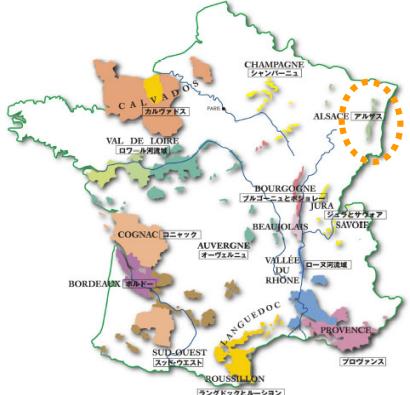


**「Version.February-2022」**  
**ドメーヌ・ガングランジェ(Domaine Ginglinger)**



地図提供:フランス食品振興会



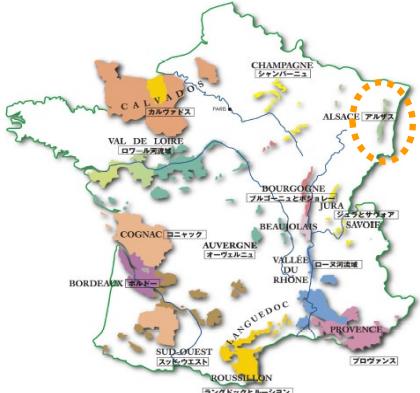
生産者	Jean Francois GINGLINGER
国>地域>村	フランス>アルザス>ファッフェンハイム
AOC	アルザス、アルザスグランクリュ
歴史	オーナーであるジャン・フランソワ(ブリュノ・シュレールの親戚)は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを起ち上げる。(以前はブドウを農協に売っていた)1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオディナミを実践に取り入れる。2003年から一部SO <sub>2</sub> 無添加のワインを試作していたが、2012年から本格的にサンスフルのワインスタイルにシフトした。
気候	冬は寒く、夏は猛暑に気温が上がる半大陸性の気候。風は穏やかで、夏場はとても乾燥している。
畠総面積	6.66 ha
農法	ビオディナミ 1999年エコセール
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	3人、季節労働者1人
趣味	楽器演奏(トロンボーン、アコーデオン)
生産者のモットー	土壤とブドウの樹にとっての最高のバランスを探す

13.-16. AC Alsace Changala 2019 アルザス・シャンガラ 1L(白)		13.-19. AC Alsace Muscat 2017 アルザス・ミュスカ(白)		13.-9. AC Alsace Pinot Gris 2020 アルザス・ピノグリ(白)	
品種	ピノブラン30%、他の全ての白ブドウ品種のプレス70%	品種	ミュスカブティグレン50%、 ミュスカダルザス50%	品種	ピノグリ
樹齢	46年平均	樹齢	34年平均	樹齢	36年平均
土壤	グレ・ローズ(ピンクの小石) 混じりの石灰質・粘土質	土壤	アラゴナイト混じりの石灰質	土壤	砂混じりの石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醸酵	自然酵母で7ヶ月	醸酵	自然酵母で6ヶ月	醸酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	17 hLのフードルで10ヶ月	熟成	10hLのフードルで11ヶ月	熟成	17 hLのフードルで9ヶ月
マリアージュ (生産者)	根菜のマリネまたはフォンデュやラクレットなどチーズを溶かした料理など	マリアージュ (生産者)	ブリータのカブレーゼや白身魚のマリネなど	マリアージュ (生産者)	自然なダシの出た貝料理やコンテなどのハードチーズなど
ワインの 飲み頃	2022年～2027年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2022年～2027年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2022年～2027年 供出温度:10°C
テイスティング コメント	カリンやキンカンなどの甘酸っぱい香りにモミや杉の木の爽やかな香りが重なる。ワインは滑らかで昆布ダシのような旨味の詰まったピュアなエキスがあり、線の細い強かな酸とほろ苦いミネラルがきれいに溶け込む！	テイスティング コメント	アカシアや白いバラのような花の華やかさに、カレー粉のような辛口の香りがほのかに合わさる。ワインはピュアかつ滑らかで、透明感のあるまつりとしたエキスに線の細い強かな酸、塩気のある洗練されたミネラルが上品に溶け込む！	テイスティング コメント	カリンのジャムのような熟した香りと杉やフュメなど清涼感のある香りと香ばしい香りが交じり合う。ワインはピュアかつミネラリーで、昆布ダシのような旨味を滋味でタイトなミネラルときれいに溶け込んだ酸が上品に引き締める！
希望小売価格	3,350円(税込3,685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16日～9月27日。収量は25 hL/ha平均！残糖1.7g/Lの辛口！キュヴェ名の「シャンガラ」はアルザス語でジャンのことを示し、ピノブランと各品種のプレスの最後ジュースをアップサンブランジュして造っている！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月8日。収量は35 hL/ha。残糖は0.5g/Lの完全辛口！ミュスカブティグレンはアルコールのボリュームと骨格、ミュスカダルザスは酸のフレッシュさと軽快さをワインに与える！SO <sub>2</sub> 無添加！軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は9月1日と例年よりも3週間早い！収量は50 hL/haと豊作に恵まれた！残糖0.2 g/Lの完全辛口！良いピノグリはFumet香という魚や肉を炭火で焼いた時に出る脂の香ばしい香りがある。SO <sub>2</sub> 無添加！軽くフィルター有り。

13.-2. AC Alsace Riesling 2019 アルザス・リースリング(白)		13.-15. AC Alsace Gewurtztraminer 2020 アルザス ゲヴュルツトラミネール(白)		13.-23. VdF Gewurtztraminer Maceration 2018 ゲヴュルツトラミネール マセラシオン(白)	
品種	リースリング	品種	ゲヴュルツトラミネール	品種	ゲヴュルツトラミネール
樹齢	39年～53年	樹齢	55年	樹齢	9年～22年
土壌	泥状石灰質	土壌	グレ・ローズ(ピンクの小石) 混じりの石灰質・粘土質	土壌	アラゴナイト混じりの石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	スマセラシオンカルボニック 食品用大型ポリタンクで2週間
醸酵	自然酵母で12ヶ月	醸酵	自然酵母で3ヶ月	醸酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	23 hLのフードルで15ヶ月	熟成	25 hLのフードルで9ヶ月	熟成	5hLのフードルで9ヶ月
マリアージュ (生産者)	キッシュなどパイ生地を使ったオードブルやエビ蟹など甲殻類を使った料理	マリアージュ (生産者)	フライシナッカなどのアルザス郷土料理やマンステールチーズなど	マリアージュ (生産者)	カラスミやあん肝などの珍味や鴨のフルーツソースなど
ワインの 飲み頃	2022年～2032年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2022年～2032年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2022年～2037年 供出温度:13°C
テイスティング コメント	ジャスミンやキンモクセイなどの華やかな花やレモングラスなどの爽やかなハーブの香り。ワインはピュアかつフルーティーで、ほのかに甘く透明感のある果実の旨味エキスに線の細いシャープな酸と緻密でチョーキーなミネラルがぎっしりと詰まっている！	テイスティング コメント	金柑やオレンジなどの柑橘系の香りや杉やジンジャーなどの爽やかな香り。ワインはピュアかつ上品で白桃のようなフルーティーな果実に旨味がぎっしり詰まっていて、線の細い強かな酸とチョーキーでタイトなミネラルが余韻を引き締める！	テイスティング コメント	オレンジやパッションフルーツ、ネクターなどのトロピカルな香りとキンモクセイの華やかな香り。ワインは芳醇かつオレンジのフレーバーが全開で、鉱石剥き出しのスペイシーなミネラルと強かな酸、キメの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	3,350円(税込3,685円)	希望小売価格	3,850円(税込4,235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30日。収量は45 hL/ha。2019年は発酵が途中で止まり糖が8g/L残った！畑の名前はレーシュンベルク。100%石灰質土壌から生まれるワインは、ミネラルのキメが細かく酸にフィネスがある！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月14日と例年よりも2週間早い！収量は55hL/haと豊作に恵まれた！残糖3.5g/L！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50hL/haと豊作に恵まれた！残糖は1.7g/L！ブドウはグランクリュ・シュタイネールの若木から！VdFで申請を行っているためエチケットにシュタイネールと入れることができない！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！

13.-1. AC Alsace Pinot Noir 2020 ピノノワール(赤)		★new★ 13.-41. AC Alsace KST 2020 アルザス・カーネ・エス・ティー(赤)	
品種	ピノノワール	品種	ピノグリ50%、 ピノノワール50%
樹齢	33年平均	樹齢	21年～45年
土壌	グレ・ローズ(ピンクの小石) 混じりの石灰質・粘土質	土壌	アラゴナイト混じりの石灰質
マセラシオン	スマセラシオンカルボニック ステンレスタンクで4週間	マセラシオン	食品用大型ポリタンクで2週間
醸酵	自然酵母で2ヶ月	醸酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	23hLのフードルで11ヶ月	熟成	古樽228Lで9ヶ月
マリアージュ (生産者)	フォアグラや肉のパイ包み料理など	マリアージュ (生産者)	ペルドリやイノシシ、鹿などのジビエや内臓料理など
ワインの 飲み頃	2022年～2032年 供出温度:16°C	ワインの 飲み頃	2022年～2037年 供出温度:16°C
テイスティング コメント	グリオットなどの甘酸っぱい香りや甘草、クローブ、シナモンなどの甘いエビスの香り。ワインは艶やかかつジューシーで、しなやかな果実味にダシのような旨味、強かでキューントな酸がきれいに溶け込んでいて、キメの細かいタンニンが余韻を引き締める！	テイスティング コメント	グリオットやチェリーのブランデー漬け、ぬか漬けやチーズなど発酵食品の香りもある。ワインは滑らかで明るく、ジューシーな果実味に旨味がしっかりと乗っていて、重心の低い強かな酸と滋味深いミネラル、キメの細かいタンニンの収斂味が骨格を支える！
希望小売価格	3,850円(税込4,235円)	希望小売価格	6,700円(税込7,370円)
ちなみに！	収穫日は9月3日と例年よりも2週間早い！収量は豊作で55 hL/ha！2017年に植樹したグラン・クリュ・シュタイネールのブドウも一緒にアッサンブレージュされている！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月4日。収量は25hL/ha。グラン・クリュSteiner(シュタイネール)の中でも最も良質な石灰土壌を持つKopfacker(コフアッケール)の区画、通称Kと呼ばれる畑のピノグリと、Steinerのピノノワールと一緒に混ぜて仕込んだスーパーウィン！ワイン名はKopfackerとSteinerの頭文字を取ってKSTと名付けられた！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！

「Version.September-2021」  
ドメーヌ・ガングランジェ(Domaine Ginglinger)



地図提供:フランス食品振興会



生産者	Jean Francois GINGLINGER
国>地域>村	フランス>アルザス>ファッフェンハイム
AOC	アルザス、アルザスグランクリュ
歴史	オーナーであるジャン・フランソワ(ブリュノ・シュレールの親戚)は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを立ち上げる。(以前はブドウを農協に売っていた)1996年から畑を完全にビオ農法に変え、ビオディナミを実践に取り入れる。2003年から一部SO <sub>2</sub> 無添加のワインを試作していたが、2012年から本格的にサンスフルのワインスタイルにシフトした。
気候	冬は寒く、夏は猛暑にとも言えるくらいに気温が上がる半大陸性の気候。風は穏やかで、夏場はとても乾燥している。
畑総面積	6.66 ha
農法	ビオディナミ 1999年エコセール
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	3人、季節労働者1人
趣味	楽器演奏(トローンボーン、アコーデオン)
生産者のモットー	土壤とブドウの樹にとっての最高のバランスを探す

13.-3. AC Alsace Pinot Blanc 2019 アルザス・ピノブラン(白)		★new★ 13.-37. AC Alsace Muscat Infusion 2019 アルザス・ミュスカ・アンフュージョン(白)		13.-33. AC Alsace Riesling Réserve 2019 アルザス・リースリング・レゼルヴ(白)	
品種	ピノオーセロワ	品種	ミュスカブティグレン80%、 ミュスカダルザス20%	品種	リースリング
樹齢	64年平均	樹齢	36年平均	樹齢	12年
土壤	グレ・ローズ(ピンクの小石) 混じりの石灰質・粘土質	土壤	アラゴナイト混じりの石灰質	土壤	泥状石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	除梗したミュスカダルザスをプレス ジュースの中に入れステンレスタンク で1ヶ月半アンフュージョン	マセラシオン	なし
醸酵	自然酵母で10ヶ月	醸酵	自然酵母で7ヶ月	醸酵	自然酵母で12ヶ月
熟成	29hLのフードルで11ヶ月	熟成	ステンレスタンクで11ヶ月	熟成	20hLのフードルで15ヶ月
マリアージュ (生産者)	イワシのマリネ、 ベビーホタテのバジル和え、 カワカマスのブルーナンテ	マリアージュ (生産者)	ズッキーニとミントのマリネ、 蟹のトマトフルシサラダ、 イカのポワレバジルソース和え	マリアージュ (生産者)	モリーユ茸のクリーム煮、 ブランケットドヴォー、 コンテチーズ
ワインの 飲み頃	2021年~2026年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2021年~2031年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2021年~2031年 供出温度:11°C
テイスティング コメント	白桃、梨のコンポート、スマモ、ほうじ 茶、ニワトコの花、イラクサ、ピーナツ の香り。ワインはピュアかつ透明感 のあるエキスがフルーティーでほんの りと甘みがあり、後から線の細い強かな 酸と滋味深いミネラルがじわっと優 しく口に広がる！	テイスティング コメント	ライチ、若いパイナップル、白桃のコン ポート、青梅、みかんの花、森の香 り。ワインはピュアかつミネラリーでス トラクチャがあり、透明感のある滑 らかなエキスに線の細い強かな酸、 滋味深く鉱物的なミネラルがきれい に溶け込む！	テイスティング コメント	カリん、タルトタタン、干しイチジク、カ テキン、ラムレーズン、みりんの香り。 ワインはピュアかつ複雑で透明感の あるエキスに奥行きがあり、凝縮した ダシのような旨味と重心の低い酸、 洗練されたミネラルが余韻に連れて じわっとせり上がる！
希望小売価格	3,100円(税込3,410円)	希望小売価格	3,500円(税込3,850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16日。収量は60 hL/ha。 2019年は酵母に勢いがなかったため 最終的に8g/糖が残った！ヴィエー ユ・ヴィーニュとグレーローズの土壤が 香り高く滋味深いワインに仕上げる！ 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 30hL/ha。残糖1.4g/Lの辛口！発酵 が途中で止まるのを防ぐため、除梗 したミュスカダルザスを漬け込むアン フュージョンという醸造方法を取っ た！ミュスカブティグレンはボリュー ムと骨格、ミュスカダルザスはフレッ シュさと軽快さをワインに与える！ 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45 hL/ha。残糖は2g/Lの辛口！レゼル ヴは2007年レルシュンベルグの畑に 植樹したブドウのみで仕込んでい る！苗木は全てシュレールのグラン クリュ・アイビベルグのセレクションマ サール！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィル ター！

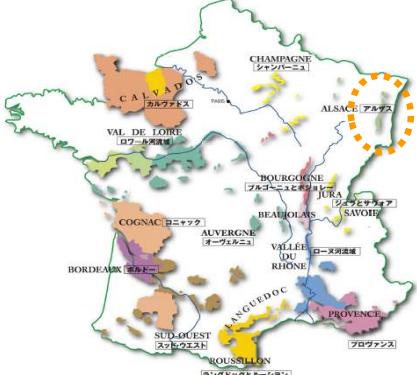
13.-15. AC Alsace Gewurtztraminer 2019 アルザス ゲヴュルツトラミネール(白)		★new★ 13.-39. AC Alsace Bihl-Steiner 2019 アルザス・ビル・シュタイネール(白)		13.-10. AC Alsace Pinot Gris Steinert 2017 アルザス・ピノグリ・シュタイネール(白)	
品種	ゲヴュルツトラミネール	品種	リースリング95%、 シルヴァネール5%	品種	ピノグリ
樹齢	54年	樹齢	30年平均	樹齢	42年平均
土壌	グレ・ローズ(ピンクの小石) 混じりの石灰質・粘土質	土壌	小石混じりの石灰質	土壌	アラゴナイト混じりの石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醸酵	自然酵母で6ヶ月	醸酵	自然酵母で9ヶ月	醸酵	自然酵母で10ヶ月
熟成	25 hLのフードルで10ヶ月	熟成	12 hLのフードルで12ヶ月	熟成	6hLのフードルで11ヶ月
マリアージュ (生産者)	鴨のフォアグラのテリーヌ、 ベックオフ、 マンステールチーズ	マリアージュ (生産者)	ヴォロヴァン、 ホロホロ鳥とオレンジのココット、 マロワールチーズ	マリアージュ (生産者)	アナゴのラグーカレー風味、 フライシュナッカ、 トムドサヴォワチーズ
ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度:11°C	ワインの 飲み頃	2021年～2036年 供出温度:11°C	ワインの 飲み頃	2021年～2036年 供出温度:11°C
テイスティング コメント	ライチ、オレンジ、ジンジャー、黄色い バラ、メントール、モミの木、みりん、 ベッコウ飴の香り。ワインは力強くかつ芳醇なエキスがフルーティでボリュームがあり、強かで重心の低い酸、滋味深くタイトなミネラルがきれいに溶け込み骨格を支える！	テイスティング コメント	オレンジ、アプリコット、びわ、グラン マニエ、ジンジャー、バネトーネの香り。 ワインは筋肉質で力強くも透明感があり、オレンジの風味と塩気の詰まった奥行きのあるエキスに、重心の低い酸、嗜めるくらい凝縮されたミネラルが長く余韻に続く！	テイスティング コメント	カリン、梨のコンポート、ヨモギ、カシューなツツ、フュメ、火打石の香り。 ワインはビュアかつスパイシーで、透明感のあるほんのり甘くまつたりとしたエキスにボリュームがあり、凝縮した塩気のある旨味と重心の低い酸、鉱物的なミネラルがじわっと余韻を引き締める！
希望小売価格	3,700円(税込4,070円)	希望小売価格	5,850円(税込6,435円)	希望小売価格	4,850円(税込5,335円)
ちなみに！	収穫日は9月26日。収量は35hL/ha。残糖1.1g/Lの辛口！2019年は太陽に恵まれた年で、マセラシオンと思わせるほど香り高くパワフルなワインが出来上がった！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月27日。収量は30hL/ha。残糖は5g/L。2019年は日照りによりグランクリュ・シュタイネールのリースリングの収量が少なかつたので、ビルと収穫を同じ日にしづづをアッサンブランジュして仕込んだ！(シュタイネールの比率は25%) SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月8日。2017年は春の遅霜と日照りの影響で収量は30 hL/haと30%減！残糖は1.5g/Lの辛口！グランクリュ・シュタイネールのアラゴナイト土壌から来るミネラルはSteinert(石)のように硬くパワフル！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

★new★ 13.-38. AC Alsace Pinot Noir Réserve 2019 ピノノワール・レゼルヴ(赤)	
品種	ピノノワール
樹齢	50年平均
土壌	グレ・ローズ(ピンクの小石) 混じりの石灰質・粘土質
マセラシオン	スマセラシオンカルボニック ステンレスタンクで4週間
醸酵	自然酵母で5週間
熟成	古樽228Lで12ヶ月
マリアージュ (生産者)	フォアグラのソテー、 ブッフルギニヨン、 サンネクテールチーズ
ワインの 飲み頃	2021年～2036年 供出温度:15°C
テイスティング コメント	ダークチェリー、イチジク、青竹、そら豆、茹でた蕪、コンテチーズの香り。 ワインは艶やかかつストラクチャーがあり、凝縮した鰹ダシのような凝縮した果実の旨味を、強かな酸、洗練されたミネラル、そしてキメ細やかなタンニンがタイトに締める！
希望小売価格	4,350円(税込4,785円)
ちなみに！	収穫日は9月23日。収量は20hL/ha！2019年は、日照りとボワミそして鹿に被害により通常のピノノワールが50%減で、80%減だったサン・シュタインのピノノワールもアッサンブランジュされたことでレゼルヴに昇格した！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

**「Version.April-2021」**  
**ドメーヌ・ギャングランジェ(Domaine Ginglinger)**



地図提供:フランス食品振興会



生産者	Jean Francois GINGLINGER
国>地域>村	フランス>アルザス>ファッフェンハイム
AOC	アルザス、アルザスグランクリュ
歴史	オーナーであるジャン・フランソワ(ブリュノ・シュレールの親戚)は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを起ち上げる。(以前はブドウを農協に売っていた)1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオディナミを取り入れる。2003年から一部SO <sub>2</sub> 無添加のワインを試作していたが、2012年から本格的にサンスフルのワインスタイルにシフトした。
気候	冬は寒く、夏は猛暑にとも言えるくらいに気温が上がる半大陸性の気候。風は穏やかで、夏場はとても乾燥している。
畠面積	6.66 ha
農法	ビオディナミ 1999年エコセール
収穫方法	100%手摘み、畠で選果
ドメーヌのスタッフ	3人、季節労働者1人
趣味	楽器演奏(トローンボーン、アコーデオン)
生産者のモットー	土壤とブドウの樹にとっての最高のバランスを探す

