「原点」と 言う意味で名付けた! SO <sub>2</sub> 無添加! ノンフィルター!

62.-13. AC Alsace Gewurztraminer Origin 2017 アルザス・ゲヴュルトラミネール オリジン (マセラシオン)		62.-5. AC Alsace Pinot Noir Anigma 2017 アルザス・ピノワール アニグマ(赤)	
品種	ゲヴュルトラミネール	品種	ピノワール75%、ガメイ25%
樹齢	50年平均	樹齢	40年平均
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	ステンレスタンクで12日間	マセラシオン	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3ヶ月
熟成	20hLのフードル(大樽)で12ヶ月	熟成	225 Lの古樽で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	ホタテのポワレ、 マンステールチーズ	マリアージュ (生産者)	ジロール茸のフリカッセ、 ウズラとフォアグラのパロティーフ、
マリアージュ (日本向け)	鶏もも肉の蜂蜜スパイス焼き	マリアージュ (日本向け)	ソーセージと白インゲン豆の煮込み
ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度:14℃
テイステイング コメント	オレンジ、キンカン、バラ、キンモクセイ、アールグレイ、海藻の香り。ワインはスパイシーかつはっきりとしたストラクチャーがあり、旨味のたっぷりと詰まったエキスに上品な渋みと骨格のある酸、滋味深く洗練されたミネラルが複雑に融合する！	テイステイング コメント	グロゼイユ、フランボワーズのジャム、シャクヤク、クレソン、タバコの葉、ワインは艶やかかつ女性的で、みずみずしい果実味が染み入るように優しく、ダシのような旨味と強かでチャーミングな酸、洗練されたミネラルのバランスが絶妙！
希望小売価格	4,200円(税込4,620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20日。収量は春の遅霜で20 hL/haと少なかった！2014年にリースリングの次にスキンコンタクトを試みたジャン・マルクの顔でもあるゲヴュルト・マセラシオン！キュヴェ名を「オリジン」にしたのは、元々大昔白ワインは赤と同じくマセラシオンをして仕込んでいたことから「原点」という意味で名付けた！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月18日、19日。収量は50 hL/ha。前回リリースしたAnimaにボジョレーのガメイをアッサンブラージュした！ガメイはボジョレー南の生産者ラファエル・ベイサングから！キュヴェ名「アニグマ」はAnimaにGamayのGを加え、古代ギリシャのAniguma(なぞなぞという意味)にかけている！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Jean Marc DREYER
	国>地域>村	フランス>アルザス>ロスハイム
	AOC	アルザス
	歴史	4代目オーナーのジャン・マルクは、2000年農業開業責任者資格 (BPREA) を取るためにオベルネ村の農業学校に3年間通い、2004年、完全に父の畑を引き継ぎドメヌ・ジャン＝マルク・ドレイヤーを立ち上げる。2009年、パトリック・メイエの影響で最初のSO2無添加のワインをピノワールでつくる。そして、2014年本格的にSO2無添加ワイン一本に専念し現在に至る。
	気候	気候は半大陸性気候で、冬は寒さが厳しく夏は暑く乾燥しやすい。だが、ボージュ山脈が西から来る大陸性気候を遮る壁の役割を果たし、寒さや雨を防ぐマイクロクリマの役割を果たしている。
	畑総面積	6 ha
	農法	ビオダイナミ 2004年にエコセール、2015年にデメテール認証
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	2人、季節労働者数人
	趣味	日曜大工、機械修理
	生産者のモットー	ブドウ本来が持つエネルギーを壊さない!

