

 <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	3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 vintage★ 62.-17. AC Alsace Aucellis 2021-2022ブレンド アルザス・オーセリス(マセラシオン)		62.-8. AC Alsace Brutus 2021 (2018&2021) アルザス・ブリュトゥス(白)		62.-10. AC Alsace Auxerrois Origin 2021 アルザス・オークセロワ オリジン (マセラシオン)	
品種	ピノオークセロワ	品種	ピノワール70%、 ピノオークセロワ30%	品種	ピノオークセロワ
アルコール度数	13%	アルコール度数	13%	アルコール度数	12%
樹齢	54年平均	樹齢	20年~50年	樹齢	54年~64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	2021年はマセラシオンなし、 2022年はファイバータンクで4日間	マセラシオン	なし	マセラシオン	ファイバータンクで7日間
醱酵	自然酵母で3~8ヶ月	醱酵	自然発酵で4ヶ月~18ヶ月	醱酵	自然発酵で2ヶ月半
熟成	ファイバータンク 2021年は22ヶ月、 2022年は11ヶ月 瓶詰め前にアッサンブラージュ	熟成	ピノワールが古樽で600Lで2年、 ピノオークセロワが古樽400Lで5年 瓶詰め前にアッサンブラージュ	熟成	フードル(大樽)33hLで11ヶ月
マリアージュ (生産者)	豚肉のラビオリ、 鶏肉のジンジャーソテー	マリアージュ (生産者)	ピキオスのブランダード詰め、 オマール海老のテルミドール	マリアージュ (生産者)	海老のラビオリ、 豚バラ肉の紅茶煮
ワインの 飲み頃	2025年~2035年 供出温度:11°C	ワインの 飲み頃	2025年~2035年 供出温度:11°C	ワインの 飲み頃	2023年~2033年 供出温度:11°C
テイスティング コメント	色合いは透明感のあるオレンジがかった 淡い琥珀色。パイナップル、カリン、ニ ワトコの花、蜜蝋の香り。ワインはフル ーティかつほんのりスパイシーでスト ラクチャーがあり、酸味のある完熟した オレンジのようなエキスを鉱物的なミネ ラル、紅茶のような繊細なタンニンが優 しく引き締める!	テイスティング コメント	色合いは透明感のある濃い黄金色。パ イナップル、菜の花、ハチミツ、フユメの香 り。ワインはピュアかつフルーティーでパ イナップルジュースのような酸とトロピカ ルな風味があり、チョーキーなミネラルが 骨格を形成する!	テイスティング コメント	色合いはオレンジがかった輝きのある 黄金色。ビワ、オレンジ、ジャスミン、 潮の香り。ワインは静謐かつフルー ティーで線の細いキュートな酸があり 、オレンジティーのような優しいエキ スに溶け込む繊細なタンニンの収斂 味が余韻を引き締める!
希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	5,850円(税込6,435円)	希望小売価格	5,350円(税込5,885円)
ちなみに!	収穫日は2021年が9月22日、2022年が9 月3日。収量は40hL/ha平均。残糖 1.4g/Lの辛口! 2021年はマセラシオン をせずダイレクトプレスで仕込んだの に対し、2022年は発酵が途中で止まら ないよう4日間だけマセラシオンを行な った! Aucellisはラテン語で「小さな鳥 (Petit Oiseau)」という意味があり、同 時に頭文字のAuをオークセロワに、そ してAcidite Volatile(揮発酸)のVolatileを鳥 (Oiseau=Volatile)に掛け「ちょっとボラ ティルの効いたオークセロワ」という意 味をワイン名に含ませている! SO2無添 加! ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は2018年が9月4日、2021年が9月 28日。収量はピノワールが30hL/ha、ピ ノオークセロワが55hL/ha。残糖2 g/L以 下の辛口! ブランド・ノワールに仕上げ たピノワールに、複雑味を与えるため 5年熟成させたピノオークセロワを30%ア ッサンブラージュした! キュヴェ名「ブリ ュトゥス」は18年の醸造が思い通りに行 かなかったピノオークセロワに対し、「ブ ルー・タスお前もか!」と嘆きの意味を込 めて名付けた! SO2無添加! ノンフィル ター!	ちなみに!	収穫日は9月27日とブドウが晩熟だ った! 収量はミルデューとオイディウ ムの被害により40 hL/haと20%減! 残糖 は0.4g/Lの完全辛口! 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少し収穫 を遅らせている! (ちなみに2021年の オーセリスの収穫日は9月20日) 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! SO2無添加! ノンフィルター!

62.-9. AC Alsace Auxerrois Triaux 2022 (2020&2021&2022) アルザス・オークセロワトリオー (マセラシオン)		62.-19. AC Alsace Finisterra 2019 アルザス・フィニステラ (マセラシオン)		62.-11. AC Alsace Pinot Noir Elios 2022 アルザス・ピノワール エリオス(赤)	
品種	オークセロワ	品種	ゲヴェルトトラミネール25%、 ピノグリ25%、シルヴァネール20%、 ピノオークセロワ20%、ミスカ10%	品種	ピノワール
アルコール度数	13.5%	アルコール度数	13%	アルコール度数	12.5%
樹齢	52年平均	樹齢	35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	ファイバータンクで2日～4日間	マセラシオン	それぞれ各タンクで7～8日間	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック ファイバータンクで10日間
醱酵	自然酵母3～10ヶ月	醱酵	自然発酵で2～5週間	醱酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	2020年、2021年は228Lの古樽、 2022年は500Lの古樽で1年～3年 瓶詰め前にアッサンブラージュ	熟成	各オリジンをアッサンブラージュ後 ファイバータンクで3ヶ月	熟成	32hLのフードル(大樽)で9ヶ月
マリアージュ (生産者)	豚足のパン粉焼き、 マンステールチーズ	マリアージュ (生産者)	トマトとブラータのカプレーゼ、 カナルラケ	マリアージュ (生産者)	フォアグラとトリュフのパイ包み、 ペルドリのロティジロール添え
ワインの 飲み頃	2025年～2035年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2023年～2031年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2025年～2035年 供出温度:16℃
テイasting コメント	色合いは透明感のあるオレンジがか った淡い琥珀色。黄桃のコンポート、ドライ アプリコット、マーメイド、マテ茶の香 り。ワインはフルーティかつはっきりとし たストラクチャーがあり、ピーチティーの ような濃厚なエキスにこなれたたかな 酸、チョーキーなミネラル、紅茶のよ うな繊細なタンニンの収斂味溶け込む！	テイasting コメント	色合いはうっすら赤みがかかったオレン ジ。グミ、柿、金木犀、ジンジャー、粘土 の香り。ワインはピュアかつ静謐で透明 感のあるフルーティなエキスにストラク チャーがあり、滋味深く鉱物的なミネラル と紅茶のような優しいタンニンがきれいに 溶け込む！	テイasting コメント	色合いは透明感のある深いビー 色。グロゼイユ、シャクヤク、青竹、蜜 蝋の香り。ワインはしなやかかつ チャーミングでキュートな酸があり、染 み入るように柔らかな果実味に滋味 深くほんのりピターなミネラル、キメの 細かいタンニンの収斂味が溶け込 む！
希望小売価格	6,200円(税込6,820円)	希望小売価格	5,500円(税込6,050円)	希望小売価格	5,350円(税込5,885円)
ちなみに！	収穫日は2020年が9月4日、2021年が9 月20日、2022年が9月3日。収量は 50hL/ha平均。残糖2 g/L以下の辛口！ 畑はオーセリスと同じ区画！今回は 2022年60%、2021年20%、2020年20%と 2022年がベースのためミレジムは2022 年でリリース。熟成中はウイヤージュを せずオキシダシオンで仕込んでいる！ キュヴェ名はTrio(三重奏)とオークセロ ワの頭文字Auxで「オークセロワの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！	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 ンブラージュしたワイン！前回のリースリ ングの代わりに今回はシルヴァネールと ピノオーセロワをアッサンブラージュ！ 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＝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10日とブドウは早熟だっ た！収量は50 hL/haと豊作に恵まれ た！樹齢の高いLe Altenberg(ル・ア ルテンベルグ)の畑をベースに3つの 区画のピノワールで構成されてい る！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！