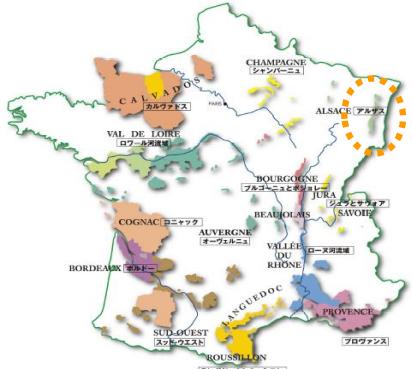
13.-7. AC Alsace Sylvaner 2018 アルザス・シルヴァネール(白)		13.-31. AC Alsace Riesling Metta 2018 リースリング・メトラ(白)		13.-19. AC Alsace Muscat 2018 アルザス・ミュスカ(白)	
品種	シルヴァネール	品種	リースリング90%、 シルヴァネールルージュ10%	品種	ミュスカブティグレン50%、 ミュスカダルザス50%
樹齢	51年平均	樹齢	36年平均	樹齢	35年平均
土壤	グレ・ローズ(ピンクの小石) 混じりの石灰質・粘土質	土壤	グレ・ローズ(ピンクの小石) 混じりの石灰質・粘土質	土壤	アラゴナイト混じりの石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醸酵	自然酵母で6ヶ月	醸酵	自然酵母で3ヶ月	醸酵	自然酵母で4ヶ月
熟成	19 hLのフードルで7ヶ月	熟成	20hLのフードルで12ヶ月	熟成	10hLのフードルで7ヶ月
マリアージュ (生産者)	イカのブランチャ、 タルトフランベ、 エイヒレのムニエルケッパー風味	マリアージュ (生産者)	クラムチャウダー、 ルージエのボワレ、 コンテチーズ	マリアージュ (生産者)	桃とプラータのカブレーゼ、 サーモンとブルサンのカナッペ、 イワシのマリネ
ワインの 飲み頃	2021年~2036年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2021年~2036年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2021年~2026年 供出温度:9°C
テイスティング コメント	黄桃、カリン、カシューナッツ、みりん、昆布、火打石の香り。ワインはピュアで透明感のあるエキスに凝縮した旨味が詰まっていて、洗練されたミネラルと伸びのある強かな酸が複雑な味わいを形成する！	テイスティング コメント	焼きリンゴ、梨のコンポート、カリン、キンレンカ、ヘーゼルナッツ、醤油の香り。ワインはピュアで透明感のあるエキスに複雑な旨味がぎっしり詰まっていて、鉱石のような緻密なミネラルとタイトな酸が骨格を形成する！	テイスティング コメント	ライチ、スモモ、白桃、西洋菩提樹、白いバラの香り。ワインはみずみずしく透明感があり、鼻から抜けるライチや桃の華やかなフレーバーと白い果実の優しいエキスが爽やかで、線の細い強かな酸がじわっと口の中に広がる！
希望小売価格	3,000円(税込3,300円)	希望小売価格	3,100円(税込3,410円)	希望小売価格	3,300円(税込3,630円)
ちなみに！	収穫日は9月7日。2018年は豊作で収量は70 hL/ha！残糖0.2g/Lの完全辛口！ワイン名は畑の名前。メトラはギャングランジェの畑で唯一の混植！テロワールの影響か、この畑のブドウだけ毎年酸が突出して高いのが大きな特徴！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。収量は豊作で50hL/ha！残糖0.2 g/Lの完全辛口！ワイン名は畑の名前。メトラはギャングランジェの畑で唯一の混植！テロワールの影響か、この畑のブドウだけ毎年酸が突出して高いのが大きな特徴！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。収量は35 hL/ha。残糖は0.2g/Lの完全辛口！ミュスカブティグレンはアルコールのボリュームと骨格、ミュスカダルザスは酸のフレッシュさと軽快さをワインに与える！SO <sub>2</sub> 無添加！軽くフィルター有り。

## ★再リリース★

13.-2. AC Alsace Riesling 2018 アルザス・リースリング(白)		13.-15. AC Alsace Gewurtztraminer 2018 アルザス ゲヴュルツトラミネール(白)		13.-26. AC Alsace Gewurtztraminer 2015 Infusion アルザス ゲヴュルツトラミネール アンフュージョン(白)	
品種	リースリング	品種	ゲヴュルツトラミネール	品種	ゲヴュルツトラミネール
樹齢	38年~52年	樹齢	53年	樹齢	30年平均
土壌	泥状石灰質	土壌	グレ・ローズ(ピンクの小石) 混じりの石灰質・粘土質	土壌	アラゴナイト混じりの石灰質、グレ・グリ(灰色の小石)混じりの石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	除梗したブドウを10 kgの網袋に入れ12ヶ月アンフュージョン
醸酵	自然酵母で3ヶ月	醸酵	自然酵母で2ヶ月	醸酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	24 hLのフードルで8ヶ月	熟成	25 hLのフードルで12ヶ月	熟成	10 hLのフードルで11ヶ月
マリアージュ (生産者)	ゴボウのベニエ、 マトウダイのポワレ、 グリュイエールチーズ	マリアージュ (生産者)	アンディーヴとハムのグラタン、 ポークジンジャー、 ホロホロ鳥のオレンジココット煮	マリアージュ (生産者)	冷製アンドウイユ、 フライシナッカ、 マンステールチーズ
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~2036年 供出温度:10°C
テイスティング コメント	洋ナシ、白桃、ヘーゼルナッツ、みりん、昆布、石油の香り。ワインは芳醇でストラクチャーがあり、透明感のある凝縮したエキスに緻密なミネラル、控えめで強かな酸が同調し上品で複雑な味わいを形成する！	テイスティング コメント	ライチ、白桃、スモモ、カモミーユ、ジンジャーの香り。ワインはほんのりスパイシーで白い果実の芳醇なエキスの中に塩気のある旨味が詰まっていて、強かで伸びのある酸と筋肉質なミネラルが骨格を形成する！	テイスティング コメント	マンゴスチン、洋ナシのコンポート、ジンジャー、キンモクセイ、エシャロットの香り。ワインはピュアで力強くボリューム豊かで、凝縮した塩気のある旨味と強かな酸、骨太で鉱物的なミネラルが複雑な味わいを形成する！
希望小売価格	3,200円(税込3,520円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070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20日。2018年は豊作で収量は65 hL/ha！残糖は0.2g/Lの辛口！畠の名前はレーシュンベルク。100%石灰質土壌から生まれるワインは、ミネラルのキメが細かく酸にフィネスがある！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月21日。2018年は大豊作で収量は62hL/ha！残糖0.2g/Lの辛口！毎年花ぶるいにやられる中2018年は病気も何もなく品質共に恵まれた当たり年だった！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1445 hL/ha。残糖は1.6 g/Lの辛口！ツインコフレ8割(ネゴス)とシュタイネール2割(自社)の2つの区画のブドウを混ぜている！アンフュージョンとは「煎じたもの」と言う意味で、ワインに対して少量の果皮や果粒などを浸漬し、風味づけを行うことを言う！SO <sub>2</sub> 無添加！軽くフィルター有り。

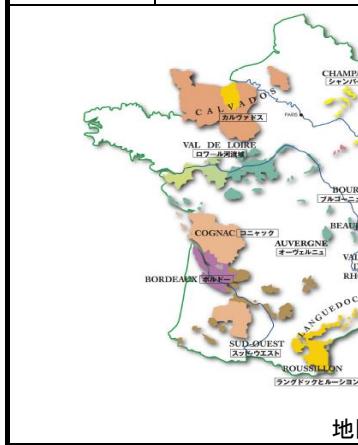
13.-22. AC Alsace Buhl 2018 アルザス・ビル(白)		13.-10. AC Alsace Grand Cru Pinot Gris Steinert 2016 アルザス・グランクリュ ピノグリ・シュタイネル(白)	
品種	リースリング85%、 シルヴァネール15%	品種	ピノグリ
樹齢	33年平均	樹齢	41年平均
土壌	小石混じりの石灰質	土壌	アラゴナイト混じりの石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醸酵	自然酵母で6ヶ月	醸酵	自然酵母で8ヶ月
熟成	12 hLのフードルで12ヶ月	熟成	6hLのフードルで11ヶ月
マリアージュ (生産者)	パプリカとアンチョビのマリネ、 テットドフロマージュ、 魚介のシーケルート	マリアージュ (生産者)	セップ茸のポワレ、 骨付き豚のロースステーキ、 ベックオフ
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~2036年 供出温度:11°C
テイスティング コメント	グレーブフルーツ、クエッч、ポメロ、 石油、ヨモギ、潮の香り。ワインはクリスピーカつヴィヴィッドで柑橘系の清涼感と勢いがあり、旨味のある爽やかなエキスを洗練されたミネラルとタイトで強かな酸が余韻を引き締める！	テイスティング コメント	パパイヤ、カリン、ヨモギ、カシュー ナッツ、フュ梅香、ハチミツ、蜜蠍の香り。ワインはピュアかつクリスピードの間に甘く凝縮したエキスにボリュームがあり、塩気のある凝縮した旨味と鉱物的なミネラル、強かな酸がじわっと余韻を引き締める！
希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	希望小売価格	4,700円(税込5,170円)
ちなみに！	収穫日は9月10日。ミルデューの被害で収量は35hL/haと20%減！残糖は4.7g/L。ビルは区画名。畠は国道を挟んでグラン・クリュの丘の対面に位置し、土壌は主に石灰質に支配される！シルヴァネールとリースリングが同じ区画内にあるため分けずに全てアッサンブランジュした！開けたてはガスがあるのでカラフをおススメ！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月8日。2016年はミルデューと雹と日照りの影響で収量は25 hL/ha！ブドウのポテンシャルが高かったため完全発酵まで行かず、糖が9.2g/L残った！開けたてはガスがあるのでカラフをおススメ！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！

**「Version.December-2020」**  
**ドメーヌ・ギャングランジェ(Domaine Ginglinger)**



地図提供:フランス食品振興会



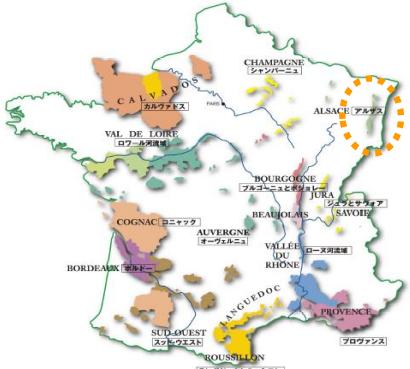
 <b>Domaine Ginglinger</b> <b>Alsace</b> <b>France</b>	生産者	Jean Francois GINGLINGER
	国>地域>村	フランス>アルザス>ファッフェンハイム
	AOC	アルザス、アルザスグランクリュ
	歴史	オーナーであるジャン・フランソワ(ブリュノ・シュレーラーの親戚)は、1999年に父の畠を継いでワイナリーを起ち上げる。(以前はブドウを農協に売っていた) 1996年から畠を完全にビオ農法に変え、同時にビオディナミを実践に取り入れる。2003年から一部SO <sub>2</sub> 無添加のワインを試作していたが、2012年から本格的にサンスフルのワインスタイルにシフトした。
	気候	冬は寒く、夏は猛暑にとも言えるくらいに気温が上がる半大陸性の気候。風は穏やかで、夏場はとても乾燥している。
	畠総面積	6.66 ha
 <b>Domaine Ginglinger</b> <b>Alsace</b> <b>France</b>	農法	ビオディナミ 1999年エコセール
	収穫方法	100%手摘み、畠で選果
	ドメーヌのスタッフ	3人、季節労働者1人
	趣味	楽器演奏(トローンボーン、アコーデオン)
	生産者のモットー	土壤とブドウの樹にとっての最高のバランスを探す

13.-16. AC Alsace Changala 2017 アルザス シャンガラ 1L(白)		13.-34. VdF Pinot Blanc Glou-Glou 2018 ピノブラン グル・グル(白)		13.-15. AC Alsace Gewurtztraminer 2017 アルザス ゲヴュルツトラミネール(白)	
品種	ピノブラン40%、他の全ての白ブドウ品種のプレス60%	品種	ピノオークセロワ70%、ピノブラン30%	品種	ゲヴュルツトラミネール
樹齢	44年平均	樹齢	35年平均	樹齢	52年
土壤	グレ・ローズ(ピンクの小石) 混じりの石灰質・粘土質	土壤	泥状石灰質	土壤	グレ・ローズ(ピンクの小石) 混じりの石灰質・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
醸酵	自然酵母で3ヶ月	醸酵	自然酵母で4ヶ月	醸酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	25 hLのフードルで8ヶ月	熟成	ステンレスタンクで8ヶ月	熟成	25 hLのフードルで11ヶ月
マリアージュ (生産者)	アーティチョークとツナのサラダ、 シュークルート	マリアージュ (生産者)	小魚のフリット、 手長エビのエチュベ	マリアージュ (生産者)	牡蠣の白ワインヴィネガーマリネ、 マンステールチーズ
マリアージュ (日本向け)	ホタテのソテー <sup>マスター</sup> ソース	マリアージュ (日本向け)	カニとアボカドのブルスケッタ	マリアージュ (日本向け)	鶏肉のレモン煮
ワインの 飲み頃	2020年~2025年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2020年~2025年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2020年~20年 供出温度:9°C
テイスティング コメント	ドライアブリコット、カリン、金木犀、タケノコ、ヨーグルト、ペッコウ飴、ピートの香り。ワインはピュアかつ滑らかで凝縮したダシのような旨味エキスが詰まっていて、線の細い強かな酸と鉱物的なミネラルがきれいに溶け込む！	テイスティング コメント	グレープフルーツ、リンゴ、ハーブ、ほうじ茶、黒豆、火打石の香り。ワインはフレッシュでみずみずしく、ダシのように優しく染み入るようなエキスの中に繊細で緻密なミネラルとやさしく軽快な酸が溶け込む！	テイスティング コメント	グレープフルーツ、はっさく、ライチ、カモミーユ、フェンネル、ハチミツ、カテキンの香り。ワインはスパイシーかつヴィヴィッドで勢いがあり、柑橘系の心地よい苦みを含んだエキスをシャープな酸と洗練されたミネラルがタイトに締める！
希望小売価格	3,000円(税込3,300円)	希望小売価格	3,000円(税込3,300円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)
ちなみに！	収穫日は9月4日~9月16日。収量は50 hL/ha平均！残糖1g/Lの辛口！キュヴェ名の「シャンガラ」はアルザス語でジャンのことを示し、ピノブランと各品種のプレスの最後ジュースをアッサンブランジュして造っている！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は8月27日。収量は豊作で60 hL/ha！残糖0.2 g/Lの完全辛口！前回2016年はペティアンのシャンガラ・ビュルに仕上げたが、今回は趣を変えてスタイルワインに仕上げた！ワイン名はグル・グルはゴクゴク飲める喉越しの良いワインという意味がある！SO <sub>2</sub> 無添加！軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は9月13日。収量は40hL/ha。残糖2.3g/Lの辛口！2017年は品質共に恵まれた当たり年！前年はマセラシオンで仕込んだが、今回はまた通常のスタイルワインとして仕込んでいる！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！

13.-23. VdF Gewurtztraminer Maceration 2017 ゲヴュルツトラミネール マセラシオン(白)		13.-36. AC Alsace Gewurtztraminer 2015 Schneckenberg アルザス ゲヴュルツトラミネール シュネッケンベルグ(白)		13.-13. AC Alsace Pinot Noir 2018 Sandstein アルザス ピノノワール サンシュタイン(赤)	
品種	ゲヴュルツトラミネール	品種	ゲヴュルツトラミネール	品種	ピノノワール
樹齢	9年~22年	樹齢	30年平均	樹齢	56年~80年
土壤	アラゴナイト混じりの石灰質	土壤	アラゴナイト混じりの石灰質	土壤	小石混じりの石灰質
マセラシオン	スママセラシオンカルボニック 食品用大型ポリタンクで5週間	マセラシオン	なし	マセラシオン	スママセラシオンカルボニック 食品用大型ポリタンクで5週間
醸酵	自然酵母で2ヶ月	醸酵	自然酵母で10ヶ月	醸酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	5hlのフードルで10ヶ月	熟成	10hLのフードルで9ヶ月	熟成	古樽228Lで12ヶ月
マリアージュ (生産者)	ジャンボンペルシエ、 ルブロションチーズ	マリアージュ (生産者)	鴨のローストオレンジソース、 ベックオフ	マリアージュ (生産者)	豚足のパン粉焼き、 牛のパヴェステーキ
マリアージュ (日本向け)	牛タンのポトフ	マリアージュ (日本向け)	ペーコンとチコリのグラタン	マリアージュ (日本向け)	鶏むね肉のチーズ入りカツレツ
ワインの 飲み頃	2020年~2035年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2020年~2035年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2020年~2030年 供出温度:16°C
テイスティング コメント	オレンジ、キンカン、スマモ、キンモクセイ、ジャスミン、黄色いバラ、ジンジャーの香り。ワインはスパイシーかつしっかりとしたストラクチャーがあり、芳醇なエキスの中に溶け込む筋肉質なミネラル、紅茶のようなタンニンの收敛味が骨格をタイトに引き締める！	テイスティング コメント	グレープフルーツ、レモン、黄色いバラ、カモミール、レモングラス、シトラス、ジンジャーの香り。ワインはフルーティかつスパイシーで、黄桃のようなまつりとまろやかな果実のエキスに鋭く刺さるようなタイトなミネラルが溶け込み骨格を支える！	テイスティング コメント	グロゼイユ、グリオット、バジル、シソ、シャンピニヨンの香り。ワインは柔らかくかつストラクチャーがあり、凝縮した赤い果実の染み入るような優しいコクを力加減のようなほんのリビターなタンニンの收敛味がタイトに引き締める！
希望小売価格	4,350円(税込4,785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15日。収量は40hl/ha。残糖は1.7g/L！2017年のマセラシオンはグランクリュ・シュタイネールの若木のブドウを使用している！だが、AOCの申請をせずVdFで申請を行つたためエチケットにシュタイネールと入れることができなかった！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30hL/ha。残糖は3.2 g/L！畠名のシュネッケンベルグは、グランクリュ・シュタイネールの中でも一番アラゴナイトの含有率が高くトップのテロワール！刺さるくらいのタイトなミネラルはアラゴナイト土壤に由来する！SO <sub>2</sub> 無添加！軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫は9月6日。収量は30 hL/ha。ガングランジエの持つ畠の中で一番樹齢が古い！ワイン名は畠名の名前。Sandsteinの畠名はSand(砂)Stein(石)という意味があり、水はけが良く、果実味はエレガントに仕上がる！SO <sub>2</sub> 無添加、ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

「Version.September-2020」  
ドメーヌ・ガングランジェ(Domaine Ginglinger)



地図提供:フランス食品振興会



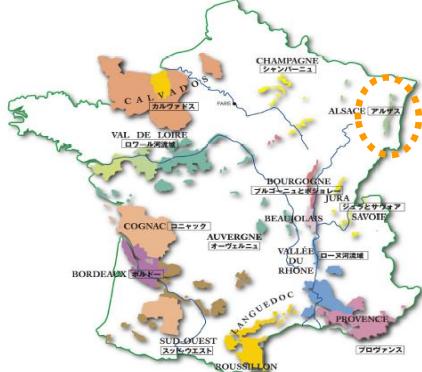
生産者	Jean Francois GINGLINGER
国>地域>村	フランス>アルザス>ファッフェンハイム
AOC	アルザス、アルザスグランクリュ
歴史	オーナーであるジャン・フランソワ(ブリュノ・シユーリーの親戚)は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを起ち上げる。(以前はブドウを農協に売っていた) 1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオディナミを実践に取り入れる。2003年から一部SO <sub>2</sub> 無添加のワインを試作していたが、2012年から本格的にサンスフルのワインスタイルにシフトした。
気候	冬は寒く、夏は猛暑にとも言えるくらいに気温が上がる半大陸性の気候。風は穏やかで、夏場はとても乾燥している。
畠総面積	6.66 ha
農法	ビオディナミ 1999年エコセール
収穫方法	100%手摘み、畠で選果
ドメーヌのスタッフ	3人、季節労働者1人
趣味	楽器演奏(トローンボーン、アコーデオン)
生産者のモットー	土壤とブドウの樹にとっての最高のバランスを探す

13.-3. AC Alsace Pinot Blanc 2018 アルザス・ピノブラン(白)		13.-31. AC Alsace Riesling Mettra 2017 リースリング・メトラ(白)		13.-27. AC Alsace Sylvaner Reserve 2017 アルザス・シルヴァネール・レゼルヴ(白)	
品種	ピノオーセロワ	品種	リースリング90%、 シルヴァネールルージュ10%	品種	シルヴァネール
樹齢	63年平均	樹齢	35年平均	樹齢	50年平均
土壤	グレ・ローズ(ピンクの小石) 混じりの石灰質・粘土質	土壤	グレ・ローズ(ピンクの小石) 混じりの石灰質・粘土質	土壤	グレ・ローズ(ピンクの小石) 混じりの石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醸酵	自然酵母で6ヶ月	醸酵	自然酵母で5ヶ月	醸酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	20hLのフードルで12ヶ月	熟成	10hLのフードルで12ヶ月	熟成	13 hLのフードルで12ヶ月
マリアージュ (生産者)	カエルのガーリックバターソテー、 タルト・フランベ	マリアージュ (生産者)	ブーダンブラン、 鮭のブランダート	マリアージュ (生産者)	サバのリエット、 ベッコフ
マリアージュ (日本向け)	アスパラのパルメザン和え	マリアージュ (日本向け)	イカとズッキーニのソテー フェンネル風味	マリアージュ (日本向け)	牡蠣とカリフラワーのリゾット
ワインの 飲み頃	2020年~20年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2020年~20年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2020年~20年 供出温度:9°C
テイスティング コメント	リンゴの蜜、レモングラス、ヨーグルト、ヨード、ニワトコ、マドレーヌの香り。やや黄色い果実と若く澁刺とした酸があり、中盤から鉱物的な塩味と旨味も感じられる。 フィニッシュはタイトで切れ味がある。	テイスティング コメント	パッションフルーツ、蜂蜜、黄色い花、ヨーグルト、ヨードの香り。黄色みがかった色調とやや濃度がある爽やかな果実感。ミネラルが全面に感じられ、リースリングの透明感のある果実感とシルヴァネールのスマートでタイトな鉱物感の塩梅が見事。フィニッシュに旨味を感じる。	テイスティング コメント	リンゴジャム、グレープフルーツ、白い花、フェンネル、ユーカリの香り。クリアで綺麗のある酸とクリスピーナガスを感じ、シャープで切れ味のある酸と、薄く伸びやかなミネラルが特徴。フィニッシュはタイトでスモーキー。爽やかな苦みが残る。
希望小売価格	3,000円(税込3,300円)	希望小売価格	3,100円(税込3,410円)	希望小売価格	3,300円(税込3,630円)
ちなみに！	収穫日は9月3日と前年同様に3週間早い！収量は豊作に恵まれ70 hL/ha！残糖は0.2g/Lの完全辛口！グレローズの土壤が香り高いワインに仕上げる！SO <sub>2</sub> は発酵中に10mg/L添加。軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は9月12日。収量は一部害虫の被害に遭い30 hL/haと10%減！残糖0.5 g/Lの完全辛口！ワイン名のメトラは畑の名前。シャープでキレのある白ワインをコンセプトにつくった！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。収量は春の遅霜に遭い30hL/haと30%減！残糖3g/Lの辛口！レゼルヴはヴィエーユ・ヴィーニュのシルヴァネールのみで仕込んでる！SO <sub>2</sub> は発酵中に10mg/L添加。ノンフィルター！

