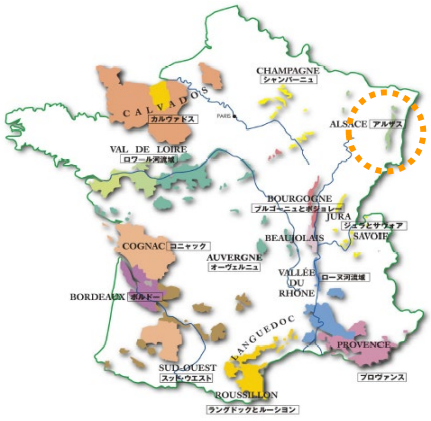
VCN° 62	「Version.October-2026」 ジャン・マルク・ドレイヤー（Jean Marc DREYER）



地図提供：フランス食品振興会



生産者	Jean Marc DREYER
国＞地域＞村	フランス＞アルザス＞ロスハイム
AOC	アルザス
歴史	4代目オーナーのジャン・マルクは、2000年農業開業責任者資格（BPREA）を取るためにオベルネ村の農業学校に3年間通い、2004年、完全に父の畑を引き継ぎドメーヌ・ジャン＝マルク・ドレーヤーを立ち上げる。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年にデメテール認証
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	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！

【定番在庫】 62.-17. AC Alsace Aucellis 2023 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
アルコール度数	12.5%
樹齢	55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4日間
醗酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	ファイバータンクで8ヶ月
マリアージュ（生産者）	カナールラケ（北京ダック）、 マンステールチーズ
ワインの飲み頃	2026年～2031年 供出温度:13℃
テイスティングコメント	少し濁りのある黄金がかったオレンジ色。オレンジ、ジャスミン、黄桃、タールの香り。ワインはジューシーかつフルーティで完熟したオレンジのような華やかなフレーバーがあり、凝縮したエキスに強かな酸、ほんのりビターで繊細なタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	3,700円（税込4,070円）
ちなみに！	収穫日は9月6日とブドウが早熟だった！収量は40hL/haと剪定方法を変えたにもかかわらず満足な量が取れた！残糖0.8g/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_2無添加！ノンフィルター！ ＊開けたては還元があるのでカラフすることをおススメ♪

62.-3. AC Alsace Sylvaner Origin 2024 アルザス・シルヴァネール オリジン （マセラシオン）	
品種	シルヴァネール
アルコール度数	11%
樹齢	69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7日間
醗酵	自然発酵で6ヶ月
熟成	フードル（大樽）18hLで10ヶ月
マリアージュ（生産者）	アンディーヴのグラタン、 ローストチキン
ワインの飲み頃	2026年～2031年 供出温度:11℃
テイスティングコメント	わずかに濁りを含みつつ輝きのある黄金色。白桃、ビワ、カモミール、煎茶の香り。ワインはピュアでみずみずしく、白桃のような優しいエキスがしなやかに広がり、繊細な酸、鉱物的なミネラル、紅茶のような繊細なタンニンとのバランスが絶妙！
希望小売価格	5,500円（税込6,050円）
ちなみに！	収穫日は9月16日と例年並み。収量は、春の遅霜とミルデュー、オイディオムの猛威があったにもかかわらず40 hL/haと満足の行く量が確保できた！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！2024年は降雨が多かったため、マセラシオンよりも白ワイン的なニュアンスを帯びた味わいに仕上がっている！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_2無添加！ノンフィルター！

62.-4. AC Alsace Riesling Origin 2024 アルザス・リースリング オリジン （マセラシオン）	
品種	リースリング
アルコール度数	10.5%
樹齢	48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7日間
醗酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	28hLのフードル（大樽）で10ヶ月
マリアージュ（生産者）	ファラフェル、 シュークルート
ワインの飲み頃	2026年～2031年 供出温度:11℃
テイスティングコメント	輝きのある黄金色。レモン、ジャスミン、西洋菩提樹、タールの香り。ワインはピュアでみずみずしく、鼻に抜ける白い花のフレーバーが心地よく、じわっと横に広がる酸と塩気を帯びたミネラル、紅茶のような繊細なタンニンが上品な骨格を描く！
希望小売価格	6,000円（税込6,600円）
ちなみに！	収穫日は9月24日とブドウがやや晩熟だった！収量は、春の遅霜とミルデュー、オイディオムの猛威があったにもかかわらず40 hL/haと満足の行く量が確保できた！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！2024年は降雨が多かったため、マセラシオンよりも白ワイン的なニュアンスを帯びた味わいに仕上がっている！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_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

62.-12. AC Alsace Muscat Origin 2024 アルザス・ミュスカ オリジン （マセラシオン）	
品種	ミュスカプティグレン
アルコール度数	10%
樹齢	42年
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
醗酵	自然酵母で9ヶ月
熟成	600L、228Lの古樽で10ヶ月
マリアージュ （生産者）	ムールマリニエール、 マンステールチーズ
ワインの 飲み頃	2026年～2031年 供出温度:11℃
テイスティング コメント	少し濁りのあるうっすらオレンジがかった黄金色。ライチ、白桃、白いバラ、ジンジャーの香り。ワインはピュアでみずみずしく、口中に香水のようなマスカットのフレーバーが広がり、染み入るようなミネラルエキスに伸びのある強かな酸、紅茶のような繊細なタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	6,000円（税込6,600円）
ちなみに！	収穫日は9月21日と例年並み！収量は、春の遅霜とミルデュー、オイディオムの病害により30 hL/haと減収で、600Lと228Lの樽それぞれ1樽分しか仕込めなかった！100%ミュスカプティグレンでその中でも珍しいミュスカプティグレン・ルージュが50%入っている！2024年は降雨が多かったため、マセラシオンよりも白ワイン的なニュアンスを帯びた味わいに仕上がっている！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_2無添加！ノンフィルター！

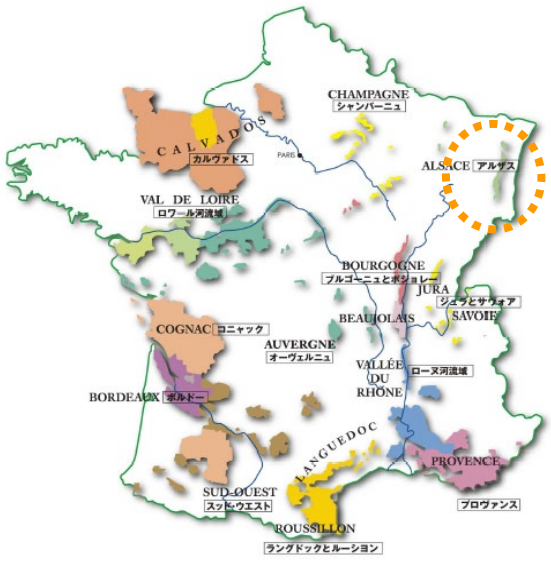
62.-19. AC Alsace Finisterra 2024 アルザス・フィニステラ （マセラシオン）	
品種	ピノオークセロワ25%、リースリング25%、 ゲヴュルツトラミネール25%、 シルヴァネール25%
アルコール度数	11.5%
樹齢	53年平均
土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	それぞれ各タンクで7日間
醗酵	自然発酵で3～6ヶ月
熟成	10ヶ月熟成を経た各オリジンを アッサンブラージュ後 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ （生産者）	オマール海老のソテーサフランソース、 豚肉の紅茶煮
ワインの 飲み頃	2026年～2036年 供出温度:11℃
テイスティング コメント	透明感と輝きのあるやや琥珀がかった黄金色。ビワ、カモミール、モロヘイヤ、ヨードの香り。ワインはピュアかつフルーティーでオレンジのような凝縮感のある風味があり、繊細な酸、鉱物的なミネラル、キメ細かいタンニンの収斂味が余韻を優しく引き締める！
希望小売価格	6,000円（税込6,600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！2024年は、ミュスカなどアロマティックなブドウの香りに支配されないよう、2021年と同じアッサンブラージュにした！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＝ドメーヌトップのアッサンブラージュワイン！という意味を込めて名付けた！SO_2無添加！ノンフィルター！

★new★ 62.-22. AC Alsace Dualis 2024 アルザス・デュアリス（淡い赤）	
品種	ゲヴュルツトラミネール50%、 ピノノワール50%
アルコール度数	12%
樹齢	48年平均
土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	それぞれ各タンクで7日間
醗酵	自然酵母で1～3ヶ月
熟成	10ヶ月熟成を経たゲヴュルツのオリジンとピノのエリオスをアッサンブラージュ後 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ （生産者）	生ハム・ソーセージ、 ジロール茸と黒ラッパ茸のソテー
ワインの 飲み頃	2026年～2036年 供出温度:13℃
テイスティング コメント	うっすら濁りのあるオレンジがかった淡いルビー色。ザクロ、ジュニパーベリー、シャクヤク、潮の香り。ライトボディ。ワインはピュアでみずみずしく果実味がジューシーで、繊細でチャーミングな酸、ほんのりビターで滋味深いミネラル、紅茶のような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	6,200円（税込6,820円）
ちなみに！	ゲヴュルツトラミネールのオリジンとピノノワールのエリオスを半分ずつ最後の瓶詰前にアッサンブラージュしたワイン！同じアルザスのつくり手カトリーヌ・リスの「ピエ・ド・ネ」からインスピレーションを得ている！キュヴェ名はラテン語で「二つの要素から成る、二元的」という意味を持ち、異なる個性を持つゲヴュルツとピノが寄り添い調和する姿を重ねてDualisと名付けられた！SO_2無添加！ノンフィルター！