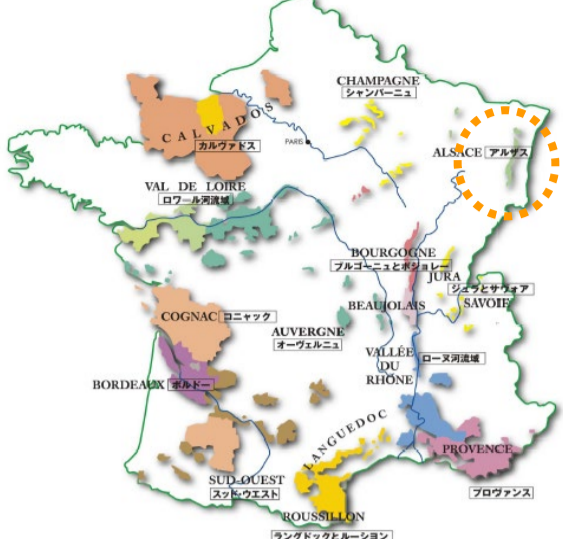

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Jean Marc DREYER
	国>地域>村	フランス>アルザス>ロスハイム
	AOC	アルザス
	歴史	4代目オーナーのジャン・マルクは、2000年農業開業責任者資格(BPREA)を取るためにオベルネ村の農業学校に3年間通い、2004年、完全に父の畑を引き継ぎドメヌ・ジャン＝マルク・ドレイヤーを立ち上げる。2009年、パトリック・メイエの影響で最初のSO2無添加のワインをピノノワールでつくる。そして、2014年本格的にSO2無添加ワイン一本に専念し現在に至る。
気候	気候は半大陸性気候で、冬は寒さが厳しく夏は暑く乾燥しやすい。だが、ボ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	3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 Triaux (2018-2019-2020) アルザス・オークセロワトリ・オー(白)		62.-10. AC Alsace Auxerrois Origin 2022 アルザス・オークセロワ オリジン (マセラシオン)		62.-3. AC Alsace Sylvaner Origin 2022 アルザス・シルヴァネール オリジン (マセラシオン)	
品種	オークセロワ	品種	オークセロワ	品種	シルヴァネール
アルコール度数	13.5%	アルコール度数	12.5%	アルコール度数	13%
樹齢	50年平均	樹齢	55年~65年	樹齢	67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7日間	マセラシオン	ファイバータンクで7日間
醗酵	自然酵母1~4ヶ月	醗酵	自然発酵で3ヶ月	醗酵	自然発酵で3ヶ月
熟成	500Lの古樽で1年~3年	熟成	フードル(大樽)33hLで9ヶ月	熟成	フードル(大樽)18hLで11ヶ月
マリアーージュ (生産者)	ブッシュアラレーヌ、 リードヴォーのムニエル	マリアーージュ (生産者)	豚バラ肉の紅茶煮、 北京ダック	マリアーージュ (生産者)	フォアグラとイチジクのテリーヌ、 豚ロースのソテージンジャーソース
ワインの 飲み頃	2024年~2034年 供出温度:11°C	ワインの 飲み頃	2024年~2039年 供出温度:13°C	ワインの 飲み頃	2024年~2039年 供出温度:13°C
テイステイング コメント	色合いはややオレンジがかった黄金色。黄桃、アプリコット、ピート、タバコの葉、火打ち石の香り。ワインはピュアかつフルーティで透明感のあるアプリコット風味のエキスにポリウムがあり、繊細で強かな酸、鉱物的なミネラル、紅茶のような繊細なタンニンがスリムな骨格を形成する!	テイステイング コメント	色合いは輝きのあるオレンジがかった琥珀色。カリン、ビワ、アールグレイ、バナナの皮の香り。ワインはピュアかつスパイシーで収斂味があり、アプリコットティーのようなエキスを滋味深くほんのりピターなミネラルとキメの細かいタンニンが引き締める!	テイステイング コメント	色合いは輝きのある琥珀がかったオレンジ色。オレンジ、ビワ、キンモクセイ、煎茶の香り。ワインはフルーティかつ完熟したオレンジのようなジュシーなエキスがあり、キュートで強かな酸、滋味豊かなミネラル、紅茶のような繊細なタンニンが優しく余韻を引き締める!
希望小売価格	6,000円(税込6,600円)	希望小売価格	5,350円(税込5,885円)	希望小売価格	5,350円(税込5,885円)
ちなみに!	収穫日は2018年が9月4日、2019年が9月16日、2020年が9月4日。収量は55hL/ha平均。残糖2 g/L以下の辛口!畑はオーセリスと同じ区画!キュヴェ名はTrio(三重奏)とオークセロワの頭文字Auxで「オークセロワの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3日とブドウはかつてないほど早熟だった!収量は剪定方法を大きく変更したため40 hL/haと若干減収だった!残糖は0.4g/Lの完全辛口!オリジンとオーセリスは同じ区画。例年はオーセリスよりも完熟したブドウを採るために少し収穫を遅らせるのだが、今回はオーセリスと同じ日に収穫した!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7日とブドウはかつてないほど早熟だった!収量は剪定方法を大きく変更したため40 hL/haと若干減収だった!残糖は1.4g/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・ヴィエーヌのひとつで、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.-4. AC Alsace Riesling Origin 2022 アルザス・リースリング オリジン (マセラシオン)		62.-16. AC Alsace Pinot Gris Origin 2022 アルザス・ピノグリ オリジン (マセラシオン)		62.-13. AC Alsace Gewürztraminer Origin 2022 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)	