13.-9. AC Alsace Pinot Gris 2017 アルザス・ピノグリ(白)		13.-1. AC Alsace Pinot Noir 2018 ピノノワール(赤)	
品種	ピノグリ	品種	ピノノワール
樹齢	33年平均	樹齢	31年平均
土壤	砂混じりの石灰質	土壤	グレ・ローズ(ピンクの小石) 混じりの石灰質・粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック ステンレスタンクで4週間
醸酵	自然酵母で2ヶ月	醸酵	自然酵母で2週間
熟成	17 hLのフードルで9ヶ月	熟成	23hLのフードルで9ヶ月
マリアージュ (生産者)	魚介のシュークルート、 マンステール	マリアージュ (生産者)	ナヴァラン・ダニヨー、 ブッフ・ブルギニヨン
マリアージュ (日本向け)	鰯の南蛮漬け	マリアージュ (日本向け)	鶏肉の赤ワインヴィネガー煮
ワインの 飲み頃	2020年～20年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2020年～20年 供出温度:15°C
テイスティング コメント	オレンジオイル、焼き栗、アカシア蜂蜜、カテキン、薬草の香り。香りは控えめで、味わいはピュアでふくよか。穏やかながら存在感のある酸とのバランスが良い。フィニッシュにほうじ茶のような香ばしくビターなフレーバーが残る。	テイスティング コメント	ブラッドオレンジ、イチジク、バラ、青竹、ピンクペッパー、たばこの香り。みずみずしく華やかな赤い果実と、緻密なタンニン。スマーキーで湿り気を感じる。素朴さと可憐さを持ったシルキーな酒質。フィニッシュにオレンジの皮やシナモンのニュアンスが残る。
希望小売価格	3,500円(税込3,850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6日と例年よりも2週間早い！収量は一部害虫の被害に遭い35 hL/haと20%減！残糖1.1 g/Lの辛口！良いピノグリはFumet香という魚や肉を炭火で焼いた時に出る脂の香ばしい香りがある。SO <sub>2</sub> 無添加！軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は2017年とほぼ同じ9月6日。(例年よりも2週間早い)収量は豊作で55 hL/ha！2017年に植樹したブドウがアッサンブラーージュされている！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

「Version.January-2020」  
ドメーヌ・ガングランジェ(Domaine Ginglinger)



地図提供:フランス食品振興会

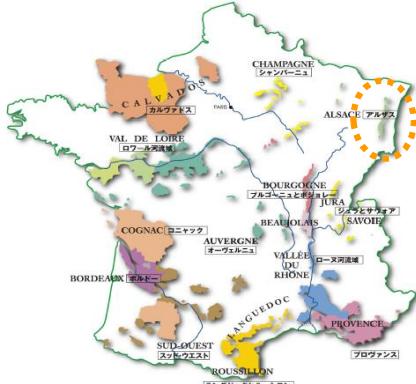


<b>13.-16. AC Alsace Changala 2018 アルザス・シャンガラ 1L(白)</b>		<b>13.-7. AC Alsace Sylvaner 2017 アルザス・シルヴァネール(白)</b>		<b>13.-22. AC Alsace Bihl 2017 アルザス・ビル(白)</b>	
品種	ピノブラン40%、その他の全ての白ブドウ品種のプレス60%	品種	シルヴァネール	品種	リースリング80%、シルヴァネール20%
樹齢	45年平均	樹齢	50年平均	樹齢	32年平均
土壌	グレ・ローズ(ピンクの小石)混じりの石灰質・粘土質	土壌	グレ・ローズ(ピンクの小石)混じりの石灰質・粘土質	土壌	小石混じりの石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醸酵	自然酵母で4ヶ月	醸酵	自然酵母で3ヶ月	醸酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	25 hLのフードルで11ヶ月	熟成	19 hLのフードルで8ヶ月	熟成	12 hLのフードルで9ヶ月
マリアージュ (生産者)	アサリの白ワイン蒸し、アッシュパルマンティエ	マリアージュ (生産者)	ホロホロ鳥の栗詰め、熟成サントモールチーズ	マリアージュ (生産者)	カサゴのポワレ、サールチーズ
マリアージュ (日本向け)	甘エビとグレープフルーツのマリネ	マリアージュ (日本向け)	鮭とキノコのホイル焼き	マリアージュ (日本向け)	生牡蠣
ワインの 飲み頃	2020年～2025年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2020年～2030年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2020年～2030年 供出温度:9°C
テイスティング コメント	レモンのコンポート、みかん、黄色いバラ、ヴエルヴェンヌ、ジンジャー、ジュニパーベリーの香り。ワインはピュアかつフルーティーで、白い果実の優しい旨味エキスを鉱物的なミネラル、線の細い強かな酸がじわっと引き締める！	テイスティング コメント	黄桃、ドライマンゴー、デイツ、干し芋、マロンクリーム、フュメ、茹でたキヤベツの香り。ワインはピュアかつ透明感のあるエキスに塩気の効いた旨味がぎっしり詰まっていて、線の細い酸と緻密なミネラルがタイトな骨格を形成する！	テイスティング コメント	洋ナシ、シトラス、西洋菩提樹、ユーカリ、フェンネル、火打石の香り。ワインは爽やかかつフルーティーで塩気のある旨味の詰まったまろやかなエキスが染み入るように優しく、線の細い酸と上品で緻密なミネラルが絶妙なハーモニーを奏でる！
希望小売価格	3,000円(税込3,300円)	希望小売価格	3,000円(税込3,300円)	希望小売価格	4,000円(税込4,400円)
ちなみに！	収穫日は8月27日～9月24日。収量は50 hL/ha平均！残糖2g/Lの辛口！キュヴェ名の「シャンガラ」はアルザス語でジャンのことを示し、ピノブランと各品種のプレスの最後ジュースをアッサンブラージュして造っているが、ピノブランを混ぜるのはこの年が最後！SO <sub>2</sub> は瓶詰め後に20 mg/L添加。軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は9月8日。2017年は収量は50 hL/haと比較的の収量が取れている！残糖0.6g/Lの完全辛口！グレローズの土壌が香り高いワインに仕上げる！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月13日。霜の被害で収量は30hL/haと30%減！残糖は1.8g/Lの辛口！ビルは区画名。畑は国道を挟んでグラン・クリュの丘の対面に位置し、土壌は主に石灰質に支配される！シルヴァネールとリースリングが同じ区画内にあるため分けずに全てアッサンブラージュした！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！

13.-15. AC Alsace Gewurtztraminer 2016 Maceration アルザス・ゲヴュルツトラミネール マセラシオン(白)		13.-13. AC Alsace Pinot Noir 2017 Sandstein アルザス・ピノ・ノワール サンシュタイン(赤)	
品種	ゲヴュルツトラミネール	品種	ピノノワール
樹齢	50年	樹齢	55年～79年
土壌	グレ・ローズ(ピンクの小石) 混じりの石灰質・粘土質	土壌	小石混じりの石灰質
マセラシオン	スマセラシオンカルボニック 食品用大型ボリタンクで4日間	マセラシオン	スマセラシオンカルボニック 食品用大型ボリタンクで4週間
醸酵	自然酵母で8ヶ月	醸酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	25hlのフードルで10ヶ月	熟成	古樽228Lで10ヶ月
マリアージュ (生産者)	桃とモッツアレラのカブレーゼ、 マンステールチーズ	マリアージュ (生産者)	あらびき胡椒入りサラミ、 小鹿のロースト
マリアージュ (日本向け)	カリフラワーとベーコンのグラタン	マリアージュ (日本向け)	牛胃のトマト煮込み
ワインの 飲み頃	2020年～2030年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2020年～2030年 供出温度:15°C
テイスティング コメント	白桃、ライチ、スモモ、キンモクセイ、 ジャスミン、黄色いバラ、ヨモギ、ジンジャーの香り。ワインは滑らかかつフルーティーで、桃のジュースのような果実のエキスが優しく、ほんのりスパイシーなミネラルが上品に溶け込む！	テイスティング コメント	グロゼイユ、バジル、オランジェット、 赤味噌、シャンピニヨン、タバコの葉の香り。ワインはチャーミングかつスパイシーで、染み入るように艶やかな果実味を線の細い強かな酸とカカオのようなほんのりビターなタンニンが引き締める！
希望小売価格	3,700円(税込4,070円)	希望小売価格	4,500円(税込4,950円)
ちなみに！	収穫日は10月4日。収量は40hl/ha。残糖は7g/L！2018年は酵母に勢いがなかったため発酵に8ヶ月を要した！マセラシオンのキャラクターが立ちすぎないように醸し期間を4日間と短く収めている！SO2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫は9月6日。2017年は収量が45hL/haと比較的の収量が取れている！ガングランジェの持つ畠の中で一番樹齢が古い！ワイン名は区画の名前。Sandsteinの畠名はSand(砂)Stein(石)という意味があり、水はけが良く、果実味はエレガントに仕上がる！SO2無添加、ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

**「Version.October-2019」**  
**ドメーヌ・ガングランジェ(Domaine Ginglinger)**



地図提供:フランス食品振興会



生産者	Jean Francois GINGLINGER
国>地域>村	フランス>アルザス>ファッフェンハイム
AOC	アルザス、アルザスグランクリュ
歴史	オーナーであるジャン・フランソワ(ブリュノ・シュラールの親戚)は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを起ち上げる。(以前はブドウを農協に売っていた)1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオディナミを実践に取り入れる。2003年から一部SO <sub>2</sub> 無添加のワインを試作していたが、2012年から本格的にサンスフルのワインスタイルにシフトした。
気候	冬は寒く、夏は猛暑にとも言えるくらいに気温が上がる半大陸性の気候。風は穏やかで、夏場はとても乾燥している。
畠総面積	6.66 ha
農法	ビオディナミ 1999年エコセール
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	3人、季節労働者1人
趣味	楽器演奏(トローンボーン、アコーデオン)
生産者のモットー	土壤とブドウの樹にとっての最高のバランスを探す

**13.-20. Vin Mousseux Pét-Nat 2016**  
**Changala Bulle**  
**ヴァン・ムース ペット・ナット(白泡)**  
**シャンガラ・ビュル**

**13.-33. AC Alsace Riesling Réserve 2017**  
**アルザス・リースリング・レゼルヴ(白)**

**13.-32. AC Alsace Riesling 2017**  
**Lerchenberg Infusion**  
**アルザス・リースリング**  
**レルシュンベルグ・アンフュージョン(白)**

品種	ピノオークセロワ80%、 ピノブラン20%	品種	リースリング	品種	リースリング
樹齢	33年平均	樹齢	10年	樹齢	50年平均
土壤	泥状石灰質	土壤	泥状石灰質	土壤	泥状石灰質
一次発酵	自然酵母 ステンレスタンクで2ヶ月	マセラシオン	なし	マセラシオン	除梗したブドウを30kgの網袋に入れ 12ヶ月アンフュージョン
二次発酵・熟成	瓶内で2年2ヶ月	醸酵	自然酵母で4ヶ月	醸酵	自然酵母で6ヶ月
デゴルジュマン	2019年2月	熟成	20hLのフードルで12ヶ月	熟成	10 hLのフードルで12ヶ月
マリアージュ (生産者)	アベリティフ、 ズッキーニとコンテチーズのフラン	マリアージュ (生産者)	ウナギの白焼き、 手長海老の香草焼き	マリアージュ (生産者)	ニジマスのアーモンド焼き、 オマール海老のオレンジソース
マリアージュ (日本向け)	マッシュルームのサラダ	マリアージュ (日本向け)	アンチョビとスマートチーズの タルティーヌ	マリアージュ (日本向け)	鶏もも肉と蕪のクスクス
ワインの 飲み頃	2019年～2024年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2019年～2024年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度:10°C
テイスティング コメント	クエッチャ、ミラベル、梨のコンポート、アカシアの香り。泡立ちは繊細かつ口当たりがまろやかで、まったく柔らかな旨味エキスにレモンのようなシャープな酸とほんのり苦みのあるミネラルがきれいに融合する！	テイスティング コメント	グレープフルーツ、白桃、アカシア、ジンジャー、レモングラス、塩キャラメルの香り。ワインはまろやかで透明感のある白い果実のエキスにふくらみがあり、後からライムのような鋭い酸とタイトなミネラルがじわっとせり上がる！	テイスティング コメント	グレープフルーツ、ライムの皮、フェンネル、レモンタルト、干し芋、鉛石の香り。ワインは芳醇かつふくよかで、凝縮した白い果実のまろやかな旨味エキスに線の細いシャープな酸と滋味深いミネラルの苦みがきれいに溶け込む！
希望小売価格	3,000円(税込3,300円)	希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	希望小売価格	4,500円(税込4,950円)
ちなみに！	収穫日は9月7日。収量55 hL/ha。残糖0.4 g/Lのエクストラブリュット！2020年遺産分割によりピノオークセロワの面積が半分以下になってしまう。2016年以降はつくっていないので今回が最後のミレジムになるかもしれない？ 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50 hL/ha。残糖は0.6g/Lの完全辛口！レゼルヴは2007年レルシュンベルグの畑に植樹したブドウのみで仕込んでいる！苗木は全てシュレールのグランクリュ・アイヒベルグのセレクションマサール！ 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。収量は35hL/ha。残糖は0.9g/Lの辛口！レルシュンベルグは区画名。アンフュージョンとは「煎じたもの」と言う意味で、ワインに対して少量の果皮や果粒などを浸漬し、風味づけを行うことを言う！アンフュージョンに使用したブドウはグランクリュ・シュタインールのゲヴュルツ！ SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！

## 13.-24. VdF Pinot Gris Steinert

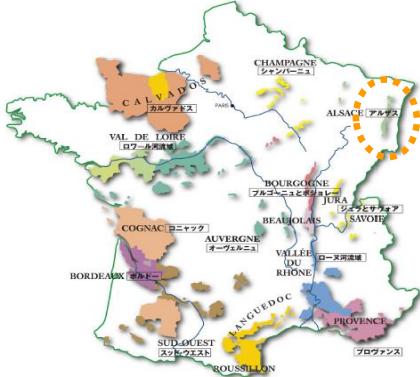
Maceration 2017

ピノグリ・シュタイネール

マセラシオン(ロゼ)

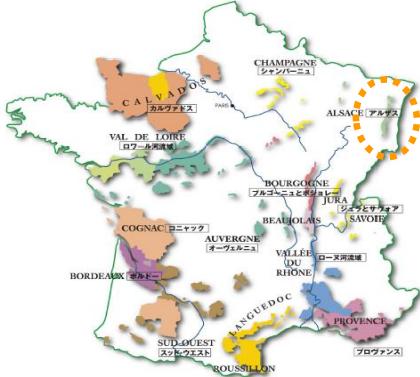
品種	ピノグリ
樹齢	41年平均
土壌	アラゴナイト混じりの 石灰質
マセラシオン	10hLの食品用大型ポリタンクで全房の ブドウを5週間スキンコンタクト
醸酵	自然酵母で6週間
熟成	5hLのフードル(大樽)で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	ジロール茸のソテー、 牛のハラミステーキ
マリアージュ (日本向け)	ベーコンと柿のソテー
ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度:13°C
テイスティング コメント	フランボワーズ、桜桃、クエッチャ、アニス、カレー粉、鉱石の香り。ワインはスパイシーかつ艶やかで、ボリュームあるピュアな果実味を紅茶のように繊細なタンニンとチャーミングな酸、ほんのりビターなミネラルが優しく引き締める！
希望小売価格	4,500円(税込4,950円)
ちなみに！	収穫日は9月10日。収量は30 hL/ha。残糖は0.8 g/Lの完全辛口！グランクリュのピノグリだが、スキンコンタクトで仕込んでいるためAOCの認可が下りなかつた！SO <sub>2</sub> 無添加！軽くフィルター有り。

Copyright©VinsCœur &amp; Co.



地図提供:フランス食品振興会



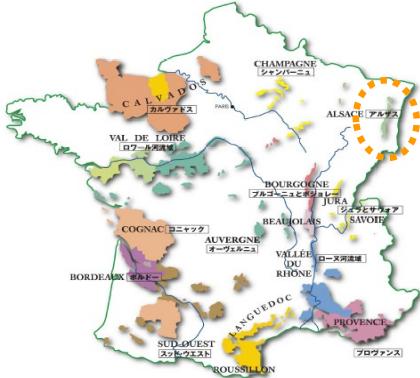
	生産者	Jean Francois GINGLINGER
	国>地域>村	フランス>アルザス>ファッフェンハイム
	AOC	アルザス、アルザスグランクリュ
	歴史	オーナーであるジャン・フランソワ(ブリュノ・シュレールの親戚)は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを起ち上げる。(以前はブドウを農協に売っていた) 1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオディナミを実践に取り入れる。2003年から一部SO <sub>2</sub> 無添加のワインを試作していたが、2012年から本格的にサンスフルのワインスタイルにシフトした。
	気候	冬は寒く、夏は猛暑にとも言えるくらいに気温が上がる半大陸性の気候。風は穏やかで、夏場はとても乾燥している。
	畠総面積	6.66 ha
	農法	ビオディナミ 1999年エコセール
	収穫方法	100%手摘み、畠で選果
	ドメーヌのスタッフ	3人、季節労働者1人
	趣味	楽器演奏(トローンボーン、アコーデオン)
	生産者のモットー	土壤とブドウの樹にとっての最高のバランスを探す

13.-3. AC Alsace Pinot Blanc 2017 アルザス・ピノブラン(白)		13.-19. AC Alsace Muscat 2016 アルザス・ミュスカ(白)		13.-22. AC Alsace Buhl 2016 アルザス・ビル(白)	
品種	ピノオーセロワ	品種	ミュスカブティグレン50%、 ミュスカダルザス50%	品種	リースリング60%、 シルヴァネール40%
樹齢	62年平均	樹齢	33年平均	樹齢	31年平均
土壤	グレ・ローズ(ピンクの小石) 混じりの石灰質・粘土質	土壤	アラゴナイト混じりの石灰質	土壤	小石混じりの石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醸酵	自然酵母で2ヶ月	醸酵	自然酵母で4ヶ月	醸酵	自然酵母で4ヶ月
熟成	20hLのフードルで9ヶ月	熟成	ステンレスタンクで8ヶ月	熟成	12 hLのフードルで10ヶ月
マリアージュ (生産者)	海老とアボガドのサラダ、 ザワークラウトのポテトグラタン	マリアージュ (生産者)	蟹とグレープフルーツのサラダ、 桃とブリータチーズ	マリアージュ (生産者)	タケノコの炭火焼、 アワビのステーキ肝ソース
マリアージュ (日本向け)	アスパラガスのバターソテー	マリアージュ (日本向け)	甘海老と夏みかんのマリネ	マリアージュ (日本向け)	イサキの香草グリル
ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2019年～2024年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度:10°C
テイスティング コメント	パインアップル、スモモ、青梅、グレー ープフルーツビネガー、白い花、海藻の 香り。ワインはピュアかつ滑らかで白 い果実のほんのり甘みにも似たエキ スが口に広がり、洗練されたミネラル と同じわっと広がるシャープで強かな酸 が骨格を整える！	テイスティング コメント	ドライイチジク、ハチミツ、マドレーヌ ケーキ、マジパン、ラム酒、松脂、 シャンピニオンの香り。ワインは滑ら かかつスパイシーで、ネクターのよう な透明感のあるまつたりとしたエキス に辛みのある硬質なミネラルが溶け 込む！	テイスティング コメント	黄桃、アプリコット、カリン、焼きパイ ナップル、ハチミツ、みりん、フュメ潮 の香り。ワインは芳醇かつまろやか で染み入るような旨味エキスがたつ ぷりと詰まっていて、緻密なミネラル と繊細で強かな酸がきれいに溶け込 む！
希望小売価格	2,950円(税込3,245円)	希望小売価格	3,300円(税込3,630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7日と前年よりも3週間 早い！収量は50 hL/ha。残糖は 1.6g/Lの辛口！2017年はピノブラン を他のキュヴェにアッサンブランジュ したためピノオーセロワ100%で仕込 んでいる！(前年は50%ピノブランが 入っていた)。グレローズの土壤が香 り高いワインに仕上げる！SO <sub>2</sub> 無添 加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月28日。収量は35 hL/ha。残糖は1.6g/Lの完全辛口！ ミュスカブティグレンはアルコールの ボリュームと骨格、ミュスカダルザス は酸のフレッシュさと軽快さをワイン に与える！SO <sub>2</sub> 無添加！軽くフィル ター有り。	ちなみに！	収穫日は10月1日。収量は 45hL/ha。残糖は1.9g/Lの辛口！ビ ルは区画名。畠は国道を挟んでグラ ンクリュの丘の対面に位置し、土壤 は主に石灰質に支配される！シル ヴァネールとリースリングが同じ区画 内にあるため分けずに全てアッサン ブランジュした！SO <sub>2</sub> 無添加！ノン フィルター！

13.-1. AC Alsace Pinot Noir 2017 ピノノワール(赤)		13.-28. VdF KS 2017 カ・エス(赤)	
品種	ピノノワール	品種	ピノグリ50%、ピノノワール50%
樹齢	30年平均	樹齢	15年～50年
土壌	グレ・ローズ(ピンクの小石) 混じりの石灰質・粘土質	土壌	グレ・ローズ(ピンクの小石)、石灰質・泥灰土
マセラシオン	スマセラシオンカルボニック ステンレスタンクで4週間	マセラシオン	スマセラシオンカルボニック 食品用大型ポリタンクで3週間
醸酵	自然酵母で2ヶ月	醸酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	23hLのフードルで9ヶ月	熟成	ステンレスタンクで9ヶ月
マリアージュ (生産者)	鴨の生ハム、 ジャンボンペルシエ	マリアージュ (生産者)	ペルドリのファルシ、 マンステールチーズ
マリアージュ (日本向け)	ローストビーフ	マリアージュ (日本向け)	鰹のたたき エスニックソース
ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度:15°C	ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度:14°C
テイスティング コメント	ミュール、ダークチェリー、グリオット、 シャクヤク、シソ、イラクサ、蜜蠍、お 香の香り。ワインは艶やかで赤い果 実のチャーミングな酸と照りのある ジューシーな果実味があり、鉱物的 なミネラルとキメの細かく優しいタンニ ンがきれいに溶け込む！	テイスティング コメント	グロゼイユ、ハイビスカスティー、メン トール、甘草、タバコの葉の香り。ワ インはチャーミングでダシのように染 み入るピュアな旨味があり、艶やか な果実味を鉱物的なミネラル、繊細 でキメ細やかなタンニンが支える！
希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	希望小売価格	4,000円(税込4,400円)
ちなみに！	収穫は2015年とほぼ同じ9月5日。 (例年よりも2週間早い)収量は40 hL/ha。この年から植樹したばかりの ブドウがアップサンプラージュされてい る！SO <sub>2</sub> 無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫は9月7日。収量は35hL/ha。ピノ グリとピノノワールを混ぜて仕込んだ ロゼに近い赤！ワイン名KSは Kopfacker(コッファーカー)というピノ グリの畠とSandstein(サンシュタイ ン)のピノノワールの畠の頭文字を 取って名付けた！SO <sub>2</sub> 無添加、ノン フィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