62.-5. AC Alsace Pinot Noir Anigma 2024 アルザス・ピノノワール アニグマ（赤）	
品種	ピノノワール
アルコール度数	12%
樹齢	46年平均
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7日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	600Lの古樽で10ヶ月
マリアージュ （生産者）	ウサギのガランティーヌ、 シュニッツェル（豚のカツレツ）
ワインの 飲み頃	2026年～2036年 供出温度:14℃
テイスティング コメント	透明感のある淡いルビー色。ザクロ、アセロラ、サワーチェリー、シャンピニョンの香り。ライトボディ。ワインはピュアかつみずみずしい果実味がチャーミングで、強かでキュートな酸、塩気のあるミネラル、キメの細かく繊細なタンニンが余韻を優しく引き締める！
希望小売価格	6,200円（税込6,820円）
ちなみに！	収穫日は9月21日とブドウがやや晩熟だった！収量は、春の遅霜とミルデュー、オイディオムの病害により30 hL/haと減収だった！ドレイヤーの赤のトップキュヴェ！この年は600L樽2樽分しか仕込んでいない！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！SO_2無添加！ノンフィルター！

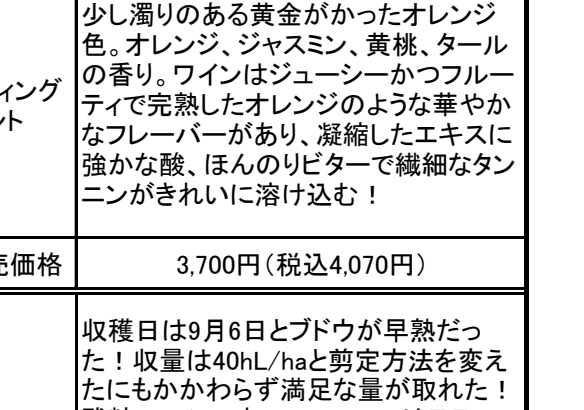
Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 62	「Version.September-2026」 ジャン・マルク・ドレイヤー（Jean Marc DREYER）



地図提供：フランス食品振興会

生産者	Jean Marc DREYER
国＞地域＞村	フランス＞アルザス＞ロスハイム
AOC	アルザス
歴史	4代目オーナーのジャン・マルクは、2000年農業開業責任者資格（BPREA）を取るためにオベルネ村の農業学校に3年間通い、2004年、完全に父の畑を引き継ぎドメーヌ・ジャン＝マルク・ドレーヤーを立ち上げる。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年にデメテール認証
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	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！

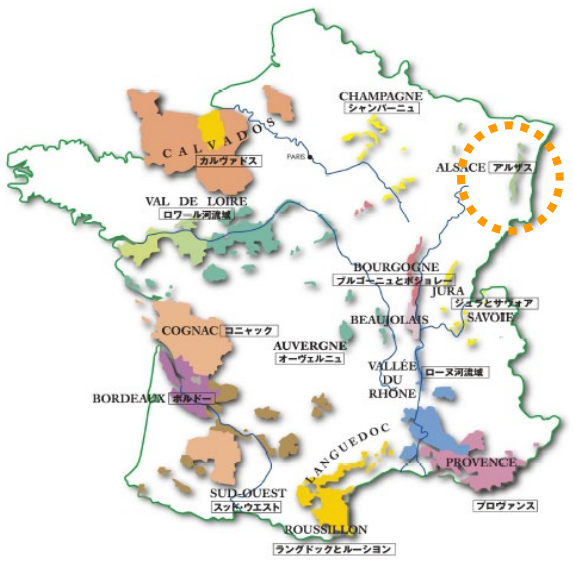
★new vintage★

62.-17. AC Alsace Aucellis 2023
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
アルコール度数	12.5%
樹齢	55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4日間
醗酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	ファイバータンクで8ヶ月
マリアージュ （生産者）	カナールラケ（北京ダック）、 マンステールチーズ
ワインの 飲み頃	2026年～2031年 供出温度:13℃
テイスティング コメント	少し濁りのある黄金がかったオレンジ色。オレンジ、ジャスミン、黄桃、タールの香り。ワインはジューシーかつフルーティで完熟したオレンジのような華やかなフレーバーがあり、凝縮したエキスに強かな酸、ほんのりビターで繊細なタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	3,700円（税込4,070円）
ちなみに！	収穫日は9月6日とブドウが早熟だった！収量は40hL/haと剪定方法を変えたにもかかわらず満足な量が取れた！残糖0.8g/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_2無添加！ノンフィルター！ ＊開けたては還元があるのでカラフすることをおススメ♪

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 62	「Version.April-2026」 ジャン・マルク・ドレイヤー（Jean Marc DREYER）



地図提供：フランス食品振興会

生産者	Jean Marc DREYER
国＞地域＞村	フランス＞アルザス＞ロスハイム
AOC	アルザス
歴史	4代目オーナーのジャン・マルクは、2000年農業開業責任者資格（BPREA）を取るためにオベルネ村の農業学校に3年間通い、2004年、完全に父の畑を引き継ぎドメーヌ・ジャン＝マルク・ドレーヤーを立ち上げる。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年にデメテール認証
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	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！

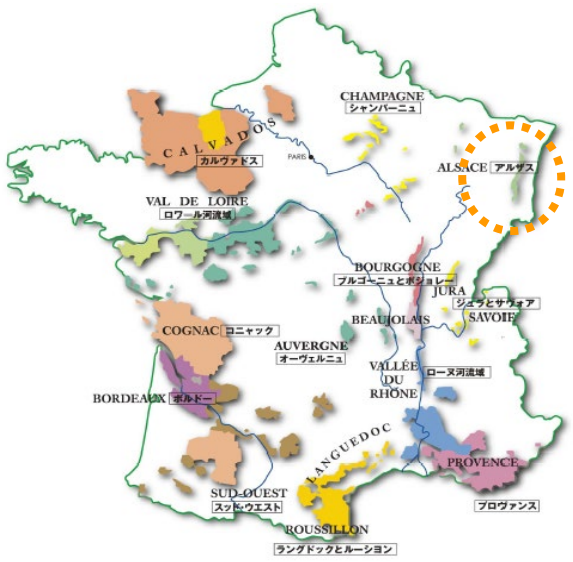
★new★ 62.-21. AC Alsace Beate 2023 アルザス・ベアート（白）		62.-10. AC Alsace Auxerrois Origin 2023 アルザス・ オークセロワ オリジン （マセラシオン）		62.-16. AC Alsace Pinot Gris Origin 2023 アルザス・ ピノグリ オリジン （マセラシオン）	
品種	リースリング50%、 シルヴァネール50%	品種	オークセロワ	品種	ピノグリ
アルコール度数	12%	アルコール度数	12.5%	アルコール度数	11.5%
樹齢	47年～68年	樹齢	56年～66年	樹齢	28年平均
土壌	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	自然発酵 最初に収穫したシルヴァネールに 後から収穫したリースリングを足してフードルで6ヶ月	醗酵	自然発酵で3ヶ月	醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	フードル（大樽）18hLで11ヶ月	熟成	フードル（大樽）33hLで8ヶ月	熟成	18hLのフードル（大樽）で10ヶ月
マリアージュ （生産者）	ホタテのグラタン、 シュークルート	マリアージュ （生産者）	鶏レバーのムース、 鴨のコンフィ	マリアージュ （生産者）	豚の春巻き、 カナールラケ（北京ダック）
ワインの 飲み頃	2026年～2036年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2026年～2036年 供出温度:13℃	ワインの 飲み頃	2026年～2031年 供出温度:13℃
テイスティング コメント	透明感のあるレモン色。黄桃、梨のコンポート、ミカンの花、鉱石の香り。ワインはピュアかつフルーティーで、ほのかに甘みのあるエキスをタイトで骨格のあるチョーキーなミネラルときれいに溶け込んだ強かな酸が支え、そのまま長く余韻に続く！	テイスティング コメント	透明感のある黄金がかった琥珀色。オレンジ、ビワ、カモミーユ、ハチミツの香り。ワインはフルーティーかつ微かにスパイシーでオレンジのような芳醇なエキスがあり、ほんのりビターなミネラルとキメの細かいタンニンが余韻を優しく引き締める！	テイスティング コメント	赤みがかった深い琥珀色。イチゴ、オレンジ、ローズティー、カリンのジュレーの香り。ワインはピュアかつほんのりスパイシーで、カリンのようなみずみずしいエキスに溶け込むフレッシュな酸、滋味深いミネラル、紅茶のような繊細なタンニンとのハーモニーが絶妙！
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）	希望小売価格	5,700円（税込6,270円）
ちなみに！	収穫日はシルヴァネールが9月10日と例年並み、リースリングが9月18日とブドウが晩熟だった！収量は剪定方法を大きく変更したためシルヴァネールが40hL/ha、リースリングが35 hL/haと若干減収だった！残糖3.8g/Lの中辛口！キュヴェ名「Beate（ベアート）」は「Siggi（シギ）」同様、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_2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月7日とブドウが早熟だった！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0.6g/Lの完全辛口！オリジンとオーセリスは同じ区画。オーセリスよりも完熟したブドウを得るために、収穫を数日遅らせて実施した！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」と言う意味で名付けた！SO_2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月14日とブドウがやや晩熟だった！収量は剪定方法を大きく変更したにもかかわらず40 hL/haとそこそこの量が確保できた！残糖は0.8g/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」と言う意味で名付けた！SO_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