品種	リースリング	品種	ピノグリ	品種	ゲヴェルツトラミネール
アルコール度数	12%	アルコール度数	13.5%	アルコール度数	12.5%
樹齢	46年平均	樹齢	27年平均	樹齢	54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7日間	マセラシオン	ステンレスタンクで7日間	マセラシオン	ステンレスタンクで7日間
醱酵	自然酵母で10ヶ月	醱酵	自然酵母で3ヶ月	醱酵	自然酵母で12ヶ月
熟成	18hLのフードル(大樽)で11ヶ月	熟成	28hLのフードル(大樽)で9ヶ月	熟成	28hLのフードル(大樽)で13ヶ月
マリアージュ (生産者)	チキンとオレンジのロースト、 シュークルード	マリアージュ (生産者)	モリユ茸のクリーム煮、 リードヴォーのムニエル	マリアージュ (生産者)	テッドヴォー、 ウサギ肉のマスタード煮込み
ワインの 飲み頃	2024年～2034年 供出温度:13℃	ワインの 飲み頃	2024年～2034年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2024年～2044年 供出温度:13℃
テイステイング コメント	色合いは輝きのあるオレンジがかった 黄金色。オレンジ、キンモクセイ、レモ ングラス、モロヘイヤの香り。ワインは ピュアかつ搾りたてのオレンジの果汁 のような酸と柑橘系の心地よい苦みが あり、紅茶のような繊細なタンニンが余 韻を優しく締める！	テイステイング コメント	色合いは茶色がかった淡いオレンジ 色。イチゴジャム、柿、紅茶、蜜蝋の香 り。ワインはジュシーかつスパイシー で、塩気を含んだふくよかなエキスに溶 け込む滋味深いミネラル、紅茶のような 繊細なタンニンが上品な骨格を形成す る！	テイステイング コメント	色合いは透明感のあるサーモンピン ク色。ミョウガ、ドライイチジク、コアント ロー、紹興酒の香り。ワインはピュ アかつスパイシーで透明感のあるエ キ스에ポリウムがあり、筋肉質なミ ネラル、強かな酸、繊細なタンニンが タイトな骨格を形成する！
希望小売価格	5,700円(税込6,270円)	希望小売価格	5,700円(税込6,270円)	希望小売価格	5,700円(税込6,270円)
ちなみに！	収穫日は9月14日とブドウはかつてな いほど早熟だった！収量は剪定方法 を大きく変更したため40 hL/haと若干 減収だった！残糖は1.9g/Lの辛口！ 2013年に初めてマセラシオンに挑戦し オリジンの原点となったリースリング！ 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2日とブドウはかつてな いほど早熟だった！収量は剪定方法を大 きく変更したため35 hL/haと減収だっ た！残糖は1.8g/Lの辛口！ブドウは キュヴェ・ウェッグやピンク・ポンと同じ 畑から！この年はウェッグを仕込まず にオリジンとピンク・ポンだけ仕込ん だ！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10日とブドウはかつて ないほど早熟だった！収量は剪定方法 を大きく変更したため30 hL/haと 減収だった！残糖は0.5g/Lの完全 辛口！リースリング同様にジャン・マル ククのフラッグシップであるゲヴェル 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 2022 アルザス・ピンク・ポン (マセラシオン)	
品種	ピノワール40%、ピノグリ30%、 オークセロワ30%
アルコール度数	12.5%
樹齢	45年平均
土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	ファイバータンクで 別々に醸し7～10日間
醱酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	225Lの古樽、28hL、33hLの フードル(大樽)で9ヶ月 その後アッサンブラージュし ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	エスカルゴのブルゴーニュ風、 カエル腿肉のムニエル
ワインの 飲み頃	2024年～2034年 供出温度:13℃
テイステイング コメント	色合いは若干濁りのある褐色がかった ルビー色。ザクロ、クランベリー、アセロ ラ、グミの香り。ワインはピュアかつ ジュシーで凝縮した旨味とストラク チャーがあり、チャーミングな果実味を キュートな酸、収斂味のあるキメの細 かいタンニンが引き締める！
希望小売価格	5,850円(税込6,435円)
ちなみに！	収穫日は9月2日、3日、12日。収量は 30～40 hL/ha。残糖は2g/L以下の辛 口！限りなく赤に近いロゼワイン！い つもは収穫のスタート時にピノワール とピノグリを混ぜて仕込むのだが、 2022年はそれぞれ別々に仕込み最後 にアッサンブラージュした！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！



 <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気候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！