**「Version.January-2019」**  
**ドメーヌ・ガングランジェ(Domaine Ginglinger)**



地図提供:フランス食品振興会



生産者

Jean Francois GINGLINGER

国>地域>村

フランス>アルザス>ファッフェンハイム

AOC

アルザス、アルザスグランクリュ

歴史

オーナーであるジャン・フランソワ(ブリュノ・シュレールの親戚)は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを起ち上げる。(以前はブドウを農協に売っていた) 1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオディナミを実践に取り入れる。2003年から一部SO<sub>2</sub>無添加のワインを試作していたが、2012年から本格的にサンスフルのワインスタイルにシフトした。

気候

冬は寒く、夏は猛暑にとも言えるくらいに気温が上がる半大陸性の気候。風は穏やかで、夏場はとても乾燥している。

畠総面積

6.66 ha

農法

ビオディナミ

1999年エコセール

収穫方法

100%手摘み、畠で選果

ドメーヌのスタッフ

3人、季節労働者1人

趣味

楽器演奏(トローンボーン、アコーデオン)

生産者のモットー

土壌とブドウの樹にとっての最高のバランスを探す

**13.-29. AC Alsace Bihl 2012  
アルザス・ビル(白)**

**13.-10. AC Alsace Grand Cru  
Pinot Gris Steinert 2007  
アルザス・グランクリュ  
ピノグリ・シュタイネル(白)**

**13.-30. AC Alsace Pinot Gris  
Schneckenberg 2006  
アルザス・ピノグリ・シュネッケンベルグ(白)**

品種 リースリング100%

品種 ピノグリ

樹齢 37年平均

樹齢 32年平均

土壌 小石混じりの石灰質

土壌 アラゴナイト混じりの石灰質

マセラシオン なし

マセラシオン

なし

マセラシオン

品種 ピノグリ

醸酵 自然酵母で9ヶ月

醸酵 自然酵母で12ヶ月

醸酵 自然酵母で3ヶ月

熟成 12 hLのフードルで12ヶ月

熟成 24 hLのフードルで12ヶ月

熟成 17 hLのフードルで12ヶ月

マリアージュ  
(生産者)

トリュフのパイ包み、  
カナールラケ  
コンテチーズ

マリアージュ  
(生産者)

フォアグラのテリーヌ、  
ホロホロ鳥のクルミファルシ

マリアージュ  
(生産者)

マッシュルームのアヒージョ、  
鶏レバーと黒ラッパ茸のテリーヌ

マリアージュ  
(日本向け)

カリフラワーと生ハムのサラダ

マリアージュ  
(日本向け)

鶏むね肉とチーズのはさみ揚げ

マリアージュ  
(日本向け)

カジキのソテー  
粒マスタードクリームソース

ワインの  
飲み頃 2018年～2023年  
供出温度:11°C

ワインの  
飲み頃

2018年～2023年  
供出温度:11°C

ワインの  
飲み頃

2018年～2023年  
供出温度:11°C

テイスティング  
コメント

カリン、ミラベルのジャム、ドライチジク、カシュー・ナツツ、ハチミツ、シャンピニオンの香り。ワインはピュアかつネクターのようにまったくと滑らかで、凝縮したダシのようなエキスの旨味に塩気のある洗練されたミネラルがきれいに融合する！

テイスティング  
コメント

ドライチジク、ハチミツ、マドレーヌケーキ、マジパン、ラム酒、松脂、シャンピニオンの香り。ワインは滑らかかつスパイシーで、ネクターのような透明感のあるまったくとしたエキスに辛みのある硬質なミネラルが溶け込む！

テイスティング  
コメント

ドライチジク、チーズ、シャリーワー、  
腐葉土、シャンピニオン、フュームの香り。ワインはピュアかつまろやかで落ちきとまとまりがあり、ほんのり甘いシティケのダシのような旨味エキスに洗練されたミネラルが溶け込む！

希望小売価格

3,300円(税込3,660円)

希望小売価格

4,000円(税込4,400円)

希望小売価格

3,500円(税込3,850円)

ちなみに！

収穫日は10月5日。収量は40 hL/ha。残糖は3 g/Lの辛口！ビルは区画名。畑は国道を挟んでグランクリュの丘の対面に位置し、土壌は主に石灰質！2012年当時はまだシリヴァネルとリースリングを分けて醸造していた！SO<sub>2</sub>は瓶詰前に30 mg/L添加。フィルター有り。

ちなみに！

収穫日は10月10日。収量は35 hL/ha。残糖は1.2 g/Lの完全辛口！2007年はアルザスの当たり年！まだサンスフルになる前のスタイルで、酒質は力強くボリューム感がある！SO<sub>2</sub>はマロラクティック発酵後、瓶詰前に各30 mg/L添加。フィルター有り。

ちなみに！

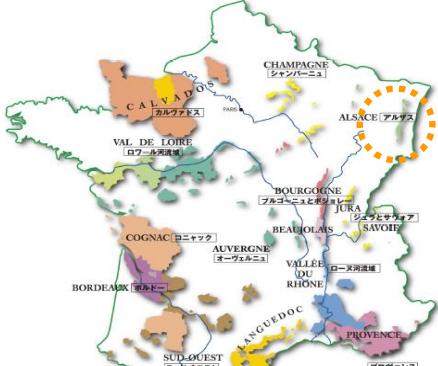
収穫日は9月15日。収量は25 hL/ha。残糖は13 g/L！畠名のシュネッケンベルグは、グランクリュ・シュタイネルの中にあり、当時は樹齢が若かったので敢えてグランクリュでのリリースをしなかった！SO<sub>2</sub>は収穫時、マロラクティック発酵終了後、瓶詰前にそれぞれ30 mg/L添加。再発酵防止のための細かいフィルターをかけている。

13.-13. AC Alsace Pinot Noir Sand 2016  
アルザス・ピノノワール・サンド(赤)

品種	ピノノワール
樹齢	60年平均
土壤	小石混じりの石灰質
マセラシオン	50%全房のブドウ、50%除梗のブドウをミルフィーユのように重ね合わせ 食品用大型ポリタンクで3週間
醸酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	250 Lの古樽で8ヶ月
マリアージュ (生産者)	生ガキのコンソメジュレ添え、 クロタンドシャビニヨールチーズ
マリアージュ (日本向け)	鴨ロースとセリのおひたし
ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:10°C
テイスティング コメント	グロゼイユ、シャクヤク、ラディッシュ、 プラリネ、味噌、シャンピニオンの香り。 ワインはまろやかかつ果実味が艶やかで染み入るように優しく、 ダシのような旨味と線の細い酸、ほんのりビターなタンニンとのバランスが 絶妙！
希望小売価格	4,000円(税込4,400円)
ちなみに！	収穫は10月4日。ミルデューの被害により収量は15 hL/haと70%減！ブドウはサンシュタインの畑から。 Sandsteinの畑名はSand(砂)Stein(石)という意味がある！2016年は樹齢78年の一番古いピノがほとんど実を付けなかつたため、名前からシュタインを外してSand(サンド)と名付けた！SO <sub>2</sub> 無添加、ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

「Version.September-2018」  
ドメーヌ・ガングランジェ(Domaine Ginglinger)



地図提供:フランス食品振興会



生産者	Jean Francois GINGLINGER
国>地域>村	フランス>アルザス>ファッフェンハイム
AOC	アルザス、アルザスグランクリュ
歴史	オーナーであるジャン・フランソワ(ブリュノ・シュレールの親戚)は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを起ち上げる。(以前はブドウを農協に売っていた)1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオディナミを実践に取り入れる。2003年から一部SO <sub>2</sub> 無添加のワインを試作していたが、2012年から本格的にサンスツフルのワインスタイルにシフトする。
気候	冬は寒く、夏は猛暑にとも言えるくらいに気温が上がる半大陸性の気候。風は穏やかで、夏場はとても乾燥している。
畠総面積	6.66 ha
農法	ビオディナミ 1999年エコセール
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	3人、季節労働者1人
趣味	楽器演奏(トロンボーン、アコーデオン)
生産者のモットー	土壤とブドウの樹にとっての最高のバランスを探す。

13.-2. AC Alsace Riesling 2016  
アルザス・リースリング(白)

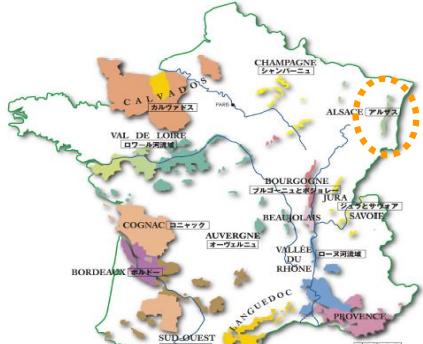
13.-9. AC Alsace Pinot Gris 2015  
アルザス・ピノグリ(白)

13.-5. AC Alsace Riesling  
Steiner Zinnkoepfle 2016  
アルザス・リースリング  
シュタイネール・ツインコフレ(白)

品種	リースリング	品種	ピノグリ	品種	リースリング
樹齢	36年~50年	樹齢	31年平均	樹齢	18年~32年
土壤	泥状石灰質	土壤	砂混じりの石灰質	土壤	アラゴナイト混じりの石灰質、 グレグリ混じりの石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醸酵	自然酵母で8ヶ月	醸酵	自然酵母で10ヶ月	醸酵	自然酵母で5ヶ月
熟成	24 hLのフードルで10ヶ月	熟成	17 hLのフードルで12ヶ月	熟成	ステンレスタンクで12ヶ月
マリアージュ (生産者)	ホタテのテリース、 シュークルート	マリアージュ (生産者)	ハムとポロネギのキッシュ、 ボーフォールチーズ	マリアージュ (生産者)	カサゴのポワレ、 フライシユナッカ
マリアージュ (日本向け)	鰯のセビーチェ	マリアージュ (日本向け)	サーモンとアボカドのタルタル	マリアージュ (日本向け)	牡蠣のムニエル
ワインの 飲み頃	2018年~2023年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2018年~2023年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2018年~2028年 供出温度:10°C
テイスティング コメント	青リンゴ、シトラス、金木犀、レモングラス、ジンジャー、ソーダーの香り。ワインはピュアかつ筋肉質でキレがあり、塩気のあるダシのような旨味と洗練されたミネラルを伸びのあるシャープな酸が引き締める！	テイスティング コメント	カリン、黄桃のコンポート、ミラベル、ハチミツ、フュメ香、焼き立てのパンの香り。ワインはピュアかつフルーティーで透明感のあるダシのようなエキスの凝縮味があり、線の細い酸と洗練されたミネラルが骨格を支える！	テイスティング コメント	青リンゴ、パインアップル、スターフルーツ、オレンジピール、ヴェルヴェンヌ、金木犀、アニスの香り。ワインはピュアかつ上品でまとまりがあり、ダシのような凝縮した旨味を緻密なミネラル収斂味と骨格のある酸が支える！
希望小売価格	2,700円(税込2,970円)	希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	希望小売価格	4,700円(税込5,170円)
ちなみに！	収穫日は9月30日。収量は40 hL/ha。残糖は3 g/Lの辛口！畑の名前はレー・シュンペルク。100%石灰質土壤から生まれるワインは、ミネラルのキメが細かく酸にフィネスがある！SO <sub>2</sub> 無添加！軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は9月11日。収量は50 hL/ha。残糖0.53 g/Lの完全辛口！2014年から完全にサンスツフルのワインスタイルに移行！良いピノグリはFumet香という魚や肉を炭火で焼いた時に出る脂の香ばしい香りがある。SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月3日。収量は25 hL/ha。残糖は2 g/L。グランクリュは辛口のワインが認可されないため、グランクリュの申請を敢えて行わず、収量の少ないシュタイネールツインコフレのグランクリュ同士を50:50の割合でアッサンブルージュした！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！

13.-4. AC Alsace Gewurtztraminer Steinert 2016 アルザス・ゲヴュルツ・シュタイネール(白)		13.-23. AC Alsace Gewurtztraminer Maceration 2016 アルザス・ゲヴュルツ・トラミネール マセラシオン(白)		13.-24. AC Alsace Pinot Gris Maceration 2016 アルザス・ピノグリ・マセラシオン(白)	
品種	ゲヴュルツ・トラミネール	品種	ゲヴュルツ・トラミネール	品種	ピノグリ
樹齢	7年～45年	樹齢	50年	樹齢	41年平均
土壌	アラゴナイト混じりの石灰質	土壌	グレ・ローズ(ピンクの小石) 混じりの石灰質・粘土質	土壌	グレローズ混じりの石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	スマセラシオンカルボニック ファイバータンクで3週間	マセラシオン	スマセラシオンカルボニック 食品用大型ポリタンクで3週間
醸酵	自然酵母で12ヶ月	醸酵	自然酵母で4週間	醸酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	18 hLのフードルで12ヶ月	熟成	600 Lのフードルで12ヶ月	熟成	500 Lのフードルで9ヶ月
マリアージュ (生産者)	ホタテのソテーコリアンダー風味、 若鶴のヴァップルプロヴァンス風	マリアージュ (生産者)	オマール海老のナージュ仕立て、 豚バラ肉のハム	マリアージュ (生産者)	ジャンボンペルシエ、 リードヴォーのムニエル
マリアージュ (日本向け)	豚肉のロースト オレンジソース	マリアージュ (日本向け)	鶏もも肉のグリル シェリーヴィネガーソース	マリアージュ (日本向け)	秋刀魚のスモーク
ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:10°C
テイスティング コメント	黄りんご、洋ナシ、ドライパイナップル、 シトラス、レモンタルト、ヨーグルト、ハ チミツの香り。ワインはリッチかつまろ やかでまつたりとした芳醇なエキスがあ り、アフターに広がる緻密でスパイシー なミネラルが骨格を整える！	テイスティング コメント	ネクタリン、パッションフルーツ、金木 犀、ジンジャー、コリアンダーの香り。ワ インはフルーティーかつスパイシーで、 ネクターのように芳醇な旨味エキスを キメの細かいパンジエンシーなタンニン が優しく引き締める！	テイスティング コメント	フランボワーズ、ザクロ、金木犀、ユー カリ、西洋ワサビ、干し芋の香り。ワイン はフルーティーかつスパイシーでストラ クチャーがあり、ピュアでふくよかな旨 味エキスにキメの細かいパンジエンシー なタンニンが優しく溶け込む！
希望小売価格	4,700円(税込5,170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10月4日。収量はミルデュー の被害で25 hL/haと40%減。残糖が 1.8 g/Lの辛口！シュタイネールはグラ ンクリュの畠だが、SO <sub>2</sub> 無添加で辛口 のワインは認可が下りないので、グラ ンクリュの申請を敢えて行っていない！ SO <sub>2</sub> 無添加！軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は10月3日。収量はミルデュー の被害で30 hL/haと30%減！残糖は 1.5 g/Lの辛口！ガングランジェ曰く、 2016年は好奇心でサンスフルのマセラ シオンを仕込んでみたとのこと！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月5日。収量はミルデューと 雹の影響で15 hL/haと70%減！残糖 0.6 g/Lの完全辛口！畠名は Kopfacker(コフアッケール)、通称Kと 言う石灰の比率の高い区画のブドウで 仕込んでいる！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィル ター！

Copyright©VinsCœur & Co.



地図提供: フランス食品振興会

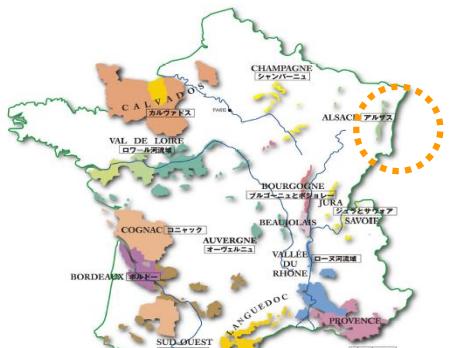


生産者	Jean Francois GINGLINGER
国>地域>村	フランス>アルザス>ファッフェンハイム
AOC	アルザス、アルザスグランクリュ
歴史	オーナーであるジャン・フランソワ(ブリュノ・シュレールの親戚)は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを起ち上げる。(以前はブドウを農協に売っていた)1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオディナミを実践に取り入れる。2003年から一部SO <sub>2</sub> 無添加のワインを試作していたが、2012年から本格的にサンスフルのワインスタイルにシフトした。
気候	冬は寒く、夏は猛暑にとも言えるくらいに気温が上がる半大陸性の気候。風は穏やかで、夏場はとても乾燥している。
畠総面積	6.66 ha
農法	ビオディナミ 1999年エコセール
収穫方法	100%手摘み、畠で選果
ドメーヌのスタッフ	3人、季節労働者1人
趣味	楽器演奏(トローンボーン、アコーデオン)
生産者のモットー	土壤とブドウの樹にとっての最高のバランスを探す

13.-16. AC Alsace Changala 2016  
アルザス・シャンガラ 1L(白)13.-7. AC Alsace Sylvaner 2016  
アルザス・シルヴァネール(白)13.-3. AC Alsace Pinot Blanc 2016  
アルザス・ピノブラン(白)

品種	ピノブラン20%、その他の全ての白ブドウ品種のプレス80%	品種	シルヴァネール100%	品種	ピノブラン50% ピノオーセロワ50%
樹齢	43年平均	樹齢	49年平均	樹齢	61年平均
土壌	グレ・ローズ(ピンクの小石) 混じりの石灰質・粘土質	土壌	グレ・ローズ(ピンクの小石) 混じりの石灰質・粘土質	土壌	グレ・ローズ(ピンクの小石) 混じりの石灰質・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
醸酵	自然酵母で1ヶ月	醸酵	自然酵母で2ヶ月	醸酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	25 hLのフードルで10ヶ月	熟成	19 hLのフードルで10ヶ月	熟成	ステンレスタンクで10ヶ月
マリアージュ (生産者)	タルトフランベ、 シェーヴルチーズ	マリアージュ (生産者)	スズキの塩釜焼き、 ルプロションチーズ	マリアージュ (生産者)	ムール貝のフリカッセ、 プール・オ・ボ
マリアージュ (日本向け)	ツブ貝のアイオリソース	マリアージュ (日本向け)	グリンピースと空豆のオイル煮	マリアージュ (日本向け)	チコリとグレープフルーツのサラダ
ワインの 飲み頃	2017年～2022年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:9°C
テイスティング コメント	洋ナシのコンポート、カリン、みかん、ジンジャー、サツマイモ、みりん、ヨーグルトの香り。ワインはピュアで透明感のあるまつたりとしたエキスの中にダシのような旨味が詰まっていて、線の細い強かな酸ときれいに同調する！	テイスティング コメント	みかん、黄桃、白い花、レモングラス、 フェンネル、杏仁豆腐、鉱石の香り。ワインはピュアかつ透明感のあるエキスがネクターのようにまつたりと滑らかで、線の細い酸と洗練されたミネラルが味わいの骨格を支える！	テイスティング コメント	黄桃、オレンジ、マンゴスチン、パネトーネ、ピスタチオ、ヨーグルトの香り。ワインはピュアかつフレッシュでみずみずしく、ミネラリーで、ダシのように澄んだ旨味エキスをシャープな酸と鉱物的ミネラルが引き締める！
希望小売価格	2,750円(税込3,025円)	希望小売価格	2,850円(税込3,135円)	希望小売価格	2,950円(税込3,245円)
ちなみに！	収穫日は9月6日～10月6日。収量は40 hL/ha平均。キュヴェ名の「シャンガラ」はアルザス語でジャンのことを示し、各品種のプレスの最後ジュースをアップサンブランジュして造っている！(2016年もピノブラン主体)SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月27日。収量は40 hL/ha。残糖1 g/Lの辛口！2015年から完全にサンスフル。グレローズの土壌が香り高いワインに仕上げる！SO <sub>2</sub> 無添加！軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は9月27日。収量は50 hL/ha。残糖は1.3 g/Lの辛口！2015年から完全にサンスフル。2016年はピノオーセロワが霜の被害に遭ったため、ブレンド比率が50%と少ない。(前年は80%だった)。グレローズの土壌が香り高いワインに仕上げる！SO <sub>2</sub> 無添加！軽くフィルター有り。

13.-19. AC Alsace Muscat 2015 アルザス・ミュスカ(白)		13.-26. AC Alsace Gewurtztraminer 2015 Infusion アルザス・ゲヴュルツトラミネール アンフュージョン(白)	
品種	ミュスカ100%	品種	ゲヴュルツトラミネール100%
樹齢	43年平均	樹齢	30年平均
土壌	グレ・ローズ(ピンクの小石) 混じりの石灰質・粘土質	土壌	アラゴナイト混じりの石灰質、 グレグリ混じりの石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	除梗したブドウを10 kgの網袋に入れ 12ヶ月アンフュージョン
醸酵	自然酵母 20 hLのフードルで3週間	醸酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	20 hLのフードルで4ヶ月 ステンレスタンクで4ヶ月	熟成	10 hLのフードルで12ヶ月
マリアージュ (生産者)	マトウダイのヴァプール、 レモントルト	マリアージュ (生産者)	生ガキのコンソメジュレ添え、 クロタンド・シャビニヨールチーズ
マリアージュ (日本向け)	ブラータチーズとトマト	マリアージュ (日本向け)	パプリカと小エビのマリネ
ワインの 飲み頃	2018年～2023年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:10°C
テイスティング コメント	シャインマスカット、白桃、ライチ、ライムの皮、シトラス、ミカンの花、ミントの香り。ワインはフルーティーかつネクターのような白い果実の旨味があり、滋味なミネラルと線の細い酸が複雑な味わいを奏でる！	テイスティング コメント	カリン、マンゴー、オレンジピール、パネットーネ、ヨーグルト、カテキンの香り。ワインは滑らかかつスパイシーでまつたりとしたエキスの透明感があり、凝縮した塩辛い旨味とパンジェンシーな優しいタンニンが口に広がる！
希望小売価格	2,950円(税込3,245円)	希望小売価格	4,000円(税込4,400円)
ちなみに！	収穫日は前年より2週間早い9月10日！収量は45 hL/ha。残糖は0.9 g/Lの完全辛口！2015年から完全にサンスフルのワインスタイルに移行！ミュスカの畠は南向きの傾斜面にあり、グレローズの土壌が香り高いワインに仕上げる！SO <sub>2</sub> 無添加！軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は9月23日。収量は45 hL/ha。残糖は1.6 g/Lの辛口！ツインコフレ8割(ネゴス)とシュタイネール2割(自社)の2つの区画のブドウを混ぜている！アンフュージョンとは「煎じたもの」と言う意味で、ワインに対して少量の果皮や果粒などを浸漬し、風味づけを行うことを言う！SO <sub>2</sub> 無添加！軽くフィルター有り。