62.-13. AC Alsace Gewürztraminer Origin 2023 アルザス・ゲヴュルツトラミネール オリジン（マセラシオン）		62.-11. AC Alsace Pinot Noir Elios 2023 アルザス・ピノノワール エリオス（赤）	
品種	ゲヴュルツトラミネール	品種	ピノノワール
アルコール度数	13.5%	アルコール度数	11%
樹齢	55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
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10日間
醗酵	自然酵母で6ヶ月	醗酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	28hLのフードル（大樽）で11ヶ月	熟成	32hLのフードル（大樽）で10ヶ月
マリアージュ （生産者）	クミン風味のキャロットラペ、 タンドリーチキン	マリアージュ （生産者）	マッシュルームのクリーム煮、 鶏モモ肉のコンフィ
ワインの 飲み頃	2026年～2041年 供出温度:13℃	ワインの 飲み頃	2026年～2036年 供出温度:14℃
テイスティング コメント	透明感のある琥珀がかったオレンジ色。オレンジ、ライチ、バラ、ジンジャーの香り。ワインは力強くスパイシーで鼻に抜ける華やかな香りがあり、エネルギッシュなエキスに塩気のある凝縮したミネラル、紅茶のように繊細なタンニンが溶け込み、エピスな余韻が長く続く！	テイスティング コメント	透明感のある深いルビー色。クランベリー、ザクロ、シャクヤク、青竹の香り。ワインはエレガントかつ果実味がみずみずしくチャーミングで、塩気のあるダシのような旨味があり、じわっと締りのあるキュートな酸、鉱物的で苦みのあるミネラル、優しいタンニンの収斂味のハーモニーが心地よい！
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9月15日と例年並み。収量は剪定方法を大きく変更したにもかかわらず40 hL/haとそこそこの量が確保できた！残糖は0.8g/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_2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月9日とブドウが早熟だった！2023年は豊作年だが、剪定方法を大きく変更したため収量は40hL/haに落ちついた！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_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 62	「Version.August-2025」 ジャン・マルク・ドレイヤー（Jean Marc DREYER）



地図提供：フランス食品振興会



生産者	Jean Marc DREYER
国＞地域＞村	フランス＞アルザス＞ロスハイム
AOC	アルザス
歴史	4代目オーナーのジャン・マルクは、2000年農業開業責任者資格（BPREA）を取るためにオベルネ村の農業学校に3年間通い、2004年、完全に父の畑を引き継ぎドメーヌ・ジャン＝マルク・ドレーヤーを立ち上げる。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年にデメテール認証
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	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！

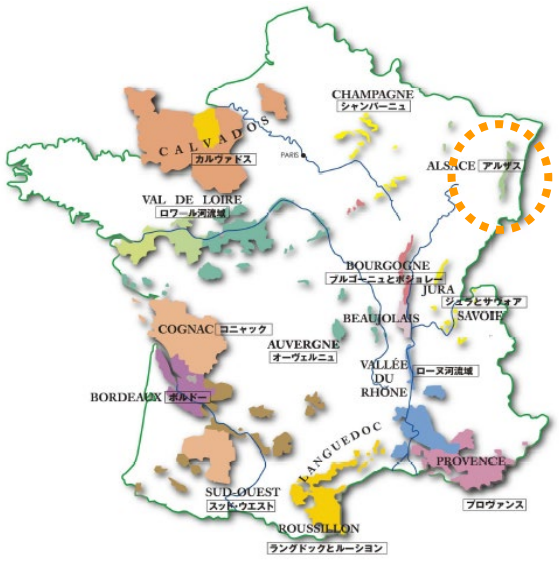
62.-3. AC Alsace Sylvaner Origin 2023 アルザス・シルヴァネール オリジン （マセラシオン）		62.-4. AC Alsace Riesling Origin 2023 アルザス・リースリング オリジン （マセラシオン）		62.-12. AC Alsace Muscat Origin 2023 アルザス・ミュスカ オリジン （マセラシオン）	
品種	シルヴァネール	品種	リースリング	品種	ミュスカプティグレン
アルコール度数	12%	アルコール度数	12%	アルコール度数	12%
樹齢	68年平均	樹齢	47年平均	樹齢	41年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	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	マセラシオン	ファイバータンクで7日間
醗酵	自然発酵で6ヶ月	醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	フードル（大樽）18hLで8ヶ月	熟成	20hLのフードル（大樽）で11ヶ月	熟成	600Lの古樽で10ヶ月
マリアージュ （生産者）	柿とブラータのカプレーゼ、 豚のローストハニーマスタードソース	マリアージュ （生産者）	シュークルート、 タルティフレット	マリアージュ （生産者）	豚スペアリブのグリエ、 マンステールチーズ
ワインの 飲み頃	2025年～2035年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2025年～2035年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2025年～2035年 供出温度:11℃
テイスティング コメント	少し濁りのある琥珀がかったオレンジ色。完熟オレンジ、ビワ、干し柿、はちみつの香り。ワインは芳醇かつ完熟したオレンジのような酸と凝縮味がずみずしく、鉱物的なミネラル、紅茶のようなタンニンが骨格を形成する！	テイスティング コメント	透明感のある黄金色。白桃、レモンコンフィ、キンモクセイ、ジャスミンの香り。ワインはピュアかつフルーティーで鼻に抜ける白い花のフレーバーが心地よく、キュートな酸、塩気のあるミネラル、紅茶のような繊細なタンニンとのバランスが絶妙！	テイスティング コメント	透明感のあるオレンジがかったサーモンピンク色。ライチ、白桃、白いバラ、ブドウの花の香り。ワインはピュアかつスパイシーで、みずみずしい桃のようなエキスに滋味深いミネラル、ほんのりビターなタンニンの収斂味が溶け込む！
希望小売価格	5,350円（税込5,885円）	希望小売価格	5,700円（税込6,270円）	希望小売価格	5,850円（税込6,435円）
ちなみに！	収穫日は9月10日とブドウが早熟だった！2023年は豊作年だが、剪定方法を大きく変更したため収量は40 hL/haと抑え気味だった！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_2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月18日とブドウが早熟だった！2023年は豊作年だが、剪定方法を大きく変更したため収量は35hL/haに落ちた！残糖は1.4g/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_2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月16日とブドウが早熟だった！収量は例年並みの40hL/haで、600L樽2樽分しか仕込んでいない！残糖は1.2g/Lの辛口！100%ミュスカプティグレンでその中でも珍しいミュスカプティグレン・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_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