62.-9. AC Alsace Auxerrois Tri Aux (2015-2016-2017) アルザス・オーセロワトリ・オー(白)		62.-3. AC Alsace Sylvaner Origin 2017 アルザス・シルヴァネール オリジン (マセラシオン)		62.-12. AC Alsace Muscat Origin 2017 アルザス・ミュスカ オリジン (マセラシオン)	
品種	オーセロワ	品種	シルヴァネール	品種	ミュスカブティグレン
樹齢	80年平均	樹齢	62年平均	樹齢	35年平均
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	ファイバータンクで15日間	マセラシオン	ファイバータンクで12日間
醗酵	自然酵母 各ミレジムで平均6ヶ月	醗酵	自然発酵で15日間	醗酵	自然発酵で12日間
熟成	225 Lの古樽で1年~3年	熟成	500 Lの古樽で12ヶ月	熟成	400Lの古樽で12ヶ月
マリアーージュ (生産者)	蟹とクススのガレット仕立て、 ピエドコシオン	マリアーージュ (生産者)	小海老のベニエ、 鶏手羽先のパイナップル煮	マリアーージュ (生産者)	テッドフロマージュ、 アンドウイエットのグリエ
マリアーージュ (日本向け)	桃とモッツアレラチーズのサラダ	マリアーージュ (日本向け)	ホタテとセロリのソテー	マリアーージュ (日本向け)	豚スペアリブ マーマレード煮
ワインの 飲み頃	2019年~2029年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2019年~2029年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2019年~2029年 供出温度:11℃
テイasting コメント	白桃、梨のコンポート、西洋菩提樹、セロリ、フメ香、蜜蝋の香り。ワインはフルーティかつピュアでネクターのようにまったりとふくよかな旨味エキスがあり、ほんのりスパイシーなミネラルと繊細で強かな酸が優しく余韻を締める!	テイasting コメント	黄桃のコンポート、パパイヤ、金木犀、ジンジャー、ハチミツ、カテキンの香り。ワインはスマートかつはっきりとした輪郭があり、洗練された果実の凝縮味を強かで伸びのある酸と優しく上質な渋みを伴う紅茶のようなタンニンがじわっと引き締める!	テイasting コメント	白桃、ライチ、ローズ、アカシア、ジンジャー、海藻の香り。ワインはヴィヴィッドでストラクチャーがあり、塩気のある凝縮した上品なエキスに骨格のある酸、上質な渋みを伴う紅茶のようなタンニンがきれいに溶け込む!
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)	希望小売価格	4,200円(税込4,620円)
ちなみに!	収穫日は2015年が9月12日、2016年が9月30日、2017年が9月13日。収量は30 hL/ha平均。残糖1.6 g/Lの辛口! キュヴェ名はTrio(三重奏)とオーセロワの頭文字Auxで「オーセロワの3年分のアッサンブラージュワイン」という意味を表している! 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。収量は30 hL/ha。残糖は0.6g/Lの完全辛口! シルヴァネールはジャン・マルクの持つヴィエーユ・ヴィーニユのひとつで、彼のお気に入りの品種! キュヴェ名を「オリジン」にしたのは、元々大昔白ワインは赤と同じマセラシオンをして仕込んでいたことから「原点」という意味で名付けた! SO <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。収量は65 hL/ha。残糖は0.4g/Lの完全辛口! 100%ミュスカブティグレンでその中でも珍しいミュスカブティグレン・ルージュが50%入っている! キュヴェ名を「オリジン」にしたのは、元々大昔白ワインは赤と同じマセラシオンをして仕込んでいたことから「原点」という意味で名付けた! SO <sub>2</sub> 無添加! ノンフィルター!