地図提供:フランス食品振興会



生産者	Jean Francois GINGLINGER
国>地域>村	フランス>アルザス>ファッフェンハイム
AOC	アルザス、アルザスグランクリュ
歴史	オーナーであるジャン・フランソワ(ブリュノ・シュレールの親戚)は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを起ち上げる。(以前はブドウを農協に売っていた)1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオディナミを実践に取り入れる。2003年から一部SO <sub>2</sub> 無添加のワインを試作していたが、2012年から本格的にサンスフルのワインスタイルにシフトする。
気候	冬は寒く、夏は猛暑にとも言えるくらいに気温が上がる半大陸性の気候。風は穏やかで、夏場はとても乾燥している。

13.-15. AC Alsace Gewurtztraminer  
Sans Soufre 2015  
アルザス・ゲヴュルツトラミネール  
サン・スフル(白)

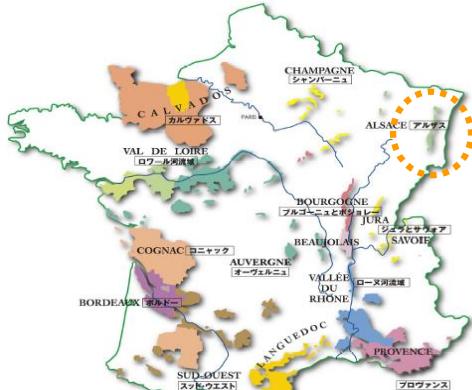
13.-4. AC Alsace Gewurtztraminer Steinert  
Sans Soufre 2015  
アルザス・ゲヴュルツトラミネール  
シュタイネール サン・スフル(白)

13.-5. AC Alsace Riesling Steiner  
Zinnkoepfle Sans Soufre 2014  
アルザス・リースリング・シュタイネール  
ツインコフレ サン・スフル(白)

品種	ゲヴュルツトラミネール	品種	ゲヴュルツトラミネール	品種	リースリング
樹齢	49年	樹齢	44年平均	樹齢	16年~30年
土壌	グレ・ローズ(ピンクの小石) 混じりの石灰質・粘土質	土壌	アラゴナイト混じりの石灰質	土壌	アラゴナイト混じりの石灰質、 グレグリ混じりの石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醸酵	自然酵母で1ヶ月	醸酵	自然酵母で5ヶ月	醸酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	25 hLのフードルで12ヶ月	熟成	6 hLのフードルで12ヶ月	熟成	ステンレスタンクで12ヶ月
マリアージュ (生産者)	シュークルート マンステールチーズ	マリアージュ (生産者)	鴨のムース、 フライシュナッカ	マリアージュ (生産者)	カエルの腿肉のソテー、 ロットのマトロート
マリアージュ (日本向け)	かぼちゃとベーコンのコロッケ	マリアージュ (日本向け)	牡蠣のソテー 生姜レモンソース	マリアージュ (日本向け)	鶏肉のリースリング煮込み
ワインの 飲み頃	2017年~2027年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2017年~2027年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2017年~2027年 供出温度:10°C
テイスティング コメント	ライチ、オレンジ、ジャスミン、ジンジャー、メイプルシロップ、杏仁豆腐の香り。ワインは滑らかかつ適度にスパイシーで、まつりと染み入るように広がる旨味エキスと柑橘系の苦みが絶妙なハーモニーを奏でる！	テイスティング コメント	梨、スモモ、ライムの皮、ジュニパーベリー、白い花、モミの木、ハチミツの香り。ワインはピュアかつ滑らかで力強く、生姜のような爽やかな辛さを甘みにも似たまろやかな旨味エキスがきれいに包み込む！	テイスティング コメント	カリン、ベルガモット、マーマレード、金木犀、ユーカリ、杉の木、クグロフ、フュメの香り。ワインはスマートでストラクチャーがあり、ピュアで凝縮した白い果実の旨味エキスを強かで繊細な酸と洗練されたミネラルが支える！
希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	希望小売価格	4500円(税込4,950円)	希望小売価格	4500円(税込4,950円)
ちなみに！	収穫日は9月23日。2015年は豊作で収量は50 hL/ha！残糖は1.5 g/Lの辛口！2015年から完全にサンスフルのワインスタイルに移行！軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は9月25日。収量は35 hL/ha。残糖が2.5 g/Lの辛口！2015年は花ぶるいの影響で2割ほどブドウが結実不良だった！SO <sub>2</sub> 無添加かつ辛口のワインはグラン・クリュが認可される可能性が極めて低いため、2015年も敢えて申請を行っていない！SO <sub>2</sub> 無添加！軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は10月4日。収量は15 hL/ha。2014年はスズキの影響で収量が少なかつたため、シュタイネールにグランクリュのツインコフレを50%アッサンブランジュした！SO <sub>2</sub> 無添加かつ辛口のワインはグラン・クリュが認可される可能性が極めて低いため、敢えて申請を行っていない！SO <sub>2</sub> 無添加！軽くフィルター有り。

13.-10. AC Alsace Pinot Gris Steinert Sans Soufre 2015 アルザス・ピノ・グリ・シュタイネール サン・スフル(白)		13.-23. AC Alsace Gewurtztraminer Steinert Maceration 2015 アルザス・ゲヴュルツトラミネール・シュタイネール マセラシオン サン・スフル(白)		13.-24. AC Alsace Pinot Gris Maceration 2015 アルザス・ピノ・グリ マセラシオン サン・スフル(白)	
品種	ピノグリ	品種	ゲヴュルツトラミネール	品種	ピノグリ
樹齢	39年平均	樹齢	7年~20年	樹齢	40年平均
土壌	アラゴナイト混じりの 石灰質	土壌	アラゴナイト混じりの石灰質	土壌	グレローズ混じりの石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	スマセラシオンカルボニック 食品用大型ポリタンクで3週間	マセラシオン	スマセラシオンカルボニック 食品用大型ポリタンクで3週間
醸酵	自然酵母で2ヶ月	醸酵	自然酵母で3週間	醸酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	10 hLのフードル (大樽)で8ヶ月	熟成	ステンレスタンクで12ヶ月	熟成	250 Lのフードルで12ヶ月
マリアージュ (生産者)	ブッシュアラレーヌ、 コンテチーズ	マリアージュ (生産者)	黒ブーダン、 フライシュナッカ	マリアージュ (生産者)	ジロール菖のソテー、 ハムのアスピック
マリアージュ (日本向け)	鮭のムニエル	マリアージュ (日本向け)	カリフラワーのグラタン カレー風味	マリアージュ (日本向け)	鴨のスモーク
ワインの 飲み頃	2017年~2027年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2017年~2032年 供出温度:12°C	ワインの 飲み頃	2017年~2032年 供出温度:10°C
テイスティング コメント	黄りんご、アプリコット、パインアップル、ミラベル、フュ梅香、ヨーグルト、キャラメルの香り。ワインはふくよかかつ滑らかで骨格があり、ビュアでまつたりとした旨味エキスにスパイシーなミネラルがきれいに溶け込む！	テイスティング コメント	ザクロ、シトロネル、ヴエルヴェンヌ、 ジャスミン、干し芋の香り。ワインはフルーティーかつ果実味がふくよかで、心地よく繊細な渋みがあり、凝縮した旨味エキスをタイトなミネラルとキメの細かいタンニンが優しく引き締める！	テイスティング コメント	グロゼイユ、ザクロ、ヴエルヴェンヌ、 ジャスミン、干し芋の香り。ワインはフルーティーかつ果実味がふくよかで、心地よく繊細な渋みがあり、凝縮した旨味エキスをタイトなミネラルとキメの細かいタンニンが優しく引き締める！
希望小売価格	4500円(税込4,950円)	希望小売価格	4,700円(税込5,170円)	希望小売価格	4,700円(税込5,170円)
ちなみに！	収穫日は9月19日。収量は25 hL/ha。残糖は1.4 g/Lの辛口！SO <sub>2</sub> 無添加かつ辛口のワインはグラン・クリュが認可される可能性が極めて低いため、2015年も敢えて申請を行っていない！SO <sub>2</sub> 無添加！軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は9月22日。収量は40 hL/ha。グランクリュ・シュタイネールの若木のブドウ使って仕込んだ！600本しか仕込んでいないスペシャルキュヴェ！SO <sub>2</sub> 無添加かつ辛口のワインはグラン・クリュが認可される可能性が極めて低いため、敢えて申請を行っていない！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月14日。収量は35 hL/ha。畠名はKopfacker(コフファッケル)、通称Kと言う石灰の比率の高い区画のブドウで仕込んでいる！250 Lの一番小さいフードルで仕込んだスペシャルキュヴェ！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！
13.-25. AC Alsace Riesling Zinnkoepfle Maceration 2015 アルザス・リースリング・ツインコフレ マセラシオン サン・スフル(白)		13.-12. AC Alsace Pinot Noir Steinert Sans Soufre 2015 アルザス・ピノノワール・シュタイネール サン・スフル(赤)			
品種	リースリング	品種	ピノノワール		
樹齢	30年	樹齢	16年		
土壌	グレグリ混じりの石灰質	土壌	アラゴナイト混じりの石灰質		
マセラシオン	スマセラシオンカルボニック 食品用大型ポリタンクで4週間	マセラシオン	スマセラシオンカルボニック ステンレスタンクで4週間		
醸酵	自然酵母で2ヶ月	醸酵	自然酵母で3ヶ月		
熟成	古樽(228 L)で12ヶ月	熟成	古樽(228 L)で12ヶ月		
マリアージュ (生産者)	生ガキ、 フロマージュブラン	マリアージュ (生産者)	ウズラの黒ラッパ菖ファルシ、 ルブロションチーズ		
マリアージュ (日本向け)	豚肉とキノコのソテー マスタード・クリームソース	マリアージュ (日本向け)	牛肉の赤ワイン煮込み		
ワインの 飲み頃	2017年~2032年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2017年~2032年 供出温度:15°C		
テイスティング コメント	レモン、グレープフルーツ、青いトマト、白い花、フェンネル、アニスの香り。ワインはフレッシュかつみずみずしく透明感があり、シャープな酸とキメの細かい緻密なミネラルが長く余韻に続く！	テイスティング コメント	グリオット、ダークチェリー、プラリネ、シャンピニオン、火打石の香り。ワインは上品かつ滑らかで奥行きがあり、旨味の溶け込んだチャーミングな果実味を鉱物的なミネラルとキメの細かいタンニンが優しく締める！		
希望小売価格	4,700円(税込5,170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24日。収量は20 hL/ha。グランクリュ・ツインコフレのブドウ使って仕込んだ！300本しか仕込んでいないスペシャルキュヴェ！SO <sub>2</sub> 無添加で辛口のワインはグラン・クリュが認可されないため、敢えて申請を行っていない！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。収量は30 hL/ha。シュタイネールの畠は南向きでブドウの熟しも早く、毎年一番最初に収穫される！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！※ピノノワールはもともとグラン・クリュの認可無し		

「Version.August-2017」  
ドメーヌ・ギャングランジェ(Domaine Ginglinger)



地図提供: フランス食品振興会



生産者	Jean Francois GINGLINGER
国>地域>村	フランス>アルザス>ファッフェンハイム
AOC	アルザス、アルザスグランクリュ
歴史	オーナーであるジャン・フランソワ(ブリュノ・シュラールの親戚)は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを起ち上げる。(以前はブドウを農協に売っていた)1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオディナミを実践に取り入れる。2003年から一部SO <sub>2</sub> 無添加のワインを試作していたが、2012年から本格的にサンスフルのワインスタイルにシフトする。
気候	冬は寒く、夏は猛暑にとも言えるくらいに気温が上がる半大陸性の気候。風は穏やかで、夏場はとても乾燥している。
畠総面積	6.66 ha
農法	ビオディナミ 1999年エコセール
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	3人、季節労働者1人
趣味	楽器演奏(トローンボーン、アコーデオン)
生産者のモットー	土壤とブドウの樹にとっての最高のバランスを探す。

13.-20. Vin Mousseux Pet Nat 2015  
Changala Bull  
ヴァン・ムスー ペット・ナット(白泡)  
シャンガラ・ビュル

13.-2. AC Alsace Riesling 2015  
アルザス・リースリング(白)

13.-3. AC Alsace Pinot Blanc  
Sans Soufre 2015  
アルザス・ピノブラン  
サンスフル(白)

品種	ピノブラン80%、 ピノオーセロワ20%	品種	リースリング	品種	ピノオーセロワ80%、 ピノブラン20%
樹齢	32年平均	樹齢	35年~49年	樹齢	60年平均
土壤	泥状石灰質	土壤	泥状石灰質	土壤	グレ・ローズ(ピンクの小石) 混じりの石灰質・粘土質
一次発酵	自然酵母 ステンレスタンクで2週間	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
二次発酵・熟成	瓶内で9ヶ月	醸酵	自然酵母で6ヶ月	醸酵	自然酵母で2ヶ月
デゴルジュマン	2016年6月	熟成	24 hLのフードル (大樽)で12ヶ月	熟成	24 hLのフードル (大樽)で8ヶ月
マリアージュ (生産者)	ホタテと海老のテリース、 魚介のブランチャ	マリアージュ (生産者)	シュークリート、 ルブロションチーズ	マリアージュ (生産者)	エスカルゴアルザス風、 マトウダイのポワレ
マリアージュ (日本向け)	白子のムニエル	マリアージュ (日本向け)	サーモンとアボカドのタルタル	マリアージュ (日本向け)	コンテと葱のグラタン
ワインの 飲み頃	2017年~2022年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2017年~2027年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2017年~2027年 供出温度:9°C
テイスティング コメント	レモン、青リンゴ、白桃、カリンのジュレ、白い花、シトラスの香り。ワインはブリュットかつタイプでキレがあり、柑橘系の爽やかな苦みと塩辛いミネラルの旨味をシャープな酸と繊細な泡が引き立てる！	テイスティング コメント	ミカン、白桃、パインアップル、金木犀、アカシア、フユメの香り。ワインはフルーティーかつスマートで、ほんのり甘くふくよかな旨味エキスを洗練されたミネラルとキレのあるシャープな酸が引き締める！	テイスティング コメント	ミカン、キンカン、白い花、ヴエルヴェンヌ、コリアンダー、若いアーモンドの香り。ワインはピュアかつミネラリーで、ダシのような透明感のある旨味エキスを鋭く鉱物的ミネラルが引き締める！
希望小売価格	2,950円(税込3,245円)	希望小売価格	2,600円(税込2,860円)	希望小売価格	2,800円(税込3,080円)
ちなみに！	収穫日は9月6日、7日。収量60 hL/ha。残糖0.6 g/Lのエクストラブリュット！2015年はピノオーセロワが少なかったため、アッサンブランジ比率が前年と逆転している！また、前回は酒石酸の濁が多かったので今回はデゴルジュマンを施している！ノンフィルター、SO <sub>2</sub> 無添加！	ちなみに！	収穫日は前年よりも2週間早い9月15日！収量は60 hL/ha。残糖は4.3 g/L。畑の名前はレーシュンベルク。100%石灰質土壤から生まれるワインは、ミネラルのキメが細かく酸にフィネスがある！SO <sub>2</sub> は瓶詰め直前に20 mg/L添加。フィルター有り。	ちなみに！	収穫日は前年よりも1週間早い9月7日！収量は65 hL/ha。残糖は0.6 g/Lの完全辛口！2015年から完全にサンスフルのワインスタイルに移行！グレローズの土壤が香り高いワインに仕上げる！SO <sub>2</sub> 無添加！軽くフィルター有り。

13.-7.AC Alsace Sylvaner Sans Soufre 2015 アルザス・シルヴァネール サンスフル(白)		13.-21. AC Alsace Riesling Sans Soufre 2015 アルザス・リースリング サンスフル(白)		13.-22. AC Alsace Bihl Sans Soufre 2015 アルザス・ビル サンスフル(白)	
品種	シルヴァネール	品種	リースリング	品種	リースリング85%、 シルヴァネール15%
樹齢	48年平均	樹齢	35年平均	樹齢	30平均
土壌	グレ・ローズ(ピンクの小石) 混じりの石灰質・粘土質	土壌	グレ・ローズ(ピンクの小石) 混じりの石灰質・粘土質	土壌	小石混じりの石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醸酵	自然酵母で3ヶ月	醸酵	自然酵母で6ヶ月	醸酵	自然酵母で9ヶ月
熟成	19 hLのフードル (大樽)で9ヶ月	熟成	10 hLのフードル (大樽)で12ヶ月	熟成	10 hLのフードル (大樽)で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	白ブーダン、 塩豚とレンズ豆の煮込み	マリアージュ (生産者)	フライシュナッカ、 マンステールチーズ	マリアージュ (生産者)	セップ苴のソテー、 マトウダイのボワレ
マリアージュ (日本向け)	鶏肉のソテー ジンジャーソース	マリアージュ (日本向け)	海老のアーモンド揚げ	マリアージュ (日本向け)	ポトフ
ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2017年～2032年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:9°C
テイスティング コメント	熟したグレープフルーツ、オレンジ、ジンジャー、白いバラ、レモングラスの香り。ワインはピュアで骨格があり、塩辛いダシのような旨味エキスに上品で強かな酸と洗練されたミネラルがきれいに溶け込む！	テイスティング コメント	ミラベル、シトラス、カシューナッツ、フュメ香、ヨーグルト、ミネラルの香り。ワインはふくよかかつ滑らかでボリューム感があり、スパイシーなミネラルと香ばしいフレーバーを分厚い旨味エキスが包み込む！	テイスティング コメント	ネクタリン、アプリコット、ドライパイナップル、びわ、ココナッツ、アカシアの香り。ワインはピュアかつスパイシーで、凝縮した旨味エキスを線の細い酸とタイトなミネラルがじわっと引き締める！
希望小売価格	2,600円(税込2,860円)	希望小売価格	2,850円(税込3,135円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)
ちなみに！	収穫日は前年よりも2週間早い9月10日！収量は60 hL/ha。残糖1 g/Lの辛口！2015年から完全にサンスフルのワインスタイルに移行！グレローズの土壌が香り高いワインに仕上げる！SO <sub>2</sub> 無添加！軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は9月14日。収量は60 hL/ha。残糖は0.2 g/Lの辛口！畑の名前はメトラ。ブドウの木は晩熟タイプのセレクションマサル！グレ・ローズの混じる土壌から生まれるワインは酸やミネラルがダイレクト！SO <sub>2</sub> 無添加！軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は9月21日。収量は40 hL/ha。ビルは区画名。畑は国道を挟んでグラクルリュの丘の対面に位置し、土壌は主に石灰質に支配される！シルヴァネールとリースリングが同じ区画内にあるため2015年から分けずに全てアッサンブランジュした！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

**「Version.January-2017」**  
**ドメーヌ・ガングランジェ(Domaine Ginglinger)**



地図提供: フランス食品振興会



生産者	Jean Francois GINGLINGER
国>地域>村	フランス>アルザス>ファッフェンハイム
AOC	アルザス、アルザスグランクリュ
歴史	オーナーであるジャン・フランソワ(ブリュノ・シュレールの親戚)は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを起ち上げる。(以前はブドウを農協に売っていた)1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオディナミを実践に取り入れる。2003年から一部SO <sub>2</sub> 無添加のワインを試作していたが、2012年から本格的にサンスフルのワインスタイルにシフトする。
気候	冬は寒く、夏は猛暑にとも言えるくらいに気温が上がる半大陸性の気候。風は穏やかで、夏場はとても乾燥している。
畠総面積	6.66 ha
農法	ビオディナミ 1999年エコセール
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	3人、季節労働者1人
趣味	楽器演奏(トローンボーン、アコーデオン)
生産者のモットー	土壤とブドウの樹にとっての最高のバランスを探す。

13.-6. AC Cremant d'Alsace 2013  
 la CREMe du pétillANT d'ALSACE  
 クレマン・ダルザス  
 ラ・クレム・デュ・ペティアン・ダルザス(泡)

13.-16. AC Alsace Changala 2015  
 アルザス・シャンガラ 1 L (白)

13.-9. AC Alsace Pinot Gris 2014  
 アルザス・ピノグリ(白)

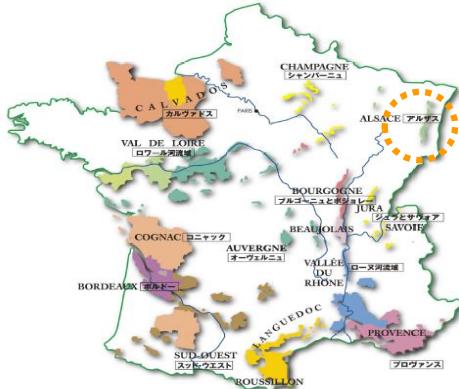
品種	ピノオーセロワ80%、 ピノブラン20%	品種	ピノブラン20%、その他の全ての 白ブドウ品種のプレス80%	品種	ピノグリ
樹齢	30年平均	樹齢	42年平均	樹齢	30年平均
土壌	泥状石灰質	土壌	赤石混じりの石灰質	土壌	砂混じりの石灰質
一次発酵熟成	自然酵母で3ヶ月、 ステンレスタンクで1年熟成	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
二次発酵熟成	ショ糖添加後瓶内で24ヶ月+α	醸酵	自然酵母で5ヶ月	醸酵	自然酵母で12ヶ月
デゴルジュマン	なし	熟成	25 hLのフードル (大樽)で12ヶ月	熟成	20 hLのフードルで12ヶ月
マリアージュ (生産者)	アベリティフ、 トマトとアボガドのサラダ	マリアージュ (生産者)	白ブーダン、 カワカマスのクネル	マリアージュ (生産者)	パテアンクルート カンタルチーズ
マリアージュ (日本向け)	蒸し鶏とセロリのサラダ	マリアージュ (日本向け)	カリフラワーのカレー・マヨネーズ和え	マリアージュ (日本向け)	ホタテのレモンバターソース
ワインの 飲み頃	2017年~2022年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2017年~2022年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2017年~2027年 供出温度:9°C
テイスティング コメント	グレープフルーツ、レモン、アーモンドの花、ヨーグルトの香り。ワインはタイトかつミネラリーで鋭くキレのある酸と洗練された旨味エキスをシャープな泡立ちが引き締める！余韻に心地よい苦みが残る！	テイスティング コメント	洋ナシ、みかん、ジンジャー、白いバラ、アーモンドの香り。ワインはフレッシュ&フルーティーで伸びのある線の細い酸があり、ピュアなエキスとほのかに苦みのあるミネラルがきれいに同調する！	テイスティング コメント	カリん、熟れたオレンジ、レーズン、レモン水、ハチミツ、杏仁豆腐、フュメ香、焼き立てのパンの香り。ワインはピュアかつ透明感のある滑らかなエキスの旨味があり、塩辛く洗練されたミネラルが骨格を支える！
希望小売価格	3,000円(税込3,300円)	希望小売価格	2,700円(税込2,970円)	希望小売価格	2,950円(税込3,245円)
ちなみに！	収穫日は9月27日、28日。収量は60 hL/ha。2011年からクレマン・ナチュレルに挑戦したが、満足の納得の行く泡が出きず、再びテイラージュにビオの酵母とショ糖を使用し、泡を造っている！ノンドザージュ、デゴルジュマン無しのエクストラブリュット！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月6日~10月6日。収量は50 hL/ha平均。キュヴェ名の「シャンガラ」はアルザス語でジャンのことを示し、各品種のプレスの最後ジュースをアッサンブランジュして造っている！(2015年はピノブラン主体)SO <sub>2</sub> は瓶詰め後に20 mg/L。軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は9月19日。収量は35 hL/ha。残糖0.7 g/Lの完全辛口！2014年から完全にサンスフルのワインスタイルに移行！SO <sub>2</sub> 無添加！軽くフィルター有り。

13.-1. AC Alsace Pinot Noir 2015  
アルザス・ピノノワール(赤)

品種	ピノノワール
樹齢	50年～72年
土壌	グレ・ローズ(ピンクの小石) 混じりの石灰質・粘土質
マセラシオン	ステンレスタンクで4週間
醸酵	自然酵母で4週間
熟成	19 hLのフードルで12ヶ月
マリアージュ (生産者)	フォアグラのソテー、 牛のほほ肉の赤ワイン煮
マリアージュ (日本向け)	スマートチキン
ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:16°C
テイスティング コメント	ダークチェリー、スミレ、プラリネ、シャンピニオンの香り。ワインはエレガントかつミネラリーで染み入るような果実の旨味があり、アフターにあるキメの細かいタンニンの收敛味が味わいを引き締める！
希望小売価格	3,000円(税込3,300円)
ちなみに！	収穫日は9月11日。2015年はピノノワールの当たり年で収量は50 hL/ha ! 2015年から完全にサンスフルのワインスタイルに移行！SO <sub>2</sub> 無添加！軽くフィルター有り。

Copyright©VinsCœur & Co.