62.-19. AC Alsace Finisterra 2023 アルザス・フィニステラ （マセラシオン）		62.-6. AC Alsace Pink Pong 2023 アルザス・ピンク・ポン（マセラシオン）		62.-5. AC Alsace Pinot Noir Anigma 2023 アルザス・ピノノワール アニグマ（赤）	
品種	ピノオークセロワ30%、ピノグリ25%、 ゲヴュルツトラミネール25%、 ミュスカ20%	品種	ピノノワール50%、ピノグリ50%	品種	ピノノワール
アルコール度数	13.5%	アルコール度数	11%	アルコール度数	11.5%
樹齢	40年平均	樹齢	46年平均	樹齢	45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	それぞれ各タンクで7日間	マセラシオン	ファイバータンクで7日間	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7日間
醗酵	自然発酵で1～3ヶ月	醗酵	自然酵母で3ヶ月	醗酵	自然酵母で3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1ヶ月	熟成	28hLのフードル（大樽）で9ヶ月	熟成	600Lの古樽で10ヶ月
マリアージュ （生産者）	海老のラビオリ、 カナールラケ	マリアージュ （生産者）	生ハム・ソーセージ、 鶏胸肉のパネトマトソース	マリアージュ （生産者）	山のキノコのマリネ、 チキンチーズカツ
ワインの 飲み頃	2025年～2035年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2025年～2034年 供出温度:13℃	ワインの 飲み頃	2026年～2035年 供出温度:15℃
テイスティング コメント	透明感のある琥珀がかったオレンジ色。オレンジ、アプリコット、キンモクセイ、ブドウの花の香り。ワインはピュアかつオレンジのような酸と風味があり、フルーティなエキスに鉱物的なミネラル、紅茶のようなキメ細かいタンニンが溶け込む！	テイスティング コメント	少し濁りのある明るいルビー色。ザクロ、クランベリー、アセロラ、黒糖の香り。ライトボディ。ワインはピュアでみずみずしく、チャーミングな果実味を伸びのあるキュートな酸、鉱物的なミネラル、キメの細かいタンニンの収斂味が引き締める！	テイスティング コメント	透明感のあるルビー色。グリオット、サワーチェリー、梅干し、スモークチップの香り。ライトボディーからミディアムボディ。ワインはキュートかつスレンダーで骨格があり、みずみずしい果実味に溶け込む梅のような強かな酸、鉱物的なミネラル、若いタンニンが余韻を引き締める！
希望小売価格	5,700円（税込6,270円）	希望小売価格	6,000円（税込6,600円）	希望小売価格	6,000円（税込6,600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！今回はシルヴァネールの代わりにミュスカの割合を増やした！キュヴェ名は巡礼地コンポステーラの最西端の地名で、この世の果て＝一度仕込んだら最後まで！という意味を込めて名付けた！SO_2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月9日、10日。2023年は豊作年だが、剪定方法を大きく変更したため収量は30～40hL/haに落ちた！残糖は0.4g/Lの辛口！前年はそれぞれ品種ごとに仕込み最後にアッサンブラージュしたが、今回は収穫後すぐにブドウを混ぜて醸造した！キュヴェ名ピンポン（Pink Pong）は、ワインのピンク色PinkをPing Pong のPingに掛け、また同時にPinot Noir、Pinot Grisの頭文字Pをピンポンに掛けている！SO_2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月10日とブドウが早熟だった！2023年は豊作年だが、剪定方法を大きく変更したため収量は40hL/haに落ちついた！ドレイヤーの赤のトップキュヴェ！この年から熟成樽を225Lから600Lに変更した！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！SO_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 62	「Version.February-2025」 ジャン・マルク・ドレイヤー（Jean Marc DREYER）



地図提供：フランス食品振興会



生産者	Jean Marc DREYER
国＞地域＞村	フランス＞アルザス＞ロスハイム
AOC	アルザス
歴史	4代目オーナーのジャン・マルクは、2000年農業開業責任者資格（BPREA）を取るためにオベルネ村の農業学校に3年間通い、2004年、完全に父の畑を引き継ぎドメーヌ・ジャン＝マルク・ドレーヤーを立ち上げる。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年にデメテール認証
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	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！

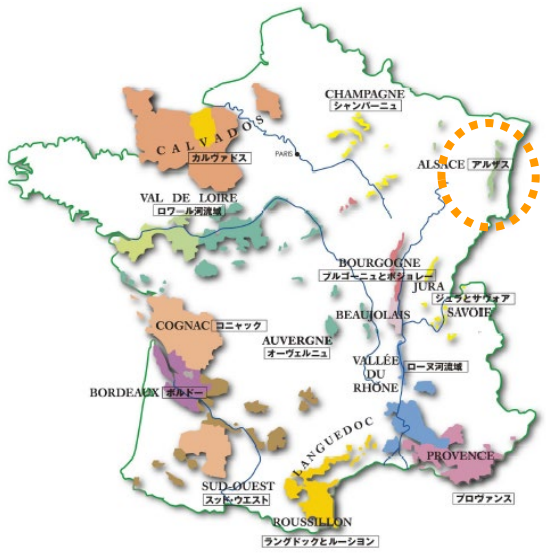
★new vintage★ 62.-17. AC Alsace Aucellis 2021-2022ブレンド アルザス・オーセリス（マセラシオン）		62.-8. AC Alsace Brutus 2021 (2018&2021) アルザス・ブリュトゥス（白）		62.-10. AC Alsace Auxerrois Origin 2021 アルザス・オークセロワ オリジン （マセラシオン）	
品種	ピノオークセロワ	品種	ピノノワール70%、 ピノオークセロワ30%	品種	ピノオークセロワ
アルコール度数	13%	アルコール度数	13%	アルコール度数	12%
樹齢	54年平均	樹齢	20年～50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
醗酵	自然酵母で3～8ヶ月	醗酵	自然発酵で4ヶ月～18ヶ月	醗酵	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℃	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～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、フュメの香り。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！SO_2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オムの被害により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！SO_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

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・ピノノワール エリオス（赤）	
品種	オークセロワ	品種	ゲヴュルツトラミネール25%、ピノグリ25%、シルヴァネール20%、ピノオークセロワ20%、ミュスカ10%	品種	ピノノワール
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
醗酵	自然酵母3～10ヶ月	醗酵	自然発酵で2～5週間	醗酵	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、カナールラケ	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。黄桃のコンポート、ドライアプリコット、マーマレード、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したたかな酸、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！	テイスティングコメント	色合いはうっすら赤みがかったオレンジ。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！	テイスティングコメント	色合いは透明感のある深いルビー色。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ビターなミネラル、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_2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ーラの最西端の地名で、この世の果て＝一度仕込んだら最後まで！という意味を込めて名付けた！SO_2無添加！ノンフィルター！	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_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 62	「Version.August-2024」 ジャン・マルク・ドレイヤー（Jean Marc DREYER）



地図提供：フランス食品振興会



生産者	Jean Marc DREYER
国＞地域＞村	フランス＞アルザス＞ロスハイム
AOC	アルザス
歴史	4代目オーナーのジャン・マルクは、2000年農業開業責任者資格（BPREA）を取るためにオベルネ村の農業学校に3年間通い、2004年、完全に父の畑を引き継ぎドメーヌ・ジャン＝マルク・ドレーヤーを立ち上げる。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年にデメテール認証
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	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）	
品種	オークセロワ
アルコール度数	13.5%
樹齢	50年平均
土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母1～4ヶ月
熟成	500Lの古樽で1年～3年
マリアージュ （生産者）	ブッシュアラレーヌ、 リードヴォーのムニエル
ワインの 飲み頃	2024年～2034年 供出温度:11°C
テイスティング 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ボリュームがあり、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！
希望小売価格	6,000円（税込6,600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_2無添加！ノンフィルター！

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）	
品種	オークセロワ
アルコール度数	12.5%
樹齢	55年～65年
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
醗酵	自然発酵で3ヶ月
熟成	フードル（大樽）33hLで9ヶ月
マリアージュ （生産者）	豚バラ肉の紅茶煮、 北京ダック
ワインの 飲み頃	2024年～2039年 供出温度:13°C
テイスティング 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ビターなミネラルとキメの細かいタンニンが引き締める！
希望小売価格	5,350円（税込5,885円）
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」と言う意味で名付けた！SO_2無添加！ノンフィルター！

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	シルヴァネール
アルコール度数	13%
樹齢	67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7日間
醗酵	自然発酵で3ヶ月
熟成	フードル（大樽）18hLで11ヶ月
マリアージュ （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～2039年 供出温度:13°C
テイスティング 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ー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	5,350円（税込5,885円）
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_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

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）	
品種	リースリング
アルコール度数	12%
樹齢	46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7日間
醗酵	自然酵母で10ヶ月
熟成	18hLのフードル（大樽）で11ヶ月
マリアージュ（生産者）	チキンとオレンジのロースト、シュークルート
ワインの飲み頃	2024年～2034年 供出温度:13°C
テイスティングコメント	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！
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」と言う意味で名付けた！SO_2無添加！ノンフィルター！

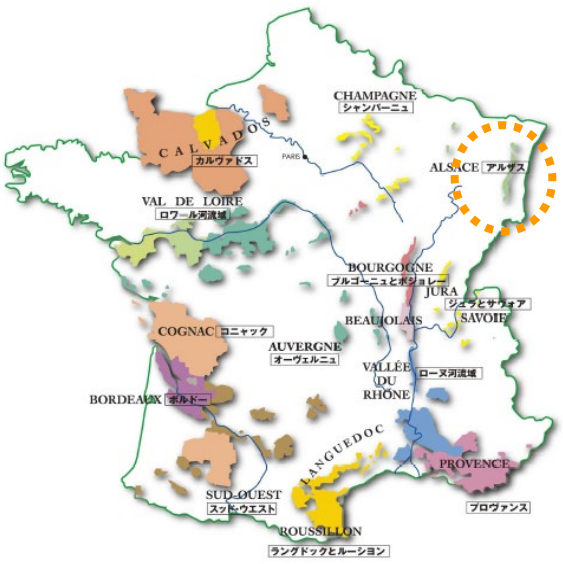
62.-16. AC Alsace Pinot Gris Origin 2022 アルザス・ピノグリ オリジン（マセラシオン）	
品種	ピノグリ
アルコール度数	13.5%
樹齢	27年平均
土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	ステンレスタンクで7日間
醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	28hLのフードル（大樽）で9ヶ月
マリアージュ（生産者）	モリーユ茸のクリーム煮、リードヴォーのムニエル
ワインの飲み頃	2024年～2034年 供出温度:11°C
テイスティングコメント	色合いは茶色がかった淡いオレンジ色。イチゴジャム、柿、紅茶、蜜蝋の香り。ワインはジューシーかつスパイシーで、塩気を含んだふく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！
希望小売価格	5,700円（税込6,270円）
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」と言う意味で名付けた！SO_2無添加！ノンフィルター！