62.-4. AC Alsace Reisling Origin 2017 アルザス・リースリング オリジン (マセラシオン)		62.-11. AC Alsace Pinot Noir Elios 2017 アルザス・ピノワール エリオス(赤)	
品種	リースリング	品種	ピノワール
樹齢	41年平均	樹齢	15年～35年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	ファイバータンクで15日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック ファイバータンクで15日間
醗酵	自然発酵で2ヶ月	醗酵	自然酵母で3週間
熟成	20 hLのフードル(大樽)で12ヶ月	熟成	28 hLのフードル(大樽)で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	ツプ貝のガーリックソテー、 フォアグラのブリオッシュ包み	マリアージュ (生産者)	アルザス風シャルキュトリー、 ラクレット
マリアージュ (日本向け)	ロールキャベツ	マリアージュ (日本向け)	パプリカの肉詰め
ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2019年～2024年 供出温度:14℃
テイスティング コメント	白桃、アプリコット、熟したミカン、アカ シア、蜜蝋、ハチミツ、石油の香り。ワ インはフルーティーで骨格とフィネス があり、凝縮したまるやかな白い果実 のエキスと上質な渋みを伴う紅茶の ようなタンニンとのバランスが絶妙！	テイスティン グ コメント	グロゼイユ、ダークチェリー、シャクヤ ク、蜜蝋、セルローズ、フュメ、シャン ピニオン、赤味噌の香り。ワインは滑 らかで艶があり、優しく染み入るよう な赤い果実の旨味にチャーミングな 酸、洗練されたミネラルがきれいに溶 け込む！
希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)
ちなみに！	収穫日は9月29日。収量は50 hL/ha。残糖は0.6g/Lの完全辛口！ 2013年に初めて仕込んで以来、ジャ ン・マルクの顔でもあるリースリング・ マセラシオン！キュヴェ名を「オリジ ン」にしたのは、元々大昔白ワインは 赤と同じくマセラシオンをして仕込ん でいたことから「原点」と言う意味で名 付けた！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィル ター！	ちなみに！	収穫日は9月22日。収量は50 hL/ha。Eliosのコンセプトは「軽快で ライトなピノワール」！キュヴェ名は ギリシャ神話の太陽の神「Helios (ヘーリオス)」と風の神「Eole(エ オール)」の2つの名前を掛け合わせ 名付けた！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィル ター！



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

62.-2. AC Alsace Pinot Gris Weg 2015 アルザス・ピノグリ ウェッグ(白)		62.-3. AC Alsace Sylvaner Origin 2016 アルザス・シルヴァネール オリジン (マセラシオン)		62.-4. AC Alsace Reisling Origin 2016 アルザス・リースリング オリジン (マセラシオン)	
品種	ピノグリ	品種	シルヴァネール	品種	リースリング
樹齢	20年平均	樹齢	61年平均	樹齢	40年平均
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	ファイバータンクで15日間	マセラシオン	ファイバータンクで10日間
醗酵	自然酵母で24ヶ月	醗酵	自然発酵で2ヶ月	醗酵	自然発酵で2ヶ月
熟成	600 Lの古樽で24ヶ月	熟成	500 Lの古樽で12ヶ月	熟成	20 hLのフールド(大樽)で12ヶ月
マリアーージュ (生産者)	豚のリエット、 手長海老のナーージュ仕立て	マリアーージュ (生産者)	冷製マトと蟹肉のファルシ、 オマール海老のオレンジソース	マリアーージュ (生産者)	鴨の生ハム、 シュークルート
マリアーージュ (日本向け)	白いんげん豆とミモレットのサラダ	マリアーージュ (日本向け)	豚のスペアリブ	マリアーージュ (日本向け)	牡蠣のペニエ
ワインの 飲み頃	2018年~2028年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2018年~2028年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2018年~2028年 供出温度:11℃
テイステイング コメント	黄リンゴ、白桃、レモングラス、青梅、 西洋菩提樹、フュメ香、ヨーグルトの 香り。ワインはピュアかつクリスピー でストラクチャーがしっかりとあり、塩 辛く複雑に凝縮した旨味と骨格のある ミネラルが味わいの輪郭を整える！	テイステイング コメント	黄桃、パッションフルーツ、マンゴー、 ジンジャー、金木犀、蜜蝋、カテキン の香り。ワインはフルーティかつパン ジェンシーな優しいタンニンがあり、 スパイシーな味わいと共にキンカン のようなフレーバーが鼻を抜ける！	テイステイング コメント	白桃、スターフルーツ、イチゴ、カモ ミール、白檀、蜜蝋、鉄分の香り。ワ インはフルーティーかつ滑らかでフィ ネスがあり、白い果実の上品なエキ スと線の細い酸とのバランスが良く、 繊細なタンニンの渋みが優しく味 いを整える！
希望小売価格	3,850円(税込4,235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。2015年は豊作で 収量は55 hL/ha! 残糖0.6 g/Lの完全 辛口! キュヴェ名の「ウェッグ」は アルザス語で「道」という意味があり、 巡礼の道が畑に隣接していることから この名前を付けた! SO <sub>2</sub> 無添加! ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は10月10日。収量は30 hL/ha。ジャン・マルクが初めてシル ヴァネールで仕込んだマセラシオン! キュヴェ名を「オリジン」にしたのは、 元々大昔白ワインは赤と同じくマ セラシオンをして仕込んでいたことか ら「原点」という意味で名付けた! SO <sub>2</sub> 無添加! ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は10月18日。収量は30 hL/ha。2013年に初めて仕込んで以 来、ジャン・マルクの顔でもあるリー スリング・マセラシオン! キュヴェ名 を「オリジン」にしたのは、元々大昔 白ワインは赤と同じくマセラシオンを して仕込んでいたことから「原点」と いう意味で名付けた! SO <sub>2</sub> 無添加! ノンフィルター!