**「Version.June-2016」**  
**ドメーヌ・ギャングランジェ(Domaine Ginglinger)**



地図提供: フランス食品振興会



生産者	Jean Francois GINGLINGER
国>地域>村	フランス>アルザス>ファッフェンハイム
AOC	アルザス、アルザスグランクリュ
歴史	オーナーであるジャン・フランソワ(ブリュノ・シュラールの親戚)は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを起ち上げる。(以前はブドウを農協に売っていた)1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオディナミを実践に取り入れる。2003年から一部SO <sub>2</sub> 無添加のワインを試作していたが、2012年から本格的にサンスクリュのワインスタイルにシフトする。
気候	冬は寒く、夏は猛暑にとも言えるくらいに気温が上がる半大陸性の気候。風は穏やかで、夏場はとても乾燥している。

**13.-6. AC Crémant d'Alsace 2011  
クレマン・ダルザス(白泡)**

**13.-2. AC Alsace Riesling 2014  
アルザス・リースリング(白)**

**13.-3. AC Alsace Pinot Blanc 2014  
アルザス・ピノブラン(白)**

品種	ピノオーセロワ80%、 ピノブラン20%	品種	リースリング	品種	ピノオーセロワ80%、 ピノブラン20%
樹齢	28年平均	樹齢	34年~48年	樹齢	59年平均
土壌	グレローズ混じりの石灰質	土壌	泥状石灰質	土壌	グレローズ混じりの石灰質
一次発酵熟成	自然酵母で3ヶ月、 17 hLのフードルで1年熟成	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
二次発酵熟成	2012年の発酵中のジュースを添加後 瓶内で31ヶ月	醸酵	自然酵母で6ヶ月	醸酵	自然酵母で8ヶ月
デゴルジュマン	2015年6月	熟成	24 hLのフードルで10ヶ月	熟成	24 hLのフードルで10ヶ月
マリアージュ (生産者)	鴨とフォアグラのパテアンクルート、 ニジマスのアーモンド焼き	マリアージュ (生産者)	ムール貝のクリーム煮、 魚介のシュークルート	マリアージュ (生産者)	生ガキ、 ズキンのソテーバジルソース
マリアージュ (日本向け)	ツブ貝のエスカルゴバター	マリアージュ (日本向け)	ホタテのカルバッチョ	マリアージュ (日本向け)	キャベツとアンチョビの白ワイン蒸し
ワインの 飲み頃	2015年~2020年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2016年~2026年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2016年~2026年 供出温度:9°C
テイスティング コメント	カリン、焼きリンゴ、クルミ、ベッコウ飴、 タルト生地の香り。泡は細かく繊細で、 熟成から来るクルミのような風味があり、 真っ直ぐでタイトな酸とダシのような 凝縮したミネラルの旨味が複雑に合い 舞う！	テイスティング コメント	オレンジ、クエッチャ、ニワトコの花、キン モクセイ、ミカンの花の香り。ワインは ヴィヴィッドかつ構成がしっかりとしていて、 勢いのあるタイトな酸と緻密なミネ ラルがピュアな旨味エキスを引き締め る！	テイスティング コメント	黄桃、ネクタリン、カモミール、ハチミツ、 ビスケットの香り。ワインはフレッシュかつ 軽快で、ピュアな旨味エキスにシャー プな酸と鉱物的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	2,600円(税込2,860円)	希望小売価格	2,800円(税込3,080円)
ちなみに！	収穫日は9月15日。収量は65 hL/ha。 二次発酵の泡はクレマン・ナチュレル 方式！テイラージュにはショ糖を使わず 翌年の発酵中のジュースを添加しナ チュラルに仕上げている！ノンドザ ジュのエクストラブリュット！SO <sub>2</sub> は瓶詰 め後に10 mg/L。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月29日。収量は50 hL/ha。 残糖は4.6 g/L。酸を和らげるために フードルで熟成！2014年は酸度が高 かったため発酵スピードがゆっくりだっ た！SO <sub>2</sub> は瓶詰め直前に20 mg/L。軽 くフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は9月15日。収量は60 hL/ha。 残糖0.2 g/Lの完全辛口！2014年のピ ノブランは、プレスした後のジュースに 網袋に入れた少量のピノグリを漬け込 んで発酵させている！SO <sub>2</sub> は瓶詰め直 前に20 mg/L。軽くフィルター有り。

13.-7. AC Alsace Sylvaner 2014 アルザス・シルヴァネール(白)		13.-15. AC Alsace Gewurztraminer 2014 アルザス・ゲヴュルツトラミネール(白)		13.-9. AC Alsace Pinot Gris 2013 アルザス・ピノグリ(白)	
品種	シルヴァネール	品種	ゲヴュルツトラミネール	品種	ピノグリ
樹齢	47年平均	樹齢	48年	樹齢	29年平均
土壌	グレローズ混じりの石灰質	土壌	グレローズ混じりの石灰質	土壌	グレローズ混じりの石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醸酵	自然酵母で3ヶ月	醸酵	自然酵母で3ヶ月	醸酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	19 hLのフードルで10ヶ月	熟成	25 hLのフードルで6ヶ月	熟成	20 hLのフードルで12ヶ月
マリアージュ (生産者)	タルトフランベ、 アサリの白ワイン蒸し	マリアージュ (生産者)	鴨のフォアグラテリーヌ、 シュークルート	マリアージュ (生産者)	川カマスのグリエ リードヴォー
マリアージュ (日本向け)	イワシの香草パン粉焼き	マリアージュ (日本向け)	サーモンのムニエル	マリアージュ (日本向け)	鯖のスモーク
ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:10°C
テイスティング コメント	青リンゴ、グレープフルーツ、スズラン、 シトラス、若いアーモンドの香り。ワイン はフレッシュかつ軽快でエキスに透明 感があり、アフターにライムのような 真っ直ぐな酸と苦みのあるミネラルが 複雑に合い舞う！	テイスティング コメント	熟したミカン、ライチ、白桃、野バラの香 り。ワインはスパイシーで果実味にボ リュームがあり、後から強かな酸と心地 よい苦みのあるミネラルがじわっと口に 広がり味わいのバランスを整える！	テイスティング コメント	黄桃、カリン、ヨーグルト、キャラメル、 フュ梅香、ミネラルの香り。ワインはス マートかつ果実味に厚みがあり、洗練さ れた強かな酸と緻密で心地よい苦みの あるミネラルが骨格を整える！
希望小売価格	2,500円(税込2,750円)	希望小売価格	3,100円(税込3,410円)	希望小売価格	3,100円(税込3,410円)
ちなみに！	収穫日は9月24日。収量は55 hL/ha。 残糖1.6 g/Lの辛口！シルヴァネール はスズキが襲来する前に収穫できたた め、収量に恵まれている！SO <sub>2</sub> は瓶詰 め直前に10 mg/L。フィルターなし！	ちなみに！	収穫日は9月29日。収量は35 hL/ha。 残糖は0.5 g/Lの完全辛口！2014年は 一部のブドウがスズキの被害に遭い厳 格な選果を余儀なくされた。SO <sub>2</sub> は瓶 詰め直前に20 mg/L。軽くフィルター有 り。	ちなみに！	収穫日は10月9日。収量は50 hL/ha。 残糖0.7 g/Lの完全辛口！良いピノグリ はFumet香という魚や肉を炭火で焼い た時に出る脂の香ばしい香りがあり、 2013年はその香りが良く出ている！ SO <sub>2</sub> は瓶詰め直前に20 mg/L。軽くフィ ルター有り。
13.-1. AC Alsace Pinot Noir 2014 アルザス・ピノノワール(赤)					
品種	ピノノワール				
樹齢	49年～71年				
土壌	グレローズ混じりの石灰質				
マセラシオン	ステンレスタンクで15日間				
醸酵	自然酵母で3週間				
熟成	19 hLのフードルで6ヶ月				
マリアージュ (生産者)	生ハム・ソーセージ、 熟成カマンベールチーズ				
マリアージュ (日本向け)	鶏肉の赤ワインヴィネガー煮				
ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:16°C				
テイスティング コメント	グロゼイユ、サワーチェリー、シャンピ ニオン、海藻、潮の香り。ワインは チャーミングかつスマートでまとまりが あり、艶のある果実味を細く強かな酸と 洗練されたミネラルの収斂味がじわつ と引き締める！				
希望小売価格	3,100円(税込3,410円)				
ちなみに！	収穫日は9月19日。収量は25 hL/ha。 2014年はスズキの被害に遭い、50% は全房で被害に遭った残りのブドウ 50%は厳格な選果後除梗を施してい る。(2013年は100%全房)SO <sub>2</sub> は瓶詰 め前に20 mg/L。軽くフィルター有。				

# サンスフル(亜硫酸無添加)シリーズ

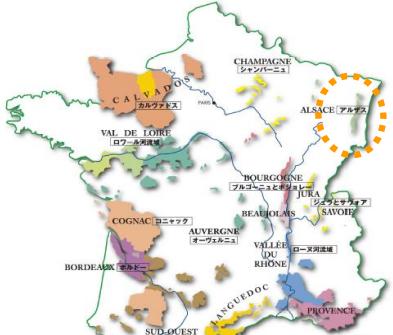
13.-20. Vin Mousseux Pet Nat 2014 Changala Bull ヴァン・ムスー ペット・ナット シャンガラ・ビュル(白泡)		13.-21. AC Alsace Riesling 2014 アルザス・リースリング(白)		13.-5. AC Alsace Riesling Steinert 2013 アルザス・リースリング・シュタイネル(白)	
品種	ピノオーセロワ80%、 ピノブラン20%	品種	リースリング	品種	リースリング
樹齢	31年平均	樹齢	40年平均	樹齢	15年
土壌	グレローズ混じりの石灰質	土壌	グレローズ混じりの石灰質	土壌	小石混じりの石灰質
一次発酵	自然酵母 ステンレスタンクで3週間	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
二次発酵・熟成	瓶内で9ヶ月	醸酵	自然酵母で3ヶ月	醸酵	自然酵母で2ヶ月
デゴルジュマン	なし	熟成	10 hLのフードルで6ヶ月	熟成	6 hLのフードルで12ヶ月
マリアージュ (生産者)	ニンジンと根セロリのラペ、 イカのフリット	マリアージュ (生産者)	舌平目のムニエル、 コンテチーズ	マリアージュ (生産者)	鰯のポワレレモンバターソース、 フロマージュプラン
マリアージュ (日本向け)	マッシュルームのアヒージョ	マリアージュ (日本向け)	生ガキ	マリアージュ (日本向け)	スズキの香草焼き
ワインの 飲み頃	2015年～2020年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:9°C
テイスティング コメント	グレープフルーツ、熟したリンゴ、白桃、ライチ、ローズヒップの香り。味わいはドライかつシャープで、柑橘類のような心地よい苦みのあるミネラルと滑らかなエキスの旨味を繊細な泡がやさしく包み込む！	テイスティング コメント	黄桃のコンポート、パイナップル、アジア、ヨーグルト、ココナッツの香り。ワインはピュアかつミネラリーで、透明感のあるやさしいエキスにキメの細かいミネラルとタイトな酸がきれいに溶け込む！	テイスティング コメント	レモン、グレープフルーツ、青いトマト、白い花、フェンネル、アニスの香り。ワインはフレッシュかつみずみずしく透明感があり、シャープな酸とキメの細かい緻密なミネラルが長く余韻に続く！
希望小売価格	2,950円(税込3,245円)	希望小売価格	2,850円(税込3,135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15日。収量は55 hL/ha。残糖0 g/Lのエクストラブリュット！クレマンのブドウからできたペティアンナチュレル！ノンフィルター、SO <sub>2</sub> 無添加！※デゴルジュマンをしていないため濁りや澱が多く見受けられる場合があります	ちなみに！	収穫日は10月1日。収量は45 hL/ha。残糖は3.3 g/L。以前ACアルザス・リースリングとしてリリースしていたグレローズの畠のリースリングをSO <sub>2</sub> 無添加で単独で仕込んでいる！軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫は10月14日。収量は35 hL/ha！残糖が2.5 g/Lの辛口！SO <sub>2</sub> 無添加ならではの味わいでかつ辛口のワインはグランクリュが認可されないため、2013年からグランクリュの申請を敢えて行ってない！SO <sub>2</sub> 無添加！軽くフィルター有り。
13.-22. AC Alsace Sylvaner Bihl 2014 アルザス・シルヴァネール ビル(白)		13.-4. AC Alsace Gewurztraminer Steinert 2014 アルザス・ゲヴュルツ・シュタイネル(白)		13.-4. AC Alsace Gewurztraminer Steinert 2013 アルザス・ゲヴュルツ・シュタイネル(白)	
品種	シルヴァネール	品種	ゲヴュルツトラミネール	品種	ゲヴュルツトラミネール
樹齢	40年平均	樹齢	43年平均	樹齢	42年平均
土壌	小石混じりの石灰質	土壌	アラゴナイト混じりの石灰質	土壌	アラゴナイト混じりの石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醸酵	自然酵母で3ヶ月	醸酵	自然酵母で3ヶ月	醸酵	自然酵母で12ヶ月
熟成	ステンレスタンクで10ヶ月	熟成	6 hLのフードルで10ヶ月	熟成	6 hLのフードルで12ヶ月
マリアージュ (生産者)	蟹とグレープフルーツのサラダ、 カサゴのポワレ	マリアージュ (生産者)	鴨のグラタン、 黒ブーダン	マリアージュ (生産者)	フォアグラのテリーヌ、 マンステールチーズ
マリアージュ (日本向け)	アスパラとベーコンのソテー	マリアージュ (日本向け)	鶏肉のグリル ハニーマスタードソース	マリアージュ (日本向け)	豚バラと白インゲンの煮込み
ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2016年～2031年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2016年～2031年 供出温度:11°C
テイスティング コメント	レモン、シトラス、野バラ、西洋菩提樹、ソーダー、火打石の香り。ワインはピュアかつ爽やかでフィネスがあり、旨味の詰まったエキスの中に、洗練された酸とキメの細かいミネラルがバランスよく溶け込む！	テイスティング コメント	白桃、ナシ、スマモ、野バラ、ロケット、シャンピニオン、ミネラルの香り。ワインは静謐でピュアな旨味エキスがぎっしり詰まっていて、線の細い強かな酸とスパイシーで鉱物的なミネラルが長く余韻に続く！	テイスティング コメント	パイナップル、ライチ、スマモ、ジャスミン、海苔、セージの香り。ワインは滑らかかつスパイシーで、まろやかな旨味エキスと線の細い強かな酸、苦みを伴った緻密なミネラルが複雑に合い舞う！
希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	希望小売価格	4,500円(税込4,950円)	希望小売価格	4,500円(税込4,950円)
ちなみに！	収穫日は9月24日。収量は20 hL/ha。残糖が2 g/Lの辛口！ビルは区画名。畠は国道を挟んでグランクリュの丘の対面に位置し、土壌は主に石灰質に支配される！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月29日。収量は35 hL/ha！残糖が2.2 g/Lの辛口！SO <sub>2</sub> 無添加ならではの味わいでかつ辛口のワインはグランクリュが認可されないため、2014年もグランクリュの申請を敢えて行ってない！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫は10月17日。収量は40 hL/ha！残糖が2.8 g/Lの辛口！SO <sub>2</sub> 無添加ならではの味わいでかつ辛口のワインはグランクリュが認可されないため、2013年からグランクリュの申請を敢えて行ってない！SO <sub>2</sub> 無添加！軽くフィルター有り。

## サンスフル(亜硫酸無添加)シリーズ

13.-10. AC Alsace Pinot Gris Steinert 2013 アルザス・ピノ・グリ・シュタイネル(白)		13.-12. AC Alsace Pinot Noir Steinert 2014 アルザス・ピノノワール・シュタイネル(赤)		13.-12. AC Alsace Pinot Noir Steinert 2012 アルザス・ピノノワール・シュタイネル(赤)	
品種	ピノグリ	品種	ピノノワール	品種	ピノノワール
樹齢	37年平均	樹齢	15年	樹齢	13年
土壌	アラゴナイト&小石混じりの石灰質	土壌	アラゴナイト混じりの石灰質	土壌	アラゴナイト混じりの石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	スマセラシオンカルボニック ステンレスタンクで3週間	マセラシオン	スマセラシオンカルボニック ステンレスタンクで4週間
醸酵	自然酵母で5ヶ月	醸酵	自然酵母で2ヶ月	醸酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	10 hLのフードルで12ヶ月	熟成	228 Lの古樽で12ヶ月	熟成	228 Lの古樽で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	カワメンタイのサフランソース、 チキンのエスカラップ	マリアージュ (生産者)	マグレドカナール、 熟成エボスチーズ	マリアージュ (生産者)	小鹿のローストベリーソース、 ポンレヴェックチーズ
マリアージュ (日本向け)	エビとカリフラワーのソテー カレー風味	マリアージュ (日本向け)	カジキマグロのステーキ	マリアージュ (日本向け)	牛肉の赤ワイン煮
ワインの 飲み頃	2016年~2031年 供出温度:11°C	ワインの 飲み頃	2016年~2026年 供出温度:15°C	ワインの 飲み頃	2016年~2031年 供出温度:17°C
テイスティング コメント	ミラベル、オレンジの皮、ヘーゼルナッツ、フュメ香、蜜蠍の香り。ワインはスパイシーで勢いがあり、透明感のある旨味エキスを洗練された強かな酸と鉱物的なミネラルが引き締める！	テイスティング コメント	グロゼイユ、フランボワーズ、ブドリネ、 シャンピニオン、火打石の香り。ワイン はみずみずしくチャーミングで、透明感 のある凝縮した旨味と繊細な酸、緻密 なミネラルの収斂味とのバランスが絶妙！	テイスティング コメント	ダークチェリー、シャクヤク、バラ、アーモンド、シャンピニオンの香り。ワインは 滑らかかつチャーミングでダシのように 凝縮した旨味があり、ピュアな果実味を きめ細やかなタンニンと鉱物的なミネラルが支える！
希望小売価格	4,500円(税込4,950円)	希望小売価格	4,700円(税込5,170円)	希望小売価格	5,350円(税込5,885円)
ちなみに！	収穫は10月12日。収量は35 hL/ha！ 残糖が0.2 g/Lの完全辛口！SO <sub>2</sub> 無添加ならではの味わいでかつ辛口のワインはグランクリュが認可されないため、2013年からグランクリュの申請を行っていない！SO <sub>2</sub> 無添加！軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫は9月17日。収量は20 hL/ha。 90%のブドウはスズキの被害が拡散する前に収穫でき健全だったため、被害のあった10%だけ除梗している！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月16日。収量は30hL/ha。 2012年は前半天候に恵まれなかったが、後半から持ち直し結果的にアルコールのボリュームがありながら上品で高品質なワインが出来上がった！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

**[ Version.December-2015 ]**  
**ドメーヌ・ギャングランジェ(Domaine Ginglinger)**



地図提供: フランス食品振興会



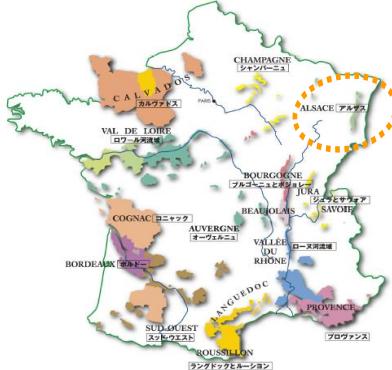
生産者	Jean François GINGLINGER
国>地域>村	フランス>アルザス>ファッフェンハイム
AOC	アルザス、アルザスグランクリュ
歴史	オーナーであるジャン・フランソワ(ブリュノ・シュラールの親戚)は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを起ち上げる。(以前はブドウを農協に売っていた)1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオディナミを実践に取り入れる。2010年にツインコフレの畑を手に入れワインのスタイルもよりナチュラルになる。
気候	冬は寒く、夏は猛暑にとも言えるくらいに気温が上がる半大陸性の気候。風は穏やかで、夏場はとても乾燥している。