62.-13. AC Alsace Gewürztraminer Origin 2022 アルザス・ゲヴュルツトラミネール オリジン（マセラシオン）	
品種	ゲヴュルツトラミネール
アルコール度数	12.5%
樹齢	54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7日間
醗酵	自然酵母で12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）	テットドヴォー、ウサギ肉のマスタード煮込み
ワインの飲み頃	2024年～2044年 供出温度:13°C
テイスティングコメント	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スにボリュームがあり、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）
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・マルクのフラッグシップであるゲヴュルツ・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_2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
醗酵	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°C
テイスティングコメント	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ー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_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 62	「Version.September-2023」 ジャン・マルク・ドレイヤー（Jean Marc DREYER）



地図提供：フランス食品振興会



生産者	Jean Marc DREYER
国＞地域＞村	フランス＞アルザス＞ロスハイム
AOC	アルザス
歴史	4代目オーナーのジャン・マルクは、2000年農業開業責任者資格（BPREA）を取るためにオベルネ村の農業学校に3年間通い、2004年、完全に父の畑を引き継ぎドメーヌ・ジャン＝マルク・ドレーヤーを立ち上げる。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年にデメテール認証
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	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
マリアージュ （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	マリアージュ （生産者）	ベトナム風蓮の葉ちまき、 スペアリブのマーマーレード煮、 杏仁豆腐	マリアージュ （生産者）	ジロール茸のフリカッセ、 ホロホロ鳥のパイ包み、 サンネクテールチーズ
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、カモミーユ、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、火打石のスモーキーな香り。ワインはジュー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_2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！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_2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_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

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）	
品種	リースリング
樹齢	44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7日間
醗酵	自然酵母で9ヶ月
熟成	33 hL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
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！
希望小売価格	5,350円（税込5,885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_2無添加！ノンフィルター！

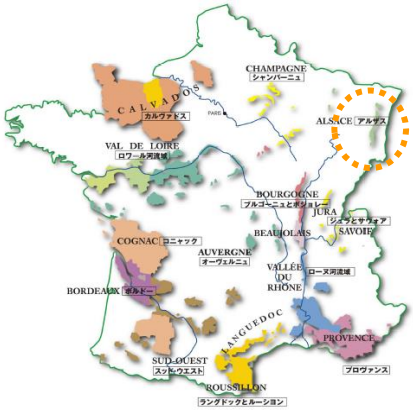
62.-19. AC Alsace Finisterra 2021 アルザス・フィニステラ （マセラシオン）	
品種	ゲヴュルツトラミネール、 リースリング、シルヴァネール、 ピノオーセロワ各25%
樹齢	50年平均
土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	それぞれ各タンクで7日間
醗酵	自然発酵で2ヶ月半～9ヶ月
熟成	各オリジンをアッサンブラージュ後 ファイバータンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	エスカルゴのブルゴーニュ風、 アンコウのメダイヨン、 マンステールチーズ
ワインの 飲み頃	2023年～2033年 供出温度:9℃
テイスティング コメント	色合いはうっすらオレンジがかった黄金色。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！
希望小売価格	5,500円（税込6,050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ーラの最西端の地名で、この世の果て＝ドメーヌが到達する最高のワイン！という意味がある！SO_2無添加！ノンフィルター！

62.-13. AC Alsace Gewürztraminer Origin 2021 アルザス・ ゲヴュルツトラミネール オリジン （マセラシオン）	
品種	ゲヴュルツトラミネール
樹齢	53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7日間
醗酵	自然酵母で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）	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℃
テイスティング 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	5,500円（税込6,050円）
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_2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
醗酵	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℃
テイスティング 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、シャンピニョン、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_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 62	「Version.August-2022」 ジャン・マルク・ドレイヤー（Jean Marc DREYER）



地図提供：フランス食品振興会



生産者	Jean Marc DREYER
国＞地域＞村	フランス＞アルザス＞ロスハイム
AOC	アルザス
歴史	4代目オーナーのジャン・マルクは、2000年農業開業責任者資格（BPREA）を取るためにオベルネ村の農業学校に3年間通い、2004年、完全に父の畑を引き継ぎドメーヌ・ジャン＝マルク・ドレーヤーを立ち上げる。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年にデメテール認証
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	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）	
品種	ピノオークセロワ
樹齢	51年平均
土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で16ヶ月
熟成	ファイバータンクで23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 シュークルートなどの アルザスの伝統料理
ワインの 飲み頃	2022年～2032年 供出温度:9℃
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ビターなミネラルが長く余韻に残る！
希望小売価格	3,200円（税込3,520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！SO_2無添加！ノンフィルター！

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）	
品種	ピノオークセロワ
樹齢	53年～63年
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
醗酵	自然発酵で2ヶ月半
熟成	フードル（大樽）20hLで11ヶ月
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
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	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ビターなミネラルがきれいに溶け込む！
希望小売価格	4,500円（税込4,950円）
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！SO_2無添加！ノンフィルター！

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	シルヴァネール
樹齢	65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7日間
醗酵	自然発酵で1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）	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:11℃
テイスティング コメント	熟したオレンジやキンカンにカモミールなどの芳しい香が重なる。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	4,500円（税込4,950円）
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_2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）	
品種	リースリング
樹齢	43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7日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	33 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
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	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！
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_2無添加！ノンフィルター！

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）	
品種	ピノグリ
樹齢	25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7日間
醗酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	18hLのフードル（大樽）で11ヶ月
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
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	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ーシーで、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！
希望小売価格	5,000円（税込5,500円）
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・ポンと同じ畑から！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_2無添加！ノンフィルター！

62.-13. AC Alsace Gewürztraminer Origin 2020 アルザス・ゲヴュルツトラミネール オリジン （マセラシオン）	
品種	ゲヴュルツトラミネール
樹齢	52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7日間
醗酵	自然酵母で2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）	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℃
テイスティング 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ーかつスパイシーで、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）
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_2無添加！ノンフィルター！

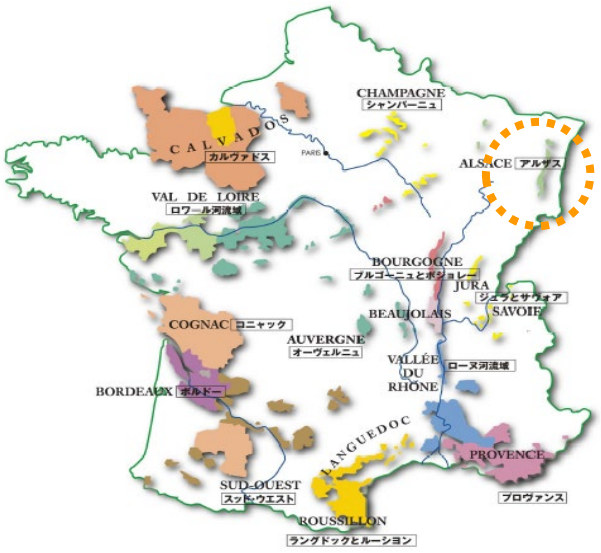
62.-6. AC Alsace Pink Pong 2020 アルザス・ピンク・ポン（マセラシオン）	
品種	ピノノワール50%、ピノグリ50%
樹齢	34年平均
土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	ステンレスタンクで7日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	20hLのフードル（大樽）で11ヶ月
マリアージュ （生産者）	黒ラッパ茸のソテーなどの野生のキノコ料理やキジのロティ、鴨のコンフィなどの野禽料理など
ワインの 飲み頃	2022年～2032年 供出温度:14℃
テイスティング コメント	香りは控えめでプルーンやハスカップなどの香りに小豆のような甘い香りが重なる。ワインは芳醇かつチャーミング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！
希望小売価格	5,000円（税込5,500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_2無添加！ノンフィルター！

62.-11. AC Alsace Pinot Noir Elios 2020 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	18年～38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
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	20 hLのフードル（大樽）で11ヶ月
マリアージュ （生産者）	フォアグラ料理、ブッフブルギニヨンやステーキなどの牛肉料理など
ワインの 飲み頃	2022年～2037年 供出温度:16℃
テイスティング 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プラリネなどの甘い香りが重なる。ワインはジューシーかつコクのある果実味に凝縮した旨味がぎっしり詰まっていて、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！
希望小売価格	4,500円（税込4,950円）
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_2無添加！ノンフィルター！

62.-5. AC Alsace Pinot Noir Anigma 2020 アルザス・ピノノワール アニグマ（赤）	
品種	ピノノワール
樹齢	43年平均
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7日間
醗酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	225 Lの古樽で11ヶ月
マリアージュ （生産者）	ペ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:16℃
テイスティング 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	5,250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「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！SO_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 62	「Version.March-2022」 ジャン・マルク・ドレイヤー（Jean Marc DREYER）