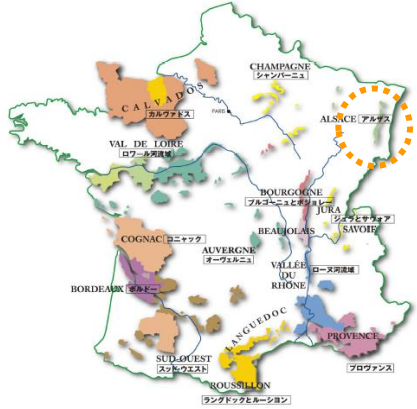
62.-1. AC Alsace Sylvaner Siggi 2017 アルザス・シルヴァネール ジギ(白)		62.-3. AC Alsace Sylvaner Origin 2021 アルザス・シルヴァネール オリジン (マセラシオン)		62.-16. AC Alsace Pinot Gris Origin 2021 アルザス・ピノグリ オリジン (マセラシオン)	
品種	シルヴァネール	品種	シルヴァネール	品種	ピノグリ
樹齢	62年平均	樹齢	66年平均	樹齢	26年平均
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	ファイバータンクで7日間	マセラシオン	ステンレスタンクで7日間
醗酵	自然酵母で16ヶ月	醗酵	自然発酵で2ヶ月半	醗酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	フードル(大樽)33hLで24ヶ月	熟成	フードル(大樽)18hLで11ヶ月	熟成	28hLのフードル(大樽)で11ヶ月
マリァージュ (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	マリァージュ (生産者)	ベトナム風蓮の葉ちまき、 スペアリブのマーメーレード煮、 杏仁豆腐	マリァージュ (生産者)	ジロール茸のフリカッセ、 ホロホロ鳥のパイ包み、 サンネクテルチーズ
ワインの 飲み頃	2023年~2033年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2023年~2033年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2023年~2033年 供出温度:11℃
テイスティング コメント	色合いは透明感のある淡いレモンイエロー。ライム、グレープフルーツ、シトラス、森の香り。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タイトな酸と鉱物的なミネラルが支える！	テイスティング コメント	色合いは少し濁りのある黄金色。キンカン、カモミュー、松脂、ハチミツの香り。ワインは優しくフルーティで、搾りたての白桃のような果実味があり、線の細い強かな酸、塩気のあるミネラル、キメの細かいタンニンの収斂味とのバランスが絶妙！	テイスティング コメント	少し濁りのある赤みがかったオレンジ。ザクロ、アセロラ、柿、火打石のスムージーな香り。ワインはジュシーで柔らかく染み入るような優しい果実味があり、線の細いキュートな酸、鉱物的なミネラル、紅茶のような繊細なタンニンが味わいの骨格を支える！
希望小売価格	4,850円(税込5,335円)	希望小売価格	5,000円(税込5,500円)	希望小売価格	5,200円(税込5,720円)
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10月7日とブドウは晩熟で前年よりも1ヶ月近く遅かった！収量はミルデューとオイディウムの被害により30 hL/haと40%減！残糖は0.7g/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10月8日とブドウは晩熟だった！収量は40 hL/ha。残糖は0.6g/Lの完全辛口！ブドウはキュヴェ・ウェッグやピンク・ポンと同じ畑から！この年はウェッグやピンク・ポンは仕込まずオリジンだけ仕込んだ！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.-4. AC Alsace Riesling Origin 2021 アルザス・リースリング オリジン (マセラシオン)		62.-19. AC Alsace Finisterra 2021 アルザス・フィニステラ (マセラシオン)		62.-13. AC Alsace Gewürztraminer Origin 2021 アルザス・ゲヴュルトトラミネール オリジン (マセラシオン)	
品種	リースリング	品種	ゲヴュルトトラミネール、 リースリング、シルヴァネール、 ピノオーセロワ各25%	品種	ゲヴュルトトラミネール
樹齢	44年平均	樹齢	50年平均	樹齢	53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7日間	マセラシオン	それぞれ各タンクで7日間	マセラシオン	ステンレスタンクで7日間
醱酵	自然酵母で9ヶ月	醱酵	自然発酵で2ヶ月半～9ヶ月	醱酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	33 hLのフードル(大樽)で11ヶ月	熟成	各オリジンをアッサンブラージュ後 ファイバータンクで3ヶ月	熟成	28hLのフードル(大樽)で11ヶ月
マリアージュ (生産者)	アナゴと焼きナスのゼリー寄せ、 アンディーブとハムのグラタン、 シュークルート	マリアージュ (生産者)	エスカルゴのブルゴーニュ風、 アンコウのメダイヨン、 マンステールチーズ	マリアージュ (生産者)	ホタテとサーモンのテリーヌ、 フォアグラのテリーヌ、 鶏胸肉のオレンジソース
ワインの 飲み頃	2023年～2033年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2023年～2033年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2023年～2033年 供出温度:11℃
テイステイング コメント	色合いはうっすらオレンジがかった輝き のある黄金色。ミラベル、パパイヤ、白 いバラ、ハチミツの香り。ワインはフル ーティーで滋味深く、艶のあるまろやかな エキスに鉱物的なミネラル、控えめで強 かな酸、優しいタンニンがきれいに溶け 込む！	テイステイング コメント	色合いはうっすらオレンジがかった黄金 色。白桃、マンゴスチン、牡丹、クレソ ンの香り。ワインは上品かつ静謐で桃のよ うな白い果実のエキスにフィネスがあ り、鉱物的で滋味深いミネラル、紅茶の ような優しいタンニンとのバランスが絶 妙！	テイステイング コメント	色合いはうっすら濁りのあるやや褐色が かった淡いオレンジ色。レモン、ライチ、 白いバラ、ジンジャーの香り。ワインは ピュアかつフルーティーで鼻に抜けるオ レンジの香りも心地よく、鉱物的なミネラ ル、紅茶のようなキメの細かいタンニン が上品な骨格を形成する！
希望小売価格	5,350円(税込5,885円)	希望小売価格	5,500円(税込6,050円)	希望小売価格	5,500円(税込6,050円)
ちなみに！	収穫日は10月15日とブドウは晩熟だ った！収量はミルデューとオイディオムの 被害により40 hL/haと20%減！残糖は 1.6g/Lの辛口！2013年に初めてマセラ シオンに挑戦しオリジンの原点となった リースリング！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！	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 ジャン・マルクのセンスで自由にアッサ ンブラージュしたマセラシオンのトップキ ュヴェ！以前はコンセプトに合わせてオリ ジンをを使ったアッサンブラージュワイ ンを複数つくっていたが、全てフィニス テラに統一した！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＝ドメヌが到達する最高のワイン！ という意味がある！SO <sub>2</sub> 無添加！ノン フィルター！	ちなみに！	収穫日は10月6日とブドウは晩熟だ った！収量はミルデューとオイディオムの 被害により30 hL/haと40%減！残糖は 0.7g/Lの完全辛口！リースリング同様 にジャン・マルクのフラッグシップである 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」と言う意味 で名付けた！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！

62.-11. AC Alsace Pinot Noir Elios 2021 アルザス・ピノノワール エリオス(赤)	
品種	ピノノワール
樹齢	39年
土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック ファイバータンクで8日間
醱酵	自然酵母で3週間
熟成	18 hLのフードル(大樽)で11ヶ月
マリアージュ (生産者)	フォアグラのソテー、 野鳩のロティサルミソース、 牛ほほ肉の赤ワイン煮込み
ワインの 飲み頃	2023年～2033年 供出温度:16℃
テイステイング コメント	色合いは少し濁りのある黒味がかった ルビー色。グロゼイユ、青竹、シャンピ ニオン、赤味噌の香り。ワインは芳醇か つしなやかで、染み入るように柔らかい な果実味を滋味深くほんのりスパイシー なミネラル、繊細でキュートな酸、キメ の細かいタンニンとのバランスが絶妙！
希望小売価格	5,200円(税込5,720円)
ちなみに！	収穫日は9月30日とブドウは晩熟だ った！収量はミルデューとオイディオムの 被害により24 hL/haと40%減！この年 はピノの畑の中でも最も樹齢の高いLe Altenberg(ル・アルテンベルグ)の区画 のピノのみを使用して仕込んだ！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！