**13.-16.AC Alsace Changala 2014  
アルザス・シャンガラ 1 L(白)**

**13.-19.AC Alsace Muscat 2014  
アルザス・ミュスカ(白)**

**13.-2.AC Alsace Riesling 2013  
アルザス・リースリング(白)**

品種	ピノブラン20%、その他の全ての白ブドウ品種のプレス80%	品種	ミュスカ	品種	リースリング
樹齢	41年平均	樹齢	42年平均	樹齢	33年~47年
土壌	赤石混じりの石灰質	土壌	グレ・ローズ(ピンクの小石)混じりの石灰質・粘土質	土壌	泥状石灰質、グレ・ローズ混じりの石灰質・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
醸酵	自然酵母で3週間	醸酵	自然酵母で6週間	醸酵	自然酵母で3週間
熟成	25 hLのフードル (大樽)で8ヶ月	熟成	ステンレスタンクで8ヶ月	熟成	24 hLのフードルで9ヶ月
マリアージュ (生産者)	夏野菜のコンソメジュレ、セップ菴のブルーテ、手長エビのグリエ	マリアージュ (生産者)	蟹とグレープフルーツのサラダ、カサゴのボワレ	マリアージュ (生産者)	パイ貝のアイオリソース、ホタテのバター焼き
マリアージュ (日本向け)	ツナと白菜のオリーブオイル煮	マリアージュ (日本向け)	ホタテのエスニックマリネ	マリアージュ (日本向け)	鶏ササミとリンゴのサラダ
ワインの 飲み頃	2015年~2020年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2015年~2025年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2015年~2025年 供出温度:9°C
テイスティング コメント	青りんご、シトラス、スミレ、白い花、ジンジャー、焼き立てのパンの香り。ワインはオイリーで粘着性があり、白いフルーツの旨味をシャープな酸と鉱物的なミネラルがきれいに整える!	テイスティング コメント	マスカット、白桃、シトラス、ヴェルヴェンヌ、ミュスクの香り。ワインはフレッシュかつ爽やかな酸味があり、搾りたてのブドウのような透明感のあるエキスに優しく苦みのあるミネラルが綺麗に重なる!	テイスティング コメント	熟したグレープフルーツ、メロン、ココナッツ、ハチミツ、ミカンの花の香り。ワインはフレッシュかつ軽快で、鋭くタイトな酸と緻密なミネラルがピュアな旨味エキスを引き締める!
希望小売価格	2,700円(税込2,970円)	希望小売価格	2,950円(税込3,245円)	希望小売価格	2,700円(税込2,970円)
ちなみに!	収穫日は9月15日~10月9日。収量は40 hL/ha平均。キュヴェ名の「シャンガラ」はアルザス語でジャンのことを示し、各品種のプレスの最後ジュースをアップサンブランジュして造っている!)SO <sub>2</sub> は瓶詰め後に10 mg/L添加。ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は9月23日。収量は25 hL/ha! 2014年はショウジョウバエの被害で収量が60%減! ミュスカの畑はピノノワールに隣接した南向きの傾斜面にある! グレローズの土壌が香り高いワインに仕上げる! SO <sub>2</sub> は瓶詰め後に10 mg/L添加。軽くフィルター有り。	ちなみに!	収穫は10月11日、12日。収量は35 hL/ha。残糖0 gの完全辛口。酸を和らげるためにフードルで熟成。2013年は例年よりもアルコール度数が軽く、発酵が終わるのも早かった! SO <sub>2</sub> は瓶詰め直前に20 mg/L添加。軽度のフィルター処理を行っている。



地図提供:フランス食品振興会



生産者	Jean Francois GINGLINGER
国>地域>村	フランス>アルザス>ファッフェンハイム
AOC	アルザス、アルザスグランクリュ
歴史	オーナーであるジャン・フランソワ(ブリュノ・シュレールの親戚)は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを起ち上げる。(以前はブドウを農協に売っていた)1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオディナミを実践に取り入れる。
気候	冬は寒く、夏は猛暑にとも言えるくらいに気温が上がる半大陸性の気候。風は穏やかで、夏場はとても乾燥している。
畠総面積	5.6 ha
農法	ビオディナミ 1999年エコセール 1999年デメテール
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	1人、季節労働者1人
趣味	楽器演奏(トローンボーン、アコーデオン)
生産者のモットー	土壤とブドウの樹にとっての最高のバランスを探す。

13.-2. AC Alsace Riesling 2013  
ACアルザス・リースリング(白)13.-5. AC Alsace Grand Cru  
Riesling Steinert 2012  
ACアルザス・グランクリュ  
リースリング・シュタイネル(白)13.-1. AC Alsace Pinot Noir 2013  
AC アルザス・ピノノワール(赤)

品種	リースリング	品種	リースリング	品種	ピノノワール
樹齢	33年~47年	樹齢	14年	樹齢	48年~70年
土壤	泥状石灰質、グレ・ローズ 混じりの石灰質・粘土質	土壤	アラゴナイト混じりの石灰質	土壤	グレ・ローズ(ピンクの小石) 混じりの石灰質・粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	無し	マセラシオン	3日間低温スミ・マセラシオン ステンレスタンクで3週間
醸酵	自然酵母で3週間	醸酵	自然酵母で10ヶ月	醸酵	自然酵母で2週間
熟成	24 hLのフードルで9ヶ月	熟成	5hLのフードルで11ヶ月	熟成	19 hLのフードルで8ヶ月
マリアージュ (生産者)	バイ貝のアイオリソース、 ホタテのバター焼き	マリアージュ (生産者)	ブイヤベース、 熟成マンステールチーズ	マリアージュ (生産者)	冷製ブーダン、 鴨のコンフィ
マリアージュ (日本向け)	ツナとズッキーニのオープン焼き	マリアージュ (日本向け)	レンズ豆とソーセージの煮込み	マリアージュ (日本向け)	カジキマグロのソテー トマトとケッパーソース
ワインの 飲み頃	2015年~2025年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2015年~2030年 供出温度:11°C	ワインの 飲み頃	2015年~2025年 供出温度:16°C
テイスティング コメント	熟したグレープフルーツ、メロン、ココナッツ、ハチミツ、ミカンの花の香り。ワインはフレッシュかつ軽快で、鋭くタイトな酸と緻密なミネラルがピュアな旨味エキスを引き締める！	テイスティング コメント	アブリコット、洋ナシ、ハチミツ、フュメ香の香り。ワインはピュアでボリュームがあり、塩味を帯びた凝縮した旨味エキスと緻密なミネラルが骨格をつくる！	テイスティング コメント	ダークチェリー、スミレ、甘草、漢方薬、なめし皮の香り。果実味がしなやかかつミネラリーで、細く長く伸びる酸と洗練されたタンニンの収斂味がワインの骨格を整える！
希望小売価格	2,700円(税込2,970円)	希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	希望小売価格	3,300円(税込3,630円)
ちなみに！	収穫は10月11日、12日。収量は35 hL/ha。残糖0 gの完全辛口。酸を和らげるためにフードルで熟成。2013年は例年よりもアルコール度数が軽く、発酵が終わるのも早かった！SO <sub>2</sub> は瓶詰め直前に20 mg/L添加。軽度のフィルター処理を行っている。	ちなみに！	収穫は9月30日。収量は30 hL/ha。ワインは残糖ほぼゼロの辛口。アルコール度数は高めだが、pHが低いので味わいは非常にスマートでまとまりがある！SO <sub>2</sub> は瓶詰め前に20 mg/L添加。軽度なフィルター処理を行っている。	ちなみに！	収穫は10月5日。収量は40 hL/ha。2013年は全房100%で仕込んでいる。新鮮な果実味を残すために最初の醸し温度を7°Cに設定。グレローズの土壤が香り高いワインに仕上げる！SO <sub>2</sub> は瓶詰め前に20 mg/L添加。軽度なフィルター処理を行っている。

## 13.-13. AC Alsace Pinot Noir

Sandstein 2012

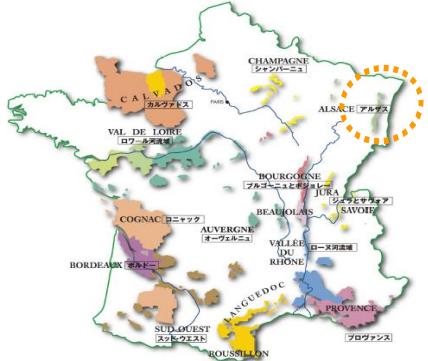
AC アルザス・ピノノワール

サンシュタイン(赤)

品種	ピノノワール
樹齢	74年
土壤	小石混じりの石灰質
マセラシオン	3日間低温スミ・マセラシオン ファイバータンクで4週間
醸酵	自然酵母で4週間
熟成	古樽(228 L)で16ヶ月
マリアージュ (生産者)	フォアグラのソテー、 ウサギのブルーン煮込み
マリアージュ (日本向け)	ラムチョップのスパイス焼き
ワインの 飲み頃	2015年～2035年 供出温度:16°C
テイスティング コメント	ブルーン、西洋菩提樹、甘草、マッシュルーム、しなちくの香り。ワインは艶やかで厚みとボリュームがあり、こなれた果実の旨味にやさしくしなやかなタンニンが融合する！
希望小売価格	4,200円(税込4,620円)
ちなみに！	収穫は9月25日。収量は40 hL/ha。サンシュタインのピノは晩熟タイプで、畑は東向き。2012年はアルコール度数が高くボリューム豊か！毎年1樽しか仕込まない特別なワイン！SO <sub>2</sub> 無添加、ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur &amp; Co.

[ Version.December-2014 ]  
ドメーヌ・ガングランジェ(Domaine Ginglinger)



地図提供:フランス食品振興会



生産者	Jean Francois GINGLINGER
国>地域>村	フランス>アルザス>ファッフェンハイム
AOC	アルザス、アルザスグランクリュ
歴史	オーナーであるジャン・フランソワ(ブリュノ・シュレールの親戚)は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを起ち上げる。(以前はブドウを農協に売っていた)1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオディナミを実践に取り入れる。
気候	冬は寒く、夏は猛暑にとも言えるくらいに気温が上がる半大陸性の気候。風は穏やかで、夏場はとても乾燥している。
畠総面積	5.6 ha
農法	ビオディナミ 1999年エコセール 1999年デメテール
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	1人、季節労働者1人
趣味	楽器演奏(トローンボーン、アコーデオン)
生産者のモットー	土壤とブドウの樹にとっての最高のバランスを探す。

13.-3. AC Alsace Pinot Blanc 2013 アルザス・ピノブラン(白)		13.-7. AC Alsace Sylvaner 2013 アルザス・シルヴァネール(白)		13.-9. AC Alsace Pinot Gris 2012 アルザス・ピノグリ(白)	
品種	ピノオーセロワ80%、 ピノブラン20%	品種	シルヴァネール	品種	ピノグリ
樹齢	58年平均	樹齢	46年平均	樹齢	28年平均
土壤	泥状石灰質	土壤	赤石混じりの石灰質	土壤	砂混じりの石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醸酵	自然酵母で1ヶ月	醸酵	自然酵母で3週間	醸酵	自然酵母で4ヶ月
熟成	24 hLのフードル (大樽)で10ヶ月	熟成	19 hLのフードル (大樽)で12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)	タルトランベ、 アサリの白ワイン蒸し	マリアージュ (生産者)	サーモンマリネ、 スズキのポワレ	マリアージュ (生産者)	ニジマスのボロ蔥クリームソース、 サントモールチーズ
マリアージュ (日本向け)	鶏の水炊き	マリアージュ (日本向け)	鯖マリネとジャガイモのサラダ	マリアージュ (日本向け)	牡蠣の生ハム巻きソテー
ワインの 飲み頃	2014年～2024年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2014年～2024年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2014年～2024年 供出温度:10°C
テイスティング コメント	白桃、ネクタリン、カモミーユ、ハチミツの香り。ワインはフレッシュで、白いフルーツの繊細なふくらみと細く伸びやかな酸とのバランスが良く、余韻にミネラルのやさしい苦みが残る！	テイスティング コメント	青リンゴ、グレープフルーツ、白い花、 フェンネルの香り。ワインはフレッシュで キレがあり、レモンのような真っ直ぐな 酸と程よく苦みのあるミネラルが軽快で 心地よい！	テイスティング コメント	黄桃、カリン、マーマレード、ハチミツ、 杉、微かにフュームの香りもある。ワインに ボリュームと厚みがあり、ふくよかな果 実とやさしい酸とのバランスが絶妙！ 余韻に旨味が長く残る！
希望小売価格	2,500円(税込2,750円)	希望小売価格	2,450円(税込2,695円)	希望小売価格	3,000円(税込3,300円)
ちなみに！	収穫日は10月8日。収量は 50 hL/ha。残糖0.4 g/Lの完全辛口！ シルヴァネール同様、2013年という天 候がかなり厳しい年にもかかわらず、 畑が南向きにあったおかげもあって、 ブドウがバランス良く熟してくれた！SO <sub>2</sub> は瓶詰め直前に20 mg/L。軽くフィル ター有り。	ちなみに！	収穫日は10月6日。収量は40 hL/ha。 残糖0.2 g/Lの完全辛口！2013年とい う天候がかなり厳しい年にもかかわら ず、畑が南向きにあったおかげもあつ て、ブドウがバランス良く熟してくれ た！SO <sub>2</sub> は瓶詰め直前に20 mg/L。軽 くフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は10月4日。収量は 45 hL/ha。ワインは1.7 g/Lの辛口！良 いピノグリはFumet香という魚や肉を炭 火で焼いた時に出る脂の香ばしい香り がある！SO <sub>2</sub> は瓶詰め直前に20 mg/L。軽くフィルター有り。

13.-10. AC Alsace Grand Cru Pinot Gris Steinert 2012 アルザス・グランクリュ ピノ・グリ・シュタイネール (白・中甘口)		13.-15. AC Alsace Gewurtztraminer 2013 アルザス・ゲヴュルツトラミネール(白)		13.-4. AC Alsace Grand Cru Gewurtztraminer Steinert 2012 アルザス・グランクリュ ゲヴュルツトラミネール シュタイネール (白・中甘口)	
品種	ピノグリ100%	品種	ゲヴュルツトラミネール	品種	ゲヴュルツトラミネール
樹齢	36年平均	樹齢	47年	樹齢	41年平均
土壌	アラゴナイト混じりの 石灰質	土壌	赤石混じりの石灰質	土壌	アラゴナイト混じりの 石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醸酵	自然酵母で6ヶ月	醸酵	自然酵母で2ヶ月	醸酵	自然酵母 ステンレスタンクで12ヶ月
熟成	10 hLのフードル (大樽)で12ヶ月	熟成	25 hLのフードル (大樽)で6ヶ月	熟成	ステンレスタンクで18ヶ月
マリアージュ (生産者)	フォアグラのテリーヌ、 フォンダンショコラ	マリアージュ (生産者)	骨付きハム、 マンステールチーズ	マリアージュ (生産者)	豚のリエットピクルス添え、 ロックフォールチーズ
マリアージュ (日本向け)	かぶとホタテのグリル	マリアージュ (日本向け)	スペイスをきかせた ロールキャベツ	マリアージュ (日本向け)	豚スペアリブのオーブン焼き
ワインの 飲み頃	2014年～2029年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2014年～2024年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2015年～2030年 供出温度:11°C
テイスティング コメント	ミラベル、オレンジの皮、アーモンド、 ヨーグルトの香り。ワインはネクターの ように滑らかで、優しい果実の中に上 品な甘味と洗練された酸、緻密なミネラ ルが綺麗に融合する！	テイスティング コメント	ライチ、野バラ、白い花、ジンジャーの 香り。ワインは力強くスペイシー。ボ リュームのあるボディ、凝縮したミネラ ル、心地よい苦み、それぞれが味わい に骨格を与える！	テイスティング コメント	ミラベル、ライチ、スマモ、マロン、杏仁 豆腐の香り、ワインはスペイシー。ハチ ミツ水のような上品な甘さの中に、 シャープで強かな酸と、苦みを伴った緻 密なミネラルが溶け込む！
希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	希望小売価格	4,200円(税込4,620円)
ちなみに！	収穫日は10月12日。収量は 30 hL/ha！残糖が34g/L！この2012 年を最後に今後グランクリュの申請は 行わずACピノグリでリリースする予 定！SO <sub>2</sub> はステイラーージュの時と瓶 詰め直前に各20 mg/L。フィルター有 り。	ちなみに！	収穫日は9月27日。収量は 50 hL/ha。残糖は6 g/L。ゲヴュルツは ガングランジエのワインの中で最も評価 の高いワインのひとつ！軽くフィルター 有り。	ちなみに！	収穫日は10月7日。収量は 40 hL/ha。残糖は43 g/L！2011年は 不甲斐なき形でグランクリュの申請を却 下されたが2012年は見事に返り咲き！ フレッシュさを保つために、発酵も熟成 もフードルを使わずにステンレスタンク で醸造！ 軽くフィルター有り。



地図提供:フランス食品振興会



## 生産者

Jean Francois GINGLINGER

## 国&gt;地域&gt;村

フランス&gt;アルザス&gt;ファッフェンハイム

## AOC

アルザス、アルザスグランクリュ

## 歴史

オーナーであるジャン・フランソワ(ブリュノ・シュレールの親戚)は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを起ち上げる。(以前はブドウを農協に売っていた)1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオディナミを実践に取り入れる。

## 気候

冬は寒く、夏は猛暑にとも言えるくらいに気温が上がる半大陸性の気候。風は穏やかで、夏場はとても乾燥している。

## 畠総面積

5. 6ヘクタール

## 農法

ビオディナミ 1999年エコセール 2001年デメテール

## 収穫方法

100%手摘み、畑で選果

## ドメーヌのスタッフ

1人、季節労働者1人

## 趣味

楽器演奏(トローンボーン、アコーデオン)

## 生産者のモットー

土壤とブドウの樹にとっての最高のバランスを探す。

13.-6.AC Cremant d'Alsace (2011)  
クレマン・ダルザス(白泡)13.-AC Alsace Changala 2013  
アルザス・シャンガラ 1ℓ(白)13.-19.AC Alsace Muscat 2013  
アルザス・ミュスカ(白)品種 ピノオーセロワ80%、  
ピノブラン20%

樹齢 28年平均

土壌 泥状石灰質

一次発酵熟成 自然酵母で3ヶ月、  
17hlのフードルで1年熟成二次発酵熟成 2012年の発酵中のジュースを添加後瓶  
内に18ヶ月

デゴルジュマン 2014年5月

マリアージュ  
(生産者) スモークサーモンのディルマリネ  
鰯のポフレバジルソースマリアージュ  
(日本向け) 鯛のカルパッチョワインの  
飲み頃 2014年～2019年  
供出温度:8°Cテイスティング  
コメント レモン、スターフルーツ、フェンネル、ヌ  
ガーの香り。泡は細かくワインにキレがあり、真直ぐな酸と透明感ある繊細なミ  
ネラル、レモンの皮のような心地よい苦  
み全てがやさしい！

希望小売価格 3,100円(税込3,410円)

ちなみに！ 収穫日は9月15日。収量は65hl/ha。  
二次発酵の泡はショ糖を使わず2012年の  
発酵中のジュースを添加し、またデ  
ゴルジュマン後は2013リースリングを補  
酒している。ドサージュなしのエクストラ  
ブリュット！ノンフィルター！品種 シルヴァネール60%、  
その他リースリング、シャスラ、  
ピノブラン、ミュスカ40%

樹齢 40年平均

土壌 赤石混じりの石灰質

マセラシオン なし

醸酵 自然酵母で2ヶ月

マセラシオン なし

マリアージュ  
(生産者) レバームース、  
タルトフランベマリアージュ  
(日本向け) 芽キャベツのフリットマリアージュ  
(日本向け) ホタテと白ねぎのソテーワインの  
飲み頃 2014年～2019年  
供出温度:9°Cテイスティング  
コメント オレンジ、ライム、シトラス、白い花、ジ  
ンジャー、ミネラルの香り。ワインはピュ  
アかつミネラリーでキレも良く、やさしく  
広がりのあるエキス分と心地よい苦み  
とのバランスが良い！

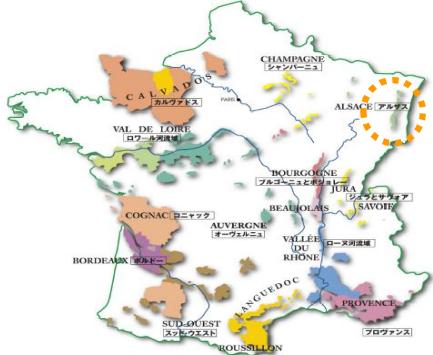
希望小売価格 2,500円(税込2,750円)

ちなみに！ 収穫日は10月1日～15日。

収量は60hl/ha。2013年はシルヴァネール  
主体(2012年はピノブランが主体)で  
あとは各品種のプレスの最後をアッサ  
ンブランジュして造っている！キュヴェ  
名の「シャンガラ」はアルザス語でジャ  
ンのことを示す！ノンフィルター！ちなみに！ 収穫日は10月11日。収量は30hl/ha。  
残糖はゼロ！畑はピノノワールに隣接  
した南向きの傾斜面にあり！グレロー  
ーズの土壤が香り高いワインに仕上げ  
る！軽くフィルター有。

13.-15. AC Alsace Gewurtztraminer 2013 アルザス・ゲヴュルツトラミネール(白)		13.-4.AC Alsace Grand Cru Gewurtztraminer Steinert 2012 アルザス・グランクリュ ゲヴュルツトラミネール シュタイネール (白 中甘口)	
品種	ゲヴュルツトラミネール	品種	ゲヴュルツトラミネール
樹齢	47年	樹齢	41年平均
土壌	赤石混じりの石灰質	土壌	アラゴナイト混じりの石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醸酵	自然酵母で2ヶ月	醸酵	自然酵母 ステンレスタンクで12ヶ月
熟成	25hlのフードル (大樽)で6ヶ月	熟成	ステンレスタンクで18ヶ月
マリアージュ (生産者)	骨付きハム、 マンステールチーズ	マリアージュ (生産者)	豚のリエットビクルス添え、 ロツクフォールチーズ
マリアージュ (日本向け)	スペイスをきかせた ロールキャベツ	マリアージュ (日本向け)	豚スペアリブのオーブン焼き
ワインの 飲み頃	2014年～2024年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2015年～2030年 供出温度:11°C
テイスティング コメント	ライチ、野バラ、白い花、ジンジャーの香り。ワインは力強くスペイシーで、ボリュームのあるボディと凝縮したミネラル、心地よい苦みそれぞれが味わいに骨格を与える！	テイスティング コメント	ミラベル、ライチ、スモモ、マロン、杏仁豆腐の香り。ワインはスペイシーで、ハチミツ水のような上品な甘さの中にシャープで強かな酸と苦みを伴った緻密なミネラルが溶け込む！
希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	希望小売価格	4,200円(税込4,620円)
ちなみに！	収穫日は9月27日。収量は50hl/ha。残糖は6g/l。ゲヴュルツはガングランジエのワインの中で最も評価の高いワインのひとつ！軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は10月7日。収量は40hl/ha。残糖は43g/l！2011年は不甲斐なき形でグランクリュの申請を却下されたが2012年は見事に返り咲き！フレッシュさを保つために、発酵も熟成もフードルを使わずにステンレスタンクで醸造！軽くフィルター有り。