地図提供：フランス食品振興会



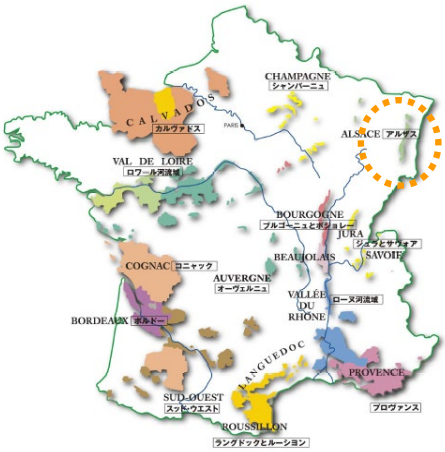
生産者	Jean Marc DREYER
国＞地域＞村	フランス＞アルザス＞ロスハイム
AOC	アルザス
歴史	4代目オーナーのジャン・マルクは、2000年農業開業責任者資格（BPREA）を取るためにオベルネ村の農業学校に3年間通い、2004年、完全に父の畑を引き継ぎドメーヌ・ジャン＝マルク・ドレーヤーを立ち上げる。2009年、パトリック・メイエの影響で最初のSO2無添加のワインをピノノワールでつくる。そして、2014年本格的にSO2無添加ワイン一本に専念し現在に至る。
気候	気候は半大陸性気候で、冬は寒さが厳しく夏は暑く乾燥しやすい。だが、ボージュ山脈が西から来る大陸性気候を遮る壁の役割を果たし、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年にデメテール認証
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	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）	
品種	ピノオークセロワ
樹齢	52年平均
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
醗酵	自然酵母で6～16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
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ーユ、ヴォロヴァンなどベシャメルソースを使った前菜料理など
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！
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込んだ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_2無添加！ノンフィルター！

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
樹齢	52年平均
土壌	石灰質・粘土質
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ヶ月
熟成	ファイバータンクで11ヶ月
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℃
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）
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_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 62	「Version.January-2022」 ジャン・マルク・ドレイヤー（Jean Marc DREYER）



地図提供：フランス食品振興会



生産者	Jean Marc DREYER
国＞地域＞村	フランス＞アルザス＞ロスハイム
AOC	アルザス
歴史	4代目オーナーのジャン・マルクは、2000年農業開業責任者資格（BPREA）を取るためにオベルネ村の農業学校に3年間通い、2004年、完全に父の畑を引き継ぎドメーヌ・ジャン＝マルク・ドレーヤーを立ち上げる。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年にデメテール認証
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	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）	
品種	ピノオークセロワ
樹齢	52年平均
土壌	石灰質・粘土質
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ヶ月
熟成	ファイバータンクで11ヶ月
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℃
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）
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_2無添加！ノンフィルター！

★new★ 62.-18. AC Alsace Stratos 2019 アルザス・ストラトス（マセラシオン）	
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%
樹齢	43年～65年
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
醗酵	自然酵母で3週間
熟成	フードル（大樽）18hLで11ヶ月
マリアージュ（生産者）	北京ダックなどの中華料理や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℃
テイスティングコメント	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ビ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！
希望小売価格	4,500円（税込4,950円）
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で表現した！SO_2無添加！ノンフィルター！

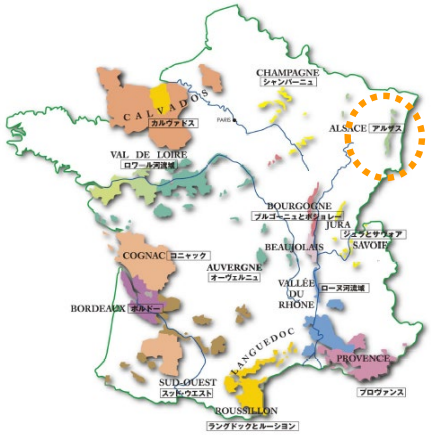
62.-4. AC Alsace Reisling Origin 2019 アルザス・リースリング オリジン （マセラシオン）	
品種	リースリング
樹齢	42年平均
土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	ファイバータンクで7日間
醗酵	自然酵母で3週間
熟成	33 hLのフードル（大樽）で11ヶ月
マリアージュ（生産者）	アクアパッツァやコンテなどのハードチーズなど
ワインの飲み頃	2022年～2032年 供出温度:11℃
テイスティングコメント	オレンジ、パッションフルーツなどのトロピカルな香りやカモミール、ジャスミンなどのハーブティーの香り。ワインはまったりと滑らかで小さく弾ける酸が心地よく、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っしり詰まっている！
希望小売価格	4,450円（税込4,895円）
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」と言う意味で名付けた！SO_2無添加！ノンフィルター！

62.-13. AC Alsace Gewurztraminer Origin 2019 アルザス・ゲヴュルツトラミネール オリジン（マセラシオン）	
品種	ゲヴュルツトラミネール
樹齢	51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7日間
醗酵	自然酵母で3週間
熟成	28hLのフードル（大樽）で11ヶ月
マリアージュ（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
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	ピンクグレープフルーツ、ジンジャー、バ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っしり詰まっていて、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！
希望小売価格	4,450円（税込4,895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ュルツ・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！

62.-5. AC Alsace Pinot Noir Anigma 2019 アルザス・ピノノワール アニグマ（赤）	
品種	ピノノワール
樹齢	42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12日間
醗酵	自然酵母で2週間
熟成	225 Lの古樽で11ヶ月
マリアージュ（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:14℃
テイスティングコメント	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	4,500円（税込4,950円）
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！SO_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 62	「Version.August−2021」 ジャン・マルク・ドレイヤー（Jean Marc DREYER）



地図提供：フランス食品振興会

生産者	Jean Marc DREYER
国＞地域＞村	フランス＞アルザス＞ロスハイム
AOC	アルザス
歴史	4代目オーナーのジャン・マルクは、2000年農業開業責任者資格（BPREA）を取るためにオベルネ村の農業学校に3年間通い、2004年、完全に父の畑を引き継ぎドメーヌ・ジャン＝マルク・ドレーヤーを立ち上げる。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年にデメテール認証
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	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！

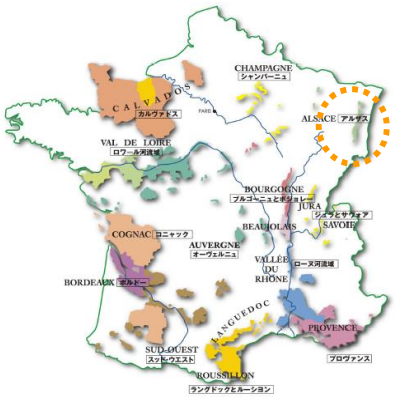
62.-2. AC Alsace Pinot Gris Weg 2018 アルザス・ピノグリ ウェッグ（白）		62.-10. AC Alsace Auxerrois Origin 2019 アルザス・ オークセロワ オリジン （マセラシオン）		62.-3. AC Alsace Sylvaner Origin 2019 アルザス・シルヴァネール オリジン （マセラシオン）	
品種	ピノグリ	品種	ピノオークセロワ	品種	シルヴァネール
樹齢	23年平均	樹齢	52年～62年	樹齢	64年平均
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	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	マリアージュ（生産者）	冷製アンドゥイユ、 鱧の白ワイン煮、 鶏胸肉のヴァプール
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℃
テイスティングコメント	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！	テイスティングコメント	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！	テイスティングコメント	プラム、アプリコット、カモミール、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ィ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0.2 g/Lの完全辛口！2年の樽熟成の間一切ウィヤ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_2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_2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_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

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・ポン （マセラシオン）		62.-11. AC Alsace Pinot Noir Elios 2019 アルザス・ピノノワール エリオス（赤）	
品種	ゲヴュルツトラミネール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	ピノノワール50%、ピノグリ50%	品種	ピノノワール
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ーゼ、 カナールラケ、 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）	ビーツのホイル焼き、 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℃
テイスティング 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！	テイスティング 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！	テイスティング コメント	フランボワーズ、グロゼイユ、シャクヤク、ビーツ、シャンピニョン、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_2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_2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_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 62	「Version.January-2021」 ジャン・マルク・ドレイヤー（Jean Marc DREYER）



地図提供：フランス食品振興会

生産者	Jean Marc DREYER
国＞地域＞村	フランス＞アルザス＞ロスハイム
AOC	アルザス
歴史	4代目オーナーのジャン・マルクは、2000年農業開業責任者資格（BPREA）を取るためにオベルネ村の農業学校に3年間通い、2004年、完全に父の畑を引き継ぎドメーヌ・ジャン＝マルク・ドレーヤーを立ち上げる。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年にデメテール認証
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	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 Aucellis 2018 アルザス・オーセリス（白）		62.-1. AC Alsace Sylvaner Siggi 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
醗酵	自然酵母で7ヶ月	醗酵	自然酵母で16ヶ月	醗酵	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	600 Lの古樽で24ヶ月
マリアージュ（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	マリアージュ（生産者）	イワシとパプリカのマリネ、 豚足のコロッケ、 酢豚
ワインの飲み頃	2021年～2031年 供出温度:9℃	ワインの飲み頃	2021年～2031年 供出温度:9℃	ワインの飲み頃	2021年～2031年 供出温度:11℃
テイスティングコメント	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ろやかで、ボリュー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！	テイスティングコメント	ライム、グレープフルーツ、シトラス、カモミーユ、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！	テイスティングコメント	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！Aucellis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_2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_2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_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