ジャン・マルク・ドレイヤー (Jean Marc DREYER)

VCN° 62



地図提供: フランス食品振興会

生産者	Jean Marc DREYER
国>地域>村	フランス>アルザス>ロスハイム
AOC	アルザス
歴史	4代目オーナーのジャン・マルクは、2000年農業開業責任者資格(BPREA)を取るためにオベルネ村の農業学校に3年間通い、2004年、完全に父の畑を引き継ぎドメヌ・ジャン・マルク・ドレイヤーを立ち上げる。2009年、パトリック・メイエの影響で最初の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気候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.-17. AC Alsace Aucellis 2019 アルザス・オーセリス(白)		62.-10. AC Alsace Auxerrois Origin 2020 アルザス・オークセロワ オリジン (マセラシオン)		62.-3. AC Alsace Sylvaner Origin 2020 アルザス・シルヴァネール オリジン (マセラシオン)	
品種	ピノオークセロワ	品種	ピノオークセロワ	品種	シルヴァネール
樹齢	51年平均	樹齢	53年~63年	樹齢	65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7日間	マセラシオン	ファイバータンクで7日間
醗酵	自然酵母で16ヶ月	醗酵	自然発酵で2ヶ月半	醗酵	自然発酵で1ヶ月
熟成	ファイバータンクで23ヶ月	熟成	フードル(大樽)20hLで11ヶ月	熟成	フードル(大樽)20hL、500 Lの古樽で11ヶ月
マリアージュ (生産者)	カワカマスのクネルなどの川魚料理やシュクルートなどのアルザスの伝統料理	マリアージュ (生産者)	北京ダックや鴨のロースト、オレンジソースなど鴨を使った料理	マリアージュ (生産者)	ホロホロ鳥とアプリコットのココット煮やモルトソーセージなどの豚肉料理など
ワインの飲み頃	2022年~2032年 供出温度:9℃	ワインの飲み頃	2022年~2032年 供出温度:11℃	ワインの飲み頃	2022年~2032年 供出温度:11℃
テイステイング コメント	パパイヤやパッションフルーツなどトロピカルな香りにアカシアなどの官能的な香りが重なる。ワインはピュアかつスパイシーで、搾りたての白桃のようなふくよかなエキスと強かな酸とのバランスが良く、アフターに広がる滋味深くピターなミネラルが長く余韻に残る!	テイステイング コメント	びわやオレンジに青梅の爽やかな香りや松脂のこもった香りが重なる。ワインはフルーティーかつ締まりがあり、オレンジティーのような果実の芳醇なエキスと繊細なタンニンの収斂味に滋味深くピターなミネラルがきれいに溶け込む!	テイステイング コメント	熟したオレンジやキンカンにカモミリーユなどの芳しい香りが重なる。ワインは芳醇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、ほろ苦いオレンジティーのようなエキスをキメの細かいタンニンの収斂味が引き締める!
希望小売価格	3,200円(税込3,520円)	希望小売価格	4,500円(税込4,950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16日。収量は豊作で50hL/ha! 残糖1.9g/Lの辛口! 2019年は発酵に時間がかかり終了までに16ヶ月を要した! Aucellisはラテン語で「小さな鳥(Petit Oiseau)」という意味があり、同時に頭文字のAuをオークセロワに、そしてAcidite Volatile(揮発酸)のVolatileを鳥(Oiseau=Volatile)に掛け「ちょっとボラティルの効いたオークセロワ」という意味をワイン名に含ませている! SO2無添加! ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は9月9日と前年よりも1週間以上早い! 収量は50 hL/ha。残糖は0.2g/Lの完全辛口! 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少し収穫を遅らせている! (ちなみに2020のオーセリスの収穫日は9月4日) 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! SO2無添加! ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は9月12日と前年よりも2日遅い! 収量は55 hL/haと豊作だった! 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ヌ・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! SO2無添加! ノンフィルター!