62.-6. AC Alsace Pink Pong 2016 アルザス・ピンク・ポン (マセラシオン)		62.-5. AC Alsace Pinot Noir Anima 2016 アルザス・ピノワール アニマ(赤)		62.-7. AC Alsace Fisterra 2016 アルザス・フィステラ (マセラシオン)	
品種	ピノワール50%、ピノグリ50%	品種	ピノワール	品種	ゲヴェルツラミネール50%、 ピノグリ50%
樹齢	30年平均	樹齢	40年平均	樹齢	30年平均
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	ファイバータンクで10日間	マセラシオン	ファイバータンクで15日間	マセラシオン	ファイバータンクで20日間
醱酵	自然酵母で1ヶ月	醱酵	自然酵母で1ヶ月	醱酵	自然発酵で2ヶ月
熟成	600 Lの古樽で12ヶ月	熟成	225 Lの古樽で12ヶ月	熟成	18 hLのフードル(大樽)で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	セップ茸のラビオリ、 マンステールチーズ	マリアージュ (生産者)	ジロール茸と黒ラッパ茸のソテー、 ベルドリのサルミソース	マリアージュ (生産者)	白ブーダン、 ポーフォールチーズ
マリアージュ (日本向け)	マグロのタルタル エスニック風	マリアージュ (日本向け)	米ナスとアンチョビのチーズ焼き	マリアージュ (日本向け)	殻付き海老のスパイス焼き
ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:11℃
テイステイング コメント	グロゼイユ、ジンジャー、モロヘイヤ、 ハイビスカスティー、シャンピニオンの 香り。ワインはピュアで明るくチャーミ ングでみずみずしいエキスの旨味に 線の細い強かな酸とキメの細かいタ ンニンの収斂味がきれいに溶け込 む！	テイステイング コメント	グリオット、ドライイチジク、スマイル、ブ ラウンカルダモン、ブラリネ、赤味噌 の香り。ワインは滑らかで艶やかな 果実が染み入るように優しく、ダシの ような旨味とチャーミングな酸、繊細 なタンニンとのバランスが絶妙！	テイステイング コメント	ライチ、シャクヤク、キンモクセイ、黄 色いバラ、ジンジャー、シャンピニオ ン、鉄分の香り。ワインはフルーティ かつほんのりスパイスで、上品な エキスの旨味にパンジエンシーな優 しいタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	希望小売価格	4,000円(税込4,400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45 hL/ha。限りなく赤に近いロゼワイ ン！ピノワールはAnimaの畑か ら！キュヴェ名はピンポン(Ping Pong)のPingをPinkに変えロゼワイ ンと掛け、また同時にPinot Noir、 Pinot Grisの頭文字をピンポンに掛 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10月4日。収量は45 hL/ha。キュヴェ名のAnimaはラテン 語で「生命」「魂」の意味、キリスト教 では「大地の匂い」という意味もあ る！ピノワールはジャン・マルクが 最初にSO <sub>2</sub> 無添加で仕込んだワイン でいわば彼の魂ともいえるワイン！ SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日はピノグリが10月5日、ゲビュ ルツが10月14日。収量は45 hL/ha。ロゼ(グリ)色のブドウ同士を アッサンブラージュし仕込んだマセラ シオン！キュヴェ名は巡礼地コンポ ステーラの最西端の地名で、この世 の果て＝一度仕込んだら最後ま で！という意味を込めて名付けた！ SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！