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）	
品種	ピノオークセロワ
樹齢	51年～61年
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
醗酵	自然発酵で8ヶ月
熟成	600 L、400L、228Lの古樽で11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
ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度:11℃
テイスティング コメント	完熟オレンジ、プラム、ネクタリン、金木犀、カモミール、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！
希望小売価格	4,000円（税込4,400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_2無添加！ノンフィルター！

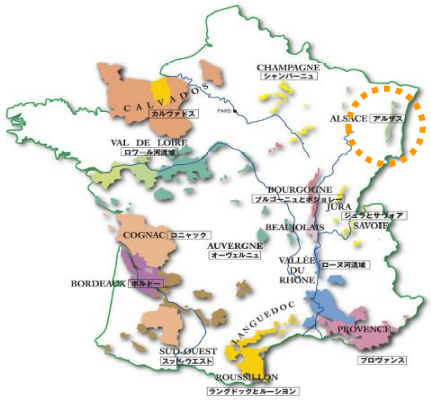
★new★ 62.-16. AC Alsace Pinot Gris Origin 2018 アルザス・ピノグリ オリジン（マセラシオン）	
品種	ピノグリ
樹齢	23年平均
土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	ステンレスタンクで8日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	20hLのフードル（大樽）で12ヶ月
マリアージュ （生産者）	トマトとモッツアレラのカプレーゼ、 マグロとアボカドのタルタル、 リードヴォーのムニエル
ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度:11℃
テイスティング コメント	フランボワーズ、イチゴのジャム、アセロラ、オレンジピール、バジル、鉱石の香り。ワインはチャーミングかつジューシーで明るく、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、鉱物的なミネラルとのバランスが絶妙！
希望小売価格	4,200円（税込4,620円）
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・ポンと同じ畑から！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_2無添加！ノンフィルター！

★new★ 62.-14. AC Alsace Gewurztraminer Héraclès 2015 アルザス・ゲヴュルツトラミネール ヘラクレス（白）	
品種	ゲヴュルツトラミネール
樹齢	48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15日間
醗酵	自然酵母で2年間
熟成	500 Lの古樽で36ヶ月
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℃
テイスティング コメント	キンカン、ビワ、白いバラ、オレンジピール、みりん、ベッコウ飴、ブリオッシュの香り。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に溶け込むスパイシーで鉱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	6,000円（税込6,600円）
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_2無添加！ノンフィルター！

62.-5. AC Alsace Pinot Noir Anigma 2018 アルザス・ピノノワール アニグマ（赤）	
品種	ピノノワール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
醗酵	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）	兎とフォアグラのバロティーヌ、 仔牛のポーピエットジロール添、モンドールチーズ
ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度:14℃
テイスティング コメント	グリオット、フランボワーズ、シソ、プラリネ、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・ベイサングから！キュヴェ名「アニグマ」はAnima（旧ピノ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_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 62	「Version.August-2020」 ジャン・マルク・ドレイヤー（Jean Marc DREYER）



地図提供：フランス食品振興会

生産者	Jean Marc DREYER
国＞地域＞村	フランス＞アルザス＞ロスハイム
AOC	アルザス
歴史	4代目オーナーのジャン・マルクは、2000年農業開業責任者資格（BPREA）を取るためにオベルネ村の農業学校に3年間通い、2004年、完全に父の畑を引き継ぎドメーヌ・ジャン＝マルク・ドレーヤーを立ち上げる。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年にデメテール認証
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	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）	
品種	シルヴァネール
樹齢	63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10日間
醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	500 Lの古樽で11ヶ月
マリアージュ （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
マリアージュ （日本向け）	蒸し鶏の生姜ソース
ワインの 飲み頃	2020年～2030年 供出温度:11℃
テイスティング コメント	ネクタリン、プラム、マンゴスチン、カモミーユ、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！
希望小売価格	3,850円（税込4,235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_2無添加！ノンフィルター！

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）	
品種	リースリング
樹齢	42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10日間
醗酵	自然酵母で7ヶ月
熟成	20 hLのフードル（大樽）で11ヶ月
マリアージュ （生産者）	ブイヤベース、 コンテチーズ
マリアージュ （日本向け）	ローストチキン
ワインの 飲み頃	2020年～2030年 供出温度:11℃
テイスティング 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て、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！
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。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_2無添加！ノンフィルター！

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	ミュスカプティグレン
樹齢	36年平均
土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	食用ポリタンクで10日間
醗酵	自然酵母で3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）	蟹肉の冷製トマトファルシ、 フライシュナッカ
マリアージュ （日本向け）	ハマグリの香草パン粉焼き
ワインの 飲み頃	2030年～2030年 供出温度:11℃
テイスティング 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	4,200円（税込4,620円）
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%ミュスカプティグレンでその中でも珍しいミュスカプティグレン・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_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

62.-13. AC Alsace Gewurztraminer Origin 2018 アルザス・ゲヴュルツトラミネール オリジン（マセラシオン）	
品種	ゲヴュルツトラミネール
樹齢	51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10日間
醗酵	自然酵母で2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）	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（日本向け）	豚バラ肉の煮込み蜂蜜スパイスソース
ワインの飲み頃	2020年～2030年 供出温度:11℃
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、バラ、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！
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ュルツ・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！

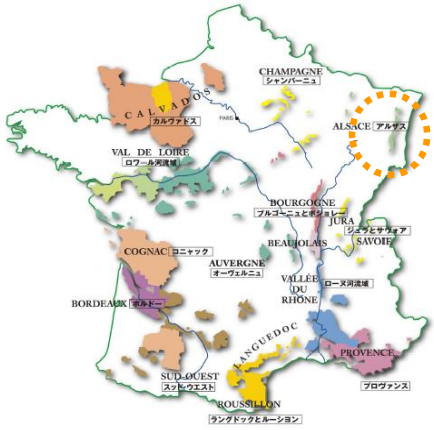
62.-7. AC Alsace Fisterra 2018 アルザス・フィステラ（マセラシオン）	
品種	ゲヴュルツトラミネール30%、ピノグリ30%、リースリング30%、ミュスカ10%
樹齢	35年平均
土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	それぞれ各タンクで10日間
醗酵	自然発酵で2～7ヶ月
熟成	各フードル（大樽）で11ヶ月 アッサンブラージュ後ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ（生産者）	フォワグラのソテー、魚のシュークルート
マリアージュ（日本向け）	サーモンのムニエルディルソース
ワインの飲み頃	2020年～2030年 供出温度:11℃
テイスティングコメント	ライチ、アセロラ、ウコン、クレソン、白醤油、ダージリン紅茶の香り。口当たり柔らかく、ほんのりクリスプ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。
希望小売価格	4,350円（税込4,785円）
ちなみに！	前回はゲヴュルツ、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し仕込んだが、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ーラの最西端の地名で、この世の果て＝一度仕込んだら最後まで！という意味を込めて名付けた！SO_2無添加！ノンフィルター！

62.-6. AC Alsace Pink Pong 2018 アルザス・ピンク・ポン（マセラシオン）	
品種	ピノノワール50%、ピノグリ50%
樹齢	32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10日間
醗酵	自然酵母で2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）	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）	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:14℃
テイスティングコメント	グロゼイユ、ザクロ、ジンシャー、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）
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_2無添加！ノンフィルター！

62.-11. AC Alsace Pinot Noir Elios 2018 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	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 収獲用カーゴトレーラーで10日間
醗酵	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）	ブーダンノワール、タブリエ・ド・サプール
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_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 62	「Version.December-2019」 ジャン・マルク・ドレイヤー（Jean Marc DREYER）



地図提供：フランス食品振興会

生産者	Jean Marc DREYER
国＞地域＞村	フランス＞アルザス＞ロスハイム
AOC	アルザス
歴史	4代目オーナーのジャン・マルクは、2000年農業開業責任者資格（BPREA）を取るためにオベルネ村の農業学校に3年間通い、2004年、完全に父の畑を引き継ぎドメーヌ・ジャン＝マルク・ドレーヤーを立ち上げる。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年にデメテール認証
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	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 2015 アルザス・シルヴァネール ジギ（白）	
品種	シルヴァネール
樹齢	60年平均
土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で24ヶ月
熟成	600 Lの古樽で24ヶ月
マリアージュ （生産者）	スモークサーモン、 リードヴォーのムニエル
マリアージュ （日本向け）	イワシとウイキョウのマリネ
ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度:9℃
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！
希望小売価格	3,700円（税込4,070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_2無添加！ノンフィルター！