62.-4. AC Alsace Riesling Origin 2020 アルザス・リースリング オリジン (マセラシオン)		62.-16. AC Alsace Pinot Gris Origin 2020 アルザス・ピノグリ オリジン (マセラシオン)		62.-13. AC Alsace Gewürztraminer Origin 2020 アルザス・ゲヴュルトツラミネール オリジン (マセラシオン)	
品種	リースリング	品種	ピノグリ	品種	ゲヴュルトツラミネール
樹齢	43年平均	樹齢	25年平均	樹齢	52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7日間	マセラシオン	ステンレスタンクで7日間	マセラシオン	ステンレスタンクで7日間
醱酵	自然酵母で1ヶ月	醱酵	自然酵母で2ヶ月	醱酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	33 hLのフールド(大樽)で11ヶ月	熟成	18hLのフールド(大樽)で11ヶ月	熟成	28hLのフールド(大樽)で11ヶ月
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や マンステールなどのウォッシュチーズ、 フルーツのカクテルなど	マリアージュ (生産者)	チキンのコルドンブルーやミラノ風カツレツ など白身肉の揚げ物料理など	マリアージュ (生産者)	フライシュナッカやベックオフなどの アルザス郷土料理やマンステールな どのウォッシュチーズなど
ワインの 飲み頃	2022年~2032年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2022年~2032年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2022年~2032年 供出温度:11℃
テイステイング コメント	白いバラや白い花の爽やかな香りの 中に金柑やオレンジなどの柑橘の香りが 重なる。ワインはフルーティで鼻に抜 けるオレンジのフレーバーが心地よく、 横に広がる滑らかなエキスをキュート な酸、繊細なタンニンの収斂味が優しく 引き締める！	テイステイング コメント	ザクロやアセロラのような明るい赤い果 実に火打石のようなスモーキーな香りが 重なる。ワインはフレッシュかつ ジュシーで、ザクロのエキスピュアな 果実味を鉱物的なミネラル、紅茶のよ うな繊細なタンニンが優しく引き締める！	テイステイング コメント	ライチやパッションフルーツのトロピ カルな香りや白いバラの爽やかな香 りが華やか。ワインはフルーティか つスパイシーで、ネクターのような凝 縮した果実味をジーンジャーのよ うな辛味と収斂味のあるキメの細かい タンニンが引き締める！
希望小売価格	5,000円(税込5,500円)	希望小売価格	5,000円(税込5,500円)	希望小売価格	5,000円(税込5,500円)
ちなみに！	収穫日は9月22日と前年よりも10日早 い！収量は50 hL/ha。残糖は0.3g/Lの 完全辛口！2013年に初めてマセラシ オンに挑戦しオリジンの原点となった リースリング！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10日と前年よりも1週間早 い！収量は40 hL/ha。残糖は0.2g/L 以下の完全辛口！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18日と前年よりも3日早 い。収量は50 hL/ha。残糖は0.4g/L の完全辛口！リースリング同様に ジャン・マルクのフラッグシップである ゲヴュルトツ・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！
62.-6. AC Alsace Pink Pong 2020 アルザス・ピンク・ボン(マセラシオン)		62.-11. AC Alsace Pinot Noir Elios 2020 アルザス・ピノワール エリオス(赤)		62.-5. AC Alsace Pinot Noir Anigma 2020 アルザス・ピノワール アニグマ(赤)	
品種	ピノワール50%、ピノグリ50%	品種	ピノワール	品種	ピノワール
樹齢	34年平均	樹齢	18年~38年	樹齢	43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7日間	マセラシオン	スママセラシオンカルボニック ファイバータンクで8日間	マセラシオン	スママセラシオンカルボニック ファイバータンクで7日間
醱酵	自然酵母で1ヶ月	醱酵	自然酵母で1ヶ月	醱酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	20hLのフールド(大樽)で11ヶ月	熟成	20 hLのフールド(大樽)で11ヶ月	熟成	225 Lの古樽で11ヶ月
マリアージュ (生産者)	黒ラッパ茸のソテーなどの野生のキノ コ料理やキジのロティ、鴨のコンフィな どの野禽料理など	マリアージュ (生産者)	フォアグラ料理、プッフブルギニオンやス テーキなどの牛肉料理など	マリアージュ (生産者)	ベルドリや野鳩などの野禽料理、エ ポワスなどのウォッシュチーズなど
ワインの 飲み頃	2022年~2032年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2022年~2037年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2022年~2032年 供出温度:16℃
テイステイング コメント	香りは控えめでブルーベリーやハスカップ などの香りに小豆のような甘い香りが 重なる。ワインは芳醇かつチャーミング でコクのある果実の凝縮した旨味があり、 塩気のあるミネラルとキュートな酸、 収斂味のあるキメの細かいタンニンが 骨格を支える！	テイステイング コメント	グリオットやブルーベリーのジャムなど の熟した果実の香りにブラリネなどの甘 い香りが重なる。ワインはジュシーか つコクのある果実味に凝縮した旨味が ぎゅっ詰まっています、キュートな酸と収 斂味のあるキメの細かいタンニンが骨 格を引き締める！	テイステイング コメント	グリオットなど酸のある熟した果実に スミレ、シソなどの爽やかな香りやタ バコの葉の香りが重なる。ワインは 艶やかかつ上品で滑らかなコクがあり、 塩気のある凝縮した赤い果実に キュートな酸、滋味深いミネラル、繊 細なタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	5,000円(税込5,500円)	希望小売価格	4,500円(税込4,950円)	希望小売価格	5,250円(税込5,775円)
ちなみに！	収穫日は9月11日と前年よりも2週間 早い！収量は50 hL/ha。残糖は0.2g/L 以下の完全辛口！限りなく赤に近いロ ゼワイン！ピノワールはAnimaの畑 から！キュヴェ名はピンボン(Ping Pong)のPingをPinkに変えロゼワイン と掛け、また同時にPinot Noir、Pinot Grisの頭文字をピンボンに掛けている ！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月17日と前年よりも1週間早 い！収量は豊作で50 hL/ha！Eliosの コンセプトは「軽快でライトなピノワ ール」！だが、2020年はブドウの色 素の抽出が良くコクのある長熟な ワインに仕上がった！キュヴェ名は ギリシャ神話の太陽の神「Helios (ヘリオス)」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！	ちなみに！	収穫日は9月11日と前年よりも12日 間早い！収量は害獣にブドウを食 べられ15 hL/haと70%減！ドレ イヤーの赤のトップキュヴェ！ キュヴェ名「Anigma」は古代ギリ シャのAnigma(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リマの役割を果たしている。
		畑総面積
	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 vintage★ 62.-17. AC Alsace Aucellis 2019-2020ブレンド アルザス・オーセリス(白)		62.-17. AC Alsace Aucellis 2020 アルザス・オーセリス (マセラシオン)	
品種	ピノオークセロワ	品種	ピノオークセロワ
樹齢	52年平均	樹齢	52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	2019年はマセラシオンなし、 2020年はアンフュージョン 全房のブドウ30%をジュースに漬け込み5日 間	マセラシオン	アンフュージョン 全房のブドウ30%をジュースに漬け込み5 日間
醗酵	自然酵母で6~16ヶ月	醗酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	ファイバータンク 2019年は23ヶ月、 2020年は11ヶ月 瓶詰め直前にアッサンブラージュ	熟成	ファイバータンクで11ヶ月
マリアージュ (生産者)	桃のカプレーゼなど果物を使ったサラダやコ キユ、ヴォロヴァンなどベシヤメルソース を使った前菜料理など	マリアージュ (生産者)	シュークルートやフライシュナッカなどのアル ザス郷土料理など
ワインの 飲み頃	2022年~2032年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2022年~2032年 供出温度:11℃
テイスティング コメント	パパイヤやパッションフルーツなどトロピカルな香りにアカシアなどの官能的な香りが重なる。ワインはフルーティーかつ優しいタンニンから来るストラクチャーがあり、ピーチネクターのようなまろやかなエキスに繊細で強かな酸と滋味深いミネラルが溶け込む!	テイスティング コメント	パパイヤ、マンゴスチンなどトロピカルな香りに蜜蝋の鼻をくすぐる香りが重なる。ワインはフルーティーでパパイヤジュースのような華やかさがあり、キュートな酸、鉱物的なミネラル、紅茶のような繊細なタンニンがメリハリの効いた骨格を形成する!
希望小売価格	3,200円(税込3,520円)	希望小売価格	3,200円(税込3,520円)
ちなみに!	収穫日は2020年が9月4日2019年が9月16日。収量は2年連続豊作で60hL/ha! 残糖2g/L以下の辛口! 直接プレスしの2019年と少しブドウを漬けた2020年をそれぞれ別に仕込み、最後に半分ずつアッサンブラージュした! Aucellisはラテン語で「小さな鳥 (Petit Oiseau)」という意味があり、同時に頭文字のAuをオークセロワに、そしてAcidite Volatile (揮発酸) のVolatileを鳥 (Oiseau=Volatile) に掛け「ちょっとボラティルの効いたオークセロワ」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4日。収量は豊作で60hL/ha! 残糖1.1 g/Lの辛口! Aucellisはラテン語で「小さな鳥 (Petit Oiseau)」という意味があり、同時に頭文字のAuをオークセロワに、そしてAcidite Volatile (揮発酸) のVolatileを鳥 (Oiseau=Volatile) に掛け「ちょっとボラティルの効いたオークセロワ」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!