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 ブリュトゥス（白）	
品種	ピノオークセロワ70%、 ピノグリ30%
樹齢	30年～50年
土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	なし
醗酵	自然発酵で1ヶ月～4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ごとにアッサンブラージュした。
マリアージュ （生産者）	カエルのソテー香草風味、 カンタルチーズ
マリアージュ （日本向け）	魚介のシュークルート
ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度:9℃
テイスティング コメント	梨のコンポート、カリン、カモミーユ、ニワトコの花、ノワゼット、蜜蝋、醤油、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！
希望小売価格	3,700円（税込4,070円）
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「ブリュトゥス」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_2無添加！ノンフィルター！

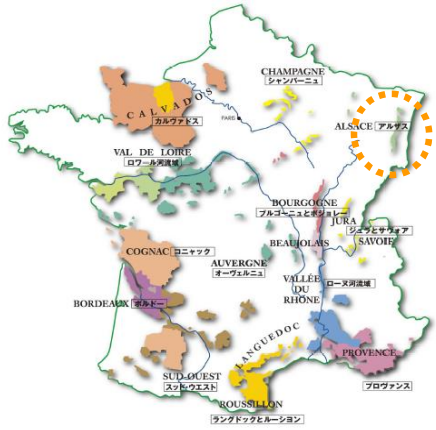
62.-10. AC Alsace Auxerrois Origin 2017 アルザス・ オークセロワ オリジン （マセラシオン）	
品種	ピノオークセロワ
樹齢	50年～60年
土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	開放型ファイバータンクで11日間
醗酵	自然発酵で4ヶ月
熟成	600 Lの古樽で12ヶ月
マリアージュ （生産者）	ツブ貝のバターソテー、 サーモンのポーピエット
マリアージュ （日本向け）	鱈白子のグラタン
ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度:11℃
テイスティング コメント	カリン、スモモ、ハチミツ、白トリュフ、火打石、潮の香り。ワインは芳醇かつほのかにスパ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	3,850円（税込4,235円）
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_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

62.-13. AC Alsace Gewurztraminer Origin 2017 アルザス・ゲヴュルツトラミネール オリジン（マセラシオン）		62.-5. AC Alsace Pinot Noir Anigma 2017 アルザス・ピノノワール アニグマ（赤）	
品種	ゲヴュルツトラミネール	品種	ピノノワール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バロティーヌ、
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℃
テイスティングコメント	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！	テイスティングコメント	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（なぞなぞと言う意味）にかけている！SO_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 62	「Version.August-2019」 ジャン・マルク・ドレイヤー（Jean Marc DREYER）



地図提供：フランス食品振興会

生産者	Jean Marc DREYER
国＞地域＞村	フランス＞アルザス＞ロスハイム
AOC	アルザス
歴史	4代目オーナーのジャン・マルクは、2000年農業開業責任者資格（BPREA）を取るためにオベルネ村の農業学校に3年間通い、2004年、完全に父の畑を引き継ぎドメーヌ・ジャン＝マルク・ドレーヤーを立ち上げる。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年にデメテール認証
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	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）	
品種	オーセロワ
樹齢	80年平均
土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母 各ミレジムで平均6ヶ月
熟成	225 Lの古樽で1年～3年
マリアージュ （生産者）	蟹とクスクスのガレット仕立て、 ピエドコション
マリアージュ （日本向け）	桃とモッツァレラチーズのサラダ
ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度:10℃
テイスティング コメント	白桃、梨のコンポート、西洋菩提樹、セロリ、フュメ香、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！
希望小売価格	3,850円（税込4,235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_2無添加！ノンフィルター！

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）	
品種	シルヴァネール
樹齢	62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15日間
醗酵	自然発酵で15日間
熟成	500 Lの古樽で12ヶ月
マリアージュ （生産者）	小海老のベニエ、 鶏手羽先のパイナップル煮
マリアージュ （日本向け）	ホタテとセロリのソテー
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	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！
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_2無添加！ノンフィルター！

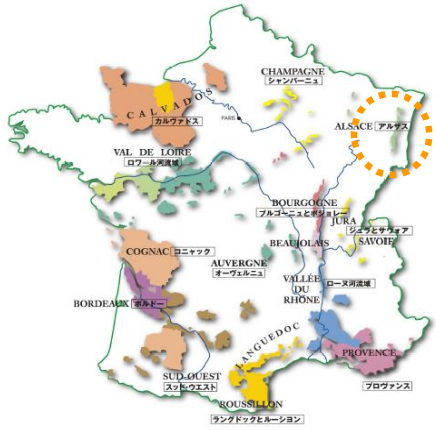
62.-12. AC Alsace Muscat Origin 2017 アルザス・ミュスカ オリジン （マセラシオン）	
品種	ミュスカプティグレン
樹齢	35年平均
土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	ファイバータンクで12日間
醗酵	自然発酵で12日間
熟成	400Lの古樽で12ヶ月
マリアージュ （生産者）	テットドフロマージュ、 アンドゥイエットのグリエ
マリアージュ （日本向け）	豚スペアリブ マーマレード煮
ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度:11℃
テイスティング コメント	白桃、ライチ、ローズ、アカシア、ジンジャー、海藻の香り。ワインはヴィヴィッドでストラクチャーがあり、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	4,200円（税込4,620円）
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%ミュスカプティグレンでその中でも珍しいミュスカプティグレン・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_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

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・ピノノワール エリオス（赤）	
品種	リースリング	品種	ピノノワール
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）	ツブ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、セルロース、フュメ、シャンピニョン、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_2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_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 62	「Version.August-2018」 ジャン・マルク・ドレイヤー（Jean Marc DREYER）



地図提供：フランス食品振興会

生産者	Jean Marc DREYER
国＞地域＞村	フランス＞アルザス＞ロスハイム
AOC	アルザス
歴史	4代目オーナーのジャン・マルクは、2000年農業開業責任者資格（BPREA）を取るためにオベルネ村の農業学校に3年間通い、2004年、完全に父の畑を引き継ぎドメーヌ・ジャン＝マルク・ドレーヤーを立ち上げる。2009年、パトリック・メイエの影響で最初のSO_2無添加のワインをピノノワールでつくる。そして、2014年本格的にSO_2無添加ワイン一本に専念し現在に至る。
気候	気候は半大陸性気候で、冬は寒さが厳しく夏は暑く乾燥しやすい。だが、ボー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年にデメテール認証
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	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）	
品種	ピノグリ
樹齢	20年平均
土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で24ヶ月
熟成	600 Lの古樽で24ヶ月
マリアージュ（生産者）	豚のリエット、 手長海老のナージュ仕立て
マリアージュ（日本向け）	白いんげん豆とミモレツトのサラダ
ワインの飲み頃	2018年～2028年 供出温度:9℃
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！
希望小売価格	3,850円（税込4,235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_2無添加！ノンフィルター！

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）	
品種	シルヴァネール
樹齢	61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15日間
醗酵	自然発酵で2ヶ月
熟成	500 Lの古樽で12ヶ月
マリアージュ（生産者）	冷製トマトと蟹肉のファルシ、 オマール海老のオレンジソース
マリアージュ（日本向け）	豚のスペアリブ
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！
希望小売価格	3,850円（税込4,235円）
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_2無添加！ノンフィルター！

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	リースリング
樹齢	40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10日間
醗酵	自然発酵で2ヶ月
熟成	20 hLのフードル（大樽）で12ヶ月
マリアージュ（生産者）	鴨の生ハム、 シュークルート
マリアージュ（日本向け）	牡蠣のベニエ
ワインの飲み頃	2018年～2028年 供出温度:11℃
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わいを整える！
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_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

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	ピノノワール50%、ピノグリ50%	品種	ピノノワール	品種	ゲヴュルツトラミネール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
醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	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、 ボーフォールチーズ
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℃
テイスティング コメント	グロゼイユ、ジンシャー、モロヘイヤ、ハイビスカスティー、シャンピニオンの香り。ワインはピュアで明るくチャーミングでみずみずしいエキスの旨味に線の細い強かな酸とキメの細かいタンニンの収斂味がきれいに溶け込む！	テイスティング コメント	グリオット、ドライイチジク、スミレ、ブラウンカルダモン、プラリネ、赤味噌の香り。ワインは滑らかで艶やかな果実が染み入るように優しく、ダシのような旨味とチャーミングな酸、繊細なタンニンとのバランスが絶妙！	テイスティング コメント	ライチ、シャクヤク、キンモクセイ、黄色いバラ、ジンジャー、シャンピニオン、鉄分の香り。ワインはフルーティかつほんのりスパイシーで、上品なエキスの旨味にパンジェンシーな優しいタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	4,200円（税込4,620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_2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月4日。収量は45 hL/ha。キュヴェ名のAnimaはラテン語で「生命」「魂」の意味、キリスト教では「大地の匂い」という意味もある！ピノノワールはジャン・マルクが最初にSO_2無添加で仕込んだワインでいわば彼の魂ともいえるワイン！SO_2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日はピノグリが10月5日、ゲビュルツが10月14日。収量は45 hL/ha。ロゼ（グリ）色のブドウ同士をアッサンブラージュし仕込んだマセラシオン！キュヴェ名は巡礼地コンポステーラの最西端の地名で、この世の果て＝一度仕込んだら最後まで！という意味を込めて名付けた！SO_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.