 <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乾燥しやすい。だが、ボーージュ山脈が西から来る大陸性気候を遮る壁の役割を果たし、寒さや雨を防ぐマイクロ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.-17. AC Alsace Aucellis 2020 アルザス・オーセリス (マセラシオン)		★new★ 62.-18. AC Alsace Stratos 2019 アルザス・ストラトス (マセラシオン)		62.-4. AC Alsace Reisling Origin 2019 アルザス・リースリング オリジン (マセラシオン)	
品種	ピノオークセロワ	品種	リースリング40%、シルヴァネール30%、 ピノオークセロワ30%	品種	リースリング
樹齢	52年平均	樹齢	43年～65年	樹齢	42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	アンフェージョン 全房のブドウ30%をジュースに漬け込み 5日間	マセラシオン	ファイバータンクで7日間	マセラシオン	ファイバータンクで7日間
醗酵	自然酵母で6ヶ月	醗酵	自然酵母で3週間	醗酵	自然酵母で3週間
熟成	ファイバータンクで11ヶ月	熟成	フードル(大樽)18hLで11ヶ月	熟成	33 hLのフードル(大樽)で11ヶ月
マリアーージュ (生産者)	シュークルートやフライシュナッカなどの アルザス郷土料理など	マリアーージュ (生産者)	北京ダックなどの中華料理や ウオッシュチーズなど	マリアーージュ (生産者)	アクアパッツァや コンテナなどのハードチーズなど
ワインの 飲み頃	2022年～2032年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2022年～2032年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2022年～2032年 供出温度:11℃
テイステイング コメント	パパイア、マンゴステンなどトロピカルな 香りに蜜蝋の鼻をくすぐる香りが重なる。 ワインはフルーティーでパパイア ジュースのような華やかさがあり、 キュートな酸、鉱物的なミネラル、紅茶 のような繊細なタンニンがメリハリの効 いた骨格を形成する!	テイステイング コメント	黄桃やオレンジなどのトロピカルな香り や紅茶のような香り。ワインはヴィヴィッド かつフルーティーで透明なネクターのよ うなエキスにほんのりリピーターで滋味深い ミネラルと繊細なタンニンの収斂味、じ わっとせり上がる強かな酸がバランス良 く融合する!	テイステイング コメント	オレンジ、パッションフルーツなどのト ロピカルな香りやカモミュー、ジャスミン などのハーブティーの香り。ワイン はまったりと滑らかで小さく弾ける酸 が心地よく、昆布ダシのようなピュア なエキスに洗練されたミネラル、繊細 なタンニンがぎゅっ詰まっている!
希望小売価格	3,200円(税込3,520円)	希望小売価格	4,500円(税込4,950円)	希望小売価格	4,450円(税込4,895円)
ちなみに!	収穫日は9月4日。収量は豊作で 60hL/ha! 残糖1.1 g/Lの辛口! Aucellisはラテン語で「小さな鳥(Petit Oiseau)」という意味があり、同時に頭文 字のAuをオークセロワに、そしてAcidite Volatile(揮発酸)のVolatileを鳥 (Oiseau=Volatile)に掛け「ちょっとボラ ティルの効いたオークセロワ」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17日～10月3日。収量は50 ～60hL/ha。残糖0.4g/Lの完全辛口! フィステラが横に広がる味わいのワイン に対し、ストラトスは骨格のある縦に広がる 味わいを意識してつくられた! ワイン 名はStratosphere(成層圏)の意味で、 フィステラが地平線の果てという横軸の 限界に対しストラトスは宇宙の果てという 縦軸の果てをこの名前前で表現した! SO <sub>2</sub> 無添加! ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は10月2、3日。収量は50 hL/ha。残糖は0.8g/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」という意味で名 付けた! SO <sub>2</sub> 無添加! ノンフィル ター!

62.-13. AC Alsace Gewurztraminer Origin 2019 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.-5. AC Alsace Pinot Noir Anigma 2019 アルザス・ピノワール アニグマ(赤)	
品種	ゲヴェルツトラミネール	品種	ピノワール
樹齢	51年平均	樹齢	42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7日間	マセラシオン	ファイバータンクで12日間
醱酵	自然酵母で3週間	醱酵	自然酵母で2週間
熟成	28hLのフードル(大樽)で11ヶ月	熟成	225 Lの古樽で11ヶ月
マリアーージュ (生産者)	青魚のマリネやジンジャーを 効かせた豚肉料理など	マリアーージュ (生産者)	ジロール茸などのキノコ類やフォアグラ 料理、ウォッシュチーズなど
ワインの 飲み頃	2022年~2032年 供出温度:11°C	ワインの 飲み頃	2022年~2032年 供出温度:14°C
テイステイング コメント	ピンクグレープフルーツ、ジンジャー、パ ラなどの爽やかで刺激的な香り。ワイン はふくよかかつフルーティーで塩気のある 凝縮した旨味がぎゅっと詰まってい て、じわっと染み入る強かな酸、鉱物的 なミネラル、繊細なタンニンが骨格を支 える！	テイステイング コメント	フランボワーズ、ザクロなどの明るい赤 い果実や青竹やシャクヤクなど爽やかな 甘い香り。ワインはピュアかつジューシー で赤い果実の甘酸っぱいエキスが口いっ ぱいに広がり、後から塩気のある旨味、 鉱物的なミネラル、繊細なタンニンが長く 余韻に続く！
希望小売価格	4,450円(税込4,895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21日。収量は50 hL/ha。 残糖は0.8g/Lの完全辛口！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！SO2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月23日。収量は50 hL/ha。ド レイヤーの赤のトップキュヴェ！キュヴェ 名「アニグマ」は古代ギリシャのAniguma (なぞなぞと言う意味)にかけている！ SO2無添加！ノンフィルター！

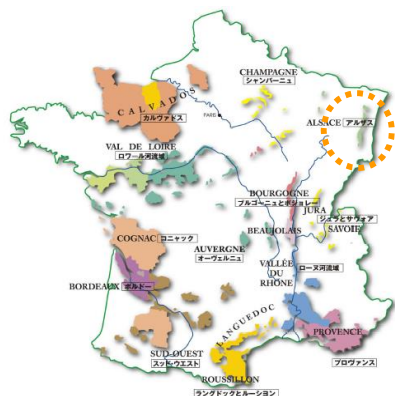


## ジャン・マルク・ドレイヤー (Jean Marc DREYER)

 <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.-2. AC Alsace Pinot Gris Weg 2018 アルザス・ピノグリ ウェッグ(白)		62.-10. AC Alsace Auxerrois Origin 2019 アルザス・オークセロワ オリジン (マセラシオン)		62.-3. AC Alsace Sylvaner Origin 2019 アルザス・シルヴァネール オリジン (マセラシオン)	
品種	ピノグリ	品種	ピノオークセロワ	品種	シルヴァネール
樹齢	23年平均	樹齢	52年~62年	樹齢	64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8日間	マセラシオン	ファイバータンクで7日間
醗酵	自然酵母で6ヶ月	醗酵	自然発酵で2週間	醗酵	自然発酵で3週間
熟成	600 L、228Lの古樽で24ヶ月	熟成	フードル(大樽)22hLで11ヶ月	熟成	フードル(大樽)18hL、500 Lの古樽で11ヶ月
マリアーージュ (生産者)	イワシのマリネ、 ホロホロ鳥のロースト、 コンテチーズ	マリアーージュ (生産者)	タケノコの炭火焼き、 牡蠣のグラタン、 アワビのステーキ	マリアーージュ (生産者)	冷製アンドウイユ、 鱧の白ワイン煮、 鶏胸肉のヴァーブル
ワインの 飲み頃	2021年~2031年 供出温度:10℃	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	梨のコンポート、スモモ、メロン、ジンジャー、クルミ、米酢、フュメ、ピート、火打石の香り。ワインはピュアかつ複雑で透明感のあるエキスにダシのような凝縮した旨味があり、余韻に線の細い強かな酸が塩気のあるミネラルをじわっとせり上げる!	テイステイング コメント	マンゴスチン、びわ、メロン、ゲンチアナ、松脂、みりん、潮の香り。ワインはピュアかつフルーティーで透明感のある芳醇なエキスにみずみずしさがあり、鉱物的なミネラルと紅茶のような繊細なタンニンが上品な骨格を形成する!	テイステイング コメント	プラム、アプリコット、カモミエ、モロヘイヤ、イラクサ、蜜蝋、火打石、潮の香り。ワインはみずみずしく上品でエキスにアイステイヤーのような清涼感があり、後からスパイシーで滋味深いミネラルとほろ苦く繊細なタンニンが優しく口の中に広がる!
希望小売価格	3,950円(税込4,345円)	希望小売価格	4,000円(税込4,400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17日。収量は豊作で60hL/ha! 残糖0.2g/Lの完全辛口! 2年の樽熟成の間一切ウィヤーージュをしていない! キュヴェ名の「ウェッグ」はアルザス語で「道」と言う意味があり、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9月18日。収量は豊作で60hL/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1週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20日。収量は豊作で60hL/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・ヴィーニユのひとつで、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!

62.-7. AC Alsace Finisterra 2019 アルザス・フィニステラ (マセラシオン)		62.-6. AC Alsace Pink Pong 2019 アルザス・ピンク・ボン (マセラシオン)		62.-11. AC Alsace Pinot Noir Elios 2019 アルザス・ピノワール エリオス(赤)	
品種	ゲヴェルツトラミネール25%、 ピノグリ25%、シルヴァネール20%、 ピノオーセロワ20%、ミュスカ10%	品種	ピノワール50%、ピノグリ50%	品種	ピノワール
樹齢	35年平均	樹齢	33年平均	樹齢	17年~37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	それぞれ各タンクで7~8日間	マセラシオン	ステンレスタンクで7日間	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック ファイバータンクで12日間
醗酵	自然発酵で2~5週間	醗酵	自然酵母で2ヶ月	醗酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	各オリジンをアッサンブラージュ後 ファイバータンクで3ヶ月	熟成	28 hLのフードル(大樽)で11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)	トマトとブラータのカプレゼ、 カナルラケ、 マンステールチーズ	マリアージュ (生産者)	生ハム・ソーセージ、 フライシュナッカ、 モンドールチーズ	マリアージュ (生産者)	ピーツのホイール焼き、 砂肝のコンフィ、 マグロのステーキ
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:14℃	ワインの 飲み頃	2021年~2026年 供出温度:14℃
テイステイング コメント	オレンジ、ライチ、パッションフルーツ、 金木犀、黄色いバラ、ジンジャー、蜜 蝋の香り。ワインはフルーティかつス パイシーで完熟した桃のような芳醇な エキスがあり、鉱物的なミネラルと線 の細い酸、紅茶のような優しいタンニ ンがきれいに溶け込む！	テイステイング コメント	フランボワーズ、ザクロ、クランベ リー、グミ、ボンボン、ハイビスカス ティーの香り。ワインはチャーミングか つジューシーで赤い果実のピュアなエ キスが染み入るように優しく、洗練さ れたミネラルとキメの細かいタンニン が骨格を支える！	テイステイング コメント	フランボワーズ、グロゼイユ、シャク ヤク、ピーツ、シャンピニオン、タバコ の葉の香り。ワインはジューシーで 滋味深く、柔らかく艶やかな果実味 にチャーミングな酸とダシのような優 しい旨味、繊細でキメの細かいタンニ ンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	4,500円(税込4,950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！	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たワイン！前 回のリースリングの代わりに今回はシ ルヴァネールとピノオーセロワをアッ サンブラージュ！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！	ちなみに！	収穫日は9月25日、26日。収量は前 回同様に豊作で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！	ちなみに！	収穫日は9月24日。収量は豊作で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！



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、 豚足のコロツケ、 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asting 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ろやかで、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asting 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asting 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・ゲヴェルツトラミネール ヘラクレス(白)	
品種	ピノオークセロワ	品種	ピノグリ	品種	ゲヴェルツトラミネール
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Anigma(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のフールド(大樽)で11ヶ月	熟成	各フールド(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のフールド(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	スミ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のフールド(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℃
テイスティング 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!	テイスティング 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!	テイスティング 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・ゲヴェルツトラミネール 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	ゲヴェルツトラミネール	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)	ホタテのボワレ、 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スヌ、
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Animal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Animal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、パパイア、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、アカシヤ、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、凝縮したまろ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	ビオディナミ 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
醱酵	自然酵母で24ヶ月	醱酵	自然発酵で2ヶ月	醱酵	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)	豚のリエツト、 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℃
テイスティング 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!	テイスティング 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!	テイスティング 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」と言う意味があり、 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 言う意味で名付けた! 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のフールドル(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の頭文字をピンボンに掛 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！