**「Version, February-2014」**  
**ドメーヌ・ガングランジェ(Domaine Ginglinger)**



地図提供:フランス食品振興会



	生産者	Jean Francois GINGLINGER
	国>地域>村	フランス>アルザス>ファッフェンハイム
	AOC	アルザス、アルザスグランクリュ
	歴史	オーナーであるジャン・フランソワ(ブリュノ・シュレールの親戚)は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを起ち上げる。(以前はブドウを農協に売っていた)1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオディナミを実践に取り入れる。
	気候	冬は寒く、夏は猛暑にとも言えるくらいに気温が上がる半大陸性の気候。風は穏やかで、夏場はとても乾燥している。
	畠総面積	5. 6ヘクタール
	農法	ビオディナミ 1999年エコセール 2001年デメテール
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメーヌのスタッフ	1人、季節労働者1人
	趣味	楽器演奏(トローンボーン、アコーデオン)
	生産者のモットー	土壤とブドウの樹にとっての最高のバランスを探す。

13.-1. AC Alsace Pinot Noir 2012 アルザス ピノノワール(赤)		13.-2. AC Alsace Riesling 2012 アルザス リースリング(白)		13.-3. AC Alsace Pinot Blanc 2012 アルザス ピノブラン(白)	
品種	ピノノワール	品種	リースリング	品種	ピノオーセロワ
樹齢	47年平均	樹齢	32年～46年	樹齢	57年平均
土壤	グレ・ローズ(ピンクの小石) 混じりの石灰質・粘土質	土壤	泥状石灰質、グレ・ローズ 混じりの石灰質・粘土質	土壤	泥状石灰質
マセラシオン	3日間低温スミ・マセラシオン ステンレスタンクで5週間	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醸酵	自然酵母で5週間	醸酵	自然酵母で8ヶ月	醸酵	自然酵母で8ヶ月
熟成	24hlのフードル (大樽)で11ヶ月半	熟成	ステンレスタンクで11ヶ月	熟成	24hlのフードル (大樽)で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	野ウサギのシヴェ、 熟成マンステールチーズ	マリアージュ (生産者)	カワメンタイ(タラ目の淡水魚) のサフランソース、シュークルート	マリアージュ (生産者)	野菜とジャンボンのアスピック 牡蠣の香草焼き
マリアージュ (日本向け)	鶏とキノコの赤ワイン煮	マリアージュ (日本向け)	カリフラワーとエビのマリネ カレー風味	マリアージュ (日本向け)	ヤリイカのトマト煮
ワインの 飲み頃	2015年～2023年 供出温度:14°C	ワインの 飲み頃	2013年～2028年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2013年～2023年 供出温度:10°C
テイスティング コメント	ダークチェリー、グリオット、プラリネ、メントールの香り。ワインはピュアかつリッチで力強く、ボリューム豊かな果実味に繊細な酸、心地よい苦みのあるミネラルが融合する！	テイスティング コメント	青リンゴ、ミカンの花、シトラスの香り。ワインはフレッシュかつ爽やかで勢いがあり、後半から鋭くキレのある酸と鉱物的なミネラルが味わいをキュッと引き締める！	テイスティング コメント	白桃、ミカンのコンポート、蜜蠟、フュメ香、ミネラルの香り。口当たりフルーティで果実の凝縮感があり、フレッシュで緻密な酸と溶け込んだミネラルがワインの骨格を形成する！
希望小売価格	3,000円(税込3,300円)	希望小売価格	2,500円(税込2,750円)	希望小売価格	2,450円(税込2,695円)
ちなみに！	収穫日は10月10日。収量は40hl/ha。全房ブドウが80%、そして手による除梗破碎のブドウが20%！新鮮な果実味を残すために最初の醸し温度を7°Cに設定。グレーローズの土壤が香り高いワインに仕上げる！軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は10月15日。収量は30hl/ha。残糖1.3g/l。2012年のリースリングも亡き友人から取得した新たな区画、樹齢46年の古樹のブドウが50%アッサンブラージュされている！SO2は瓶詰め直前に20mg/l添加。軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は9月25日。収量は40hl/ha。残糖3g/l。2012年は力強くブドウに圧倒的な凝縮感がある！SO2は瓶詰め直前に20mg/l添加。軽くフィルター有り。 ※品種は「ピノオーセロワ100%」となります が、AOCの規定により、ラベル上の「ピノブラン表記」が認められています

13.-7. AC Alsace Sylvaner 2012 アルザス シルヴァネール(白)		13.-19. AC Alsace Muscat 2012 アルザス ミュスカ(白)	
品種	シルヴァネール	品種	ミュスカ
樹齢	45年平均	樹齢	40年平均
土壌	赤石混じりの石灰質	土壌	グレ・ローズ(ピンクの小石) 混じりの石灰質・粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醸酵	自然酵母で6ヶ月	醸酵	自然酵母で8ヶ月
熟成	19hlのフードル (大樽)で12ヶ月	熟成	650lの小型フードルで12ヶ月
マリアージュ (生産者)	サーモンマリネ、 フレッシュコンテチーズ	マリアージュ (生産者)	シュークルート、 洋ナシのソルベ
マリアージュ (日本向け)	メカジキのガーリックソテー	マリアージュ (日本向け)	蟹とグレープフルーツのサラダ
ワインの 飲み頃	2013年～2023年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2013年～2023年 供出温度:10°C
テイスティング コメント	リンゴ、梨、メロンの皮、フェンネル、ミネラルの香り。ワインはフレッシュかつボディにはつきりとした輪郭があり、後から繊細なミネラルとまっすぐ伸びのある酸が口に広がる！	テイスティング コメント	マスカット、白い花、メントール、ヴエルヴェンヌの香り。ワインはフレッシュかつフローラルで、細く伸びのある酸と心地よい苦みを伴ったミネラルが長く余韻に続く！
希望小売価格	2,450円(税込2,695円)	希望小売価格	2,700円(税込2,970円)
ちなみに！	収穫日は9月29日。収量は38hl/ha。 残糖3.5g/l。 畑は南向きで日当たりが良いことから毎年ボリュームのあるワインができる！ SO2は瓶詰め直前に20mg/l添加。 軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は9月25日。収量は35hl/ha。 残糖2.9g/l。畑はピノノワールに隣接した南向きの傾斜面にあり、グレローズの土壌が香り高いワインに仕上げる！ SO2はマロが終わった後と瓶詰め直前に35mg/l添加。軽くフィルター有り。

**「Version, December-2013」**  
**ドメーヌ・ガングランジェ(Domaine Ginglinger)**



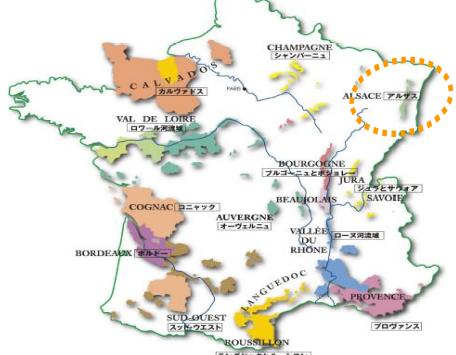
地図提供:フランス食品振興会



<b>13.-9. AC Alsace Pinot Gris 2011 AC アルザス・ピノグリ(白)</b>		<b>13.-15. AC Alsace Gewurtztraminer 2011 AC アルザス・ゲヴェルツトラミネール (白 中甘口)</b>		<b>13.-4. AC Alsace Gewurtztraminer Steinert 2011 AC アルザス・ゲヴェルツトラミネール シュタイネール(白 やや甘口)</b>	
品種	ピノグリ	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
樹齢	27年平均	樹齢	25年～45年	樹齢	5年～45年
土壌	砂混じりの石灰質	土壌	赤石混じりの石灰質	土壌	アラゴナイト混じりの石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醸酵	自然酵母で5ヶ月	醸酵	自然酵母で7ヶ月	醸酵	自然酵母で12ヶ月
熟成	20hlのフードル (大樽)で12ヶ月	熟成	ステンレスタンクで12ヶ月	熟成	ステンレスタンクで15ヶ月
マリアージュ (生産者)	舌平目のムニエル、 グリュールチーズ	マリアージュ (生産者)	フォアグラのテリース、 フルムダンペールチーズ	マリアージュ (生産者)	フォアグラのコンフィ、 オマール海老のサフランソース
マリアージュ (日本向け)	つぶ貝のガーリックバターソース	マリアージュ (日本向け)	豚肉のソテー蜂蜜レモンソース	マリアージュ (日本向け)	フルムダンペール チーズ
ワインの 飲み頃	2013年～2023年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2013年～2028年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2013年～2028年 供出温度:9°C
テイスティング コメント	黄桃、アプリコットの種、フュメ香、 チョークのようなミネラルの香り。ワイン は骨格があり、締まりのある酸と厚いミ ネラルが重心をしっかりとさえる！	テイスティング コメント	白桃、ライチ、ミカンの花、海藻、ミネラ ルの香り。ワインに厚みと粘着性があ る。柑橘系の酸とネクターのような甘 み、骨格のあるミネラルのほろ苦味が みごとに同調する！	テイスティング コメント	バラ、ジャスミン、シトラス、ジンジャー、 ミュスクの華やかな香り。ワインにボ リュームとフィネスが内在し、ミネラルと 調和したやさしい甘味を伸びのある洗 練された酸が支える！
希望小売価格	2,850円(税込3,135円)	希望小売価格	2,950円(税込3,245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15日。収量は60hl/ha。 実質アルコール度数13.4%で、例年よりも度数が低くエレガントに仕上がってい る！良いピノグリはFumet(フュメ)香と いう魚や肉を焼いた時に出る脂の香ば しい香りがある！ 残糖なし、軽くフィルター有。	ちなみに！	収穫日は9月27日、10月1日。収量は 45hl/ha。ガングランジェの通常のACゲ ヴュルツに、今回はなんとグランクリュ・ ジンコフレのブドウが50%アッサンブラー ジュされている！また今回、コルクの代 わりに試験的にヴィノロックを使用！ 残糖は35g。フィルター有り。	ちなみに！	収穫日は10月10日。収量は30hl/ha。実 質アルコール度数15.1%！ワインはパワ フルだが、酸やミネラル、繊細な甘味、 全ての要素がバランスよく凝縮されてい る！2011年はグラン・クリュの申請を却 下されたのでAOCはアルザス！ 残糖は25g！フィルター有り。

13.-5. AC Alsace Riesling Steinert 2011 ACアルザス・リースリング シュタイネール(白)		13.-17. AC Alsace Gewurtztraminer Grains de Folie 2010 AC アルザス・ゲヴェルツトラミネール グレン・ド・フォリ(白 甘口)		13.-18. AC Alsace Riesling Grains Fletris 2010 AC アルザス・リースリング グレン・フレトリ(白 甘口)	
品種	リースリング	品種	ゲヴェルツトラミネール	品種	リースリング
樹齢	13年	樹齢	42年平均	樹齢	37年
土壌	アラゴナイト混じりの石灰質	土壌	アラゴナイト混じりの石灰質	土壌	グレ・ローズ(ピンクの小石)混じりの石灰質・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
醸酵	自然酵母で6ヶ月	醸酵	自然酵母で6ヶ月	醸酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	6hlのフードルで12ヶ月	熟成	300Lの古樽で12ヶ月	熟成	ステンレスタンクで12ヶ月
マリアージュ (生産者)	アワビのソテー、熟成コンテチーズ	マリアージュ (生産者)	冷製のフォアグラ、レモンタルト	マリアージュ (生産者)	イチジクの熟成生ハム巻き、ロックフォールチーズ
マリアージュ (日本向け)	サーモンとアボガドのタルタル	マリアージュ (日本向け)	マンステールチーズ	マリアージュ (日本向け)	クグロフ
ワインの 飲み頃	2013年～2023年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2013年～2043年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2013年～2043年 供出温度:10°C
テイスティング コメント	黄桃、ナシ、ハチミツ、白い花、カシューナツ、ミネラルの香り。ワインはふくよかかつ筋肉質で締まりがあり、伸びのある酸と凝縮したミネラルがワインに骨格を与える！	テイスティング コメント	レモン、オレンジピール、マンゴー、パンデビス、ミュスクの香り。蜜のようによろける極上の甘みを繊細かつ強かな酸とショーケークのようなきめの細かいミネラルが上品に支える！	テイスティング コメント	砂糖漬けのレモン、白い花、蜜蝋、カシューナツの香り。口当たり滑らかで洗練された酸ときめ細かいミネラルが柱にあり、上品なネクターの甘みが口の中で静かに溶ける！
希望小売価格	4,000円(税込4,400円)	希望小売価格	8,000円(税込8,800円)	希望小売価格	7,000円(税込7,700円)
ちなみに！	収穫日は10月8日。収量は45hl/ha。アルコール度数14.6%と高いが、PHが3.14と低いので味わいは非常にスマートでキレが良い！2011年はグラン・クリュの申請を却下されたのでAOCはアルザス！フィルターなし！	ちなみに！	750ml、収穫日は10月18日！収量は15hl/ha！残糖は103g！ワイン名はGrains de Folie(常軌を逸したブドウの粒)とGrande folie(大バカ)を掛けている！2010年は遅摘みには向かないと言われている中でヴァンダンジュタルディヴに敢えて挑戦しこの名前を付けた！  ※500mlの希望小売価格は6,400円(税込6,912円)になります。	ちなみに！	750ml、収穫日は10月20日！収量は20hl/ha！残糖は45g！ワイン名はGrains Fletrisは(干しブドウ)と言う意味があり、ボトリティスとバシリヤージュのブドウが混在していたことからこの名前が付いた！発音的にGrains de Folieとも少し掛けている！

[Version. September-2013]  
ドメーヌ・ガングランジェ(Domaine Ginglinger)



地図提供:フランス食品振興会



生産者	Jean Francois GINGLINGER
国>地域>村	フランス>アルザス>ファッフェンハイム
AOC	アルザス、アルザスグランクリュ
歴史	オーナーであるジャン・フランソワ(ブリュノ・シュレールの親戚)は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを起ち上げる。(以前はブドウを農協に売っていた)1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオディナミを実践に取り入れる。
気候	冬は寒く、夏は猛暑にとも言えるくらいに気温が上がる半大陸性の気候。風は穏やかで、夏場はとても乾燥している。
畠総面積	5. 6ヘクタール
農法	ビオディナミ 1999年エコセール 2001年デメテール
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	1人、季節労働者1人
趣味	楽器演奏(トローンボーン、アコーデオン)
生産者のモットー	土壤とブドウの樹にとっての最高のバランスを探す。

13.-6.AC Cremant d'Alsace 2008 AC クレマン・ダルザス		13.-10.AC Alsace Grand Cru Pinot Gris Steinert 2009 AC アルザス・グランクリュ ピノ・グリ・シュタイネル		13.-16.AC Alsace Changala 2012 AC アルザス・シャンガラ 【1リットル】	
品種	ピノオーセロワ90%、 ピノプラン10%	品種	ピノグリ	品種	ピノプラン40%、シャスラ15%。 その他45%(リースリング、シルヴァネール、 ミュスカ)
樹齢	25年平均	樹齢	33年平均	樹齢	30年平均
土壤	泥状石灰質	土壤	アラゴナイト混じりの 石灰質	土壤	泥状石灰質
一次発酵熟成	自然酵母で2ヶ月、 ファイバータンクで6ヶ月熟成	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
二次発酵熟成	ショ糖添加後、 瓶内で48ヶ月	醸酵	自然酵母で10ヶ月	醸酵	自然酵母で5ヶ月
デゴルジュマン	2013年4月	熟成	10hlのフードル (大樽)で12ヶ月	熟成	25hlのフードル (大樽)で6ヶ月
マリアージュ (生産者)	生ガキ、 レモンのシャーベット	マリアージュ (生産者)	魚介のシュークルート、 タルトフロマージュ	マリアージュ (生産者)	カエルのガーリックソテー、 タルトフランベ
マリアージュ (日本向け)	サモサ	マリアージュ (日本向け)	ポークジンジャー	マリアージュ (日本向け)	サーモンとアボカドのタルタル
ワインの 飲み頃	2013年~2018年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2013年~2028年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2013年~2015年 供出温度:7°C
テイスティング コメント	ナシのコンポートやヴェルヴェンヌ、ブリオッシュ、鉱物の香り。ワインはドライで、直線的な酸とほのかに苦味を伴った硬質なミネラルをやわらかく広がる泡がきれいに包み込む！	テイスティング コメント	金木犀やハチミツ、サブレー、フュメ香、ミネラルの香り。ワインはリッチでふくらみがあり、ネクターのようなボリュームある甘さを繊細な酸と骨格あるミネラルがしっかりと支える！	テイスティング コメント	洋ナシやマスカット、ミネラル、セージ、潮の香り。口当たりやさしくミネラリード、フレッシュな酸と心地よく微かに苦みのあるミネラルが潮の風味を伴い複雑に融合する！
希望小売価格	3,000円(税込3,300円)	希望小売価格	4,000円(税込4,400円)	希望小売価格	2,400円(税込2,640円)
ちなみに！	収穫日は9月20日。収量は65hl/ha。 4年の瓶熟を経たノンドザージュのエクストラ ブリュット！2008年は今までの酸化熟成的 なクレマンではない、よりフレッシュでドライ なスタイルに仕上げている！	ちなみに！	収穫日は10月5日。収量は40hl/ha。 残糖が57g/l！2009年は当たり年！ ガングランジェ曰く、10ヶ月かかっても発酵 が終わりきる気配がなく、ブドウのポテン シャルが大変高い年だった！	ちなみに！	収穫日は10月3日~5日。 2012年のシャンガラは、ベースとピノプラン にシャスラと発酵後のリースリング、シルヴァ ネールの濁の部分をブレンド。さらに瓶詰め 直前にミュスカを加え仕上げている！ノン フィルター！ キュヴェ名の「シャンガラ」はアルザス語で 「ジャン」のことを示す！

**「Version, January-2013」**  
**ドメーヌ・ガングランジェ(Domaine Ginglinger)**



地図提供:フランス食品振興会



生産者 Jean Francois GINGLINGER

国&gt;地域&gt;村 フランス&gt;アルザス&gt;ファッフェンハイム

AOC アルザス、アルザスグランクリュ

歴史 オーナーであるジャン・フランソワ(ブリュノ・シュレールの親戚)は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを起ち上げる。(以前はブドウを農協に売っていた)1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオディナミを実践に取り入れる。

気候 冬は寒く、夏は猛暑にとも言えるくらいに気温が上がる半大陸性の気候。風は穏やかで、夏場はとても乾燥している。

畠総面積 5. 6ヘクタール

農法 ビオディナミ 1999年エコセール 2001年デメテール

収穫方法 100%手摘み、畑で選果

ドメーヌのスタッフ 1人、季節労働者1人

趣味 楽器演奏(トローンボーン、アコーデオン)

生産者のモットー 土壌とブドウの樹にとっての最高のバランスを探す。

13.-1. AC Alsace Pinot Noir 2011  
AC アルザス・ピノノワール13.-2.AC Alsace Riesling 2011  
ACアルザス・リースリング13.-5. AC Alsace Grand Cru  
Riesling Steinert 2010  
リースリング・シュタイネル

品種	ピノノワール	品種	リースリング	品種	リースリング
樹齢	46年平均	樹齢	31年~45年	樹齢	12年
土壌	グレ・ローズ(ピンクの小石) 混じりの石灰質・粘土質	土壌	泥状石灰質	土壌	アラゴナイト混じりの石灰質
マセラシオン	3日間低温スミ・マセラシオン イノクスタンクで3週間	マセラシオン	無し	マセラシオン	無し
醸酵	自然酵母で3週間	醸酵	自然酵母で4ヶ月	醸酵	自然酵母で4ヶ月
熟成	24hlのフードル (大樽)で12ヶ月	熟成	20hlのフードル (大樽)で12ヶ月	熟成	5hlのフードルで12ヶ月
マリアージュ (生産者)	乳飲み仔豚のフィレ、 エポワスチーズ	マリアージュ (生産者)	タルトフランベ、 オマールエビのアスピック仕立て	マリアージュ (生産者)	真だらのソテー、 マンステールチーズ
マリアージュ (日本向け)	鴨ロース	マリアージュ (日本向け)	ヒラメのカルパッチョ	マリアージュ (日本向け)	カリフラワーと鮭のグラタン
ワインの 飲み頃	2013年~2023年 供出温度:14°C	ワインの 飲み頃	2013年~2023年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2013年~2023年 供出温度:10°C
テイスティング コメント	グロゼイユやグリオット、カーネーション、微かに柑橘系の香りもある。ワインは繊細で、フレッシュな酸とチャーミングな果実味、骨格のあるミネラル全てがうまく調和している！	テイスティング コメント	白桃の香りが華やかで、他に白い花やライチ、紅茶の香りもある。ワインはフルーティーで桃のフレーバーが口に広がり、チャーミングな酸とミネラルが味わいを引き締める！	テイスティング コメント	青りんごやナシ、柑橘系の果物、タイムなどのハーブの香りもある。ワインは上品かつ洗練されていて酸に伸びがあり、凝縮したミネラルの旨味がまっすぐ余韻にまで続く！
希望小売価格	2,700円(税込2,970円)	希望小売価格	2,400円(税込2,640円)	希望小売価格	3,500円(税込3,850円)
ちなみに！	収穫日は9月25日。全房ブドウが80%、除梗破碎のブドウは20%！フィルター有り。新鮮な果実味を残すために最初の醸し温度を7°Cに設定。	ちなみに！	収穫日は10月15日。ワインの残糖は4.6g。フィルター有。2011年のリースリングはガングランジェが亡き友人から取得した新たな区画、樹齢45年の古樹のブドウが50%アッサンブレージュされている！	ちなみに！	収穫日は10月15日。軽くフィルター有。ワインは完全辛口でアルコール度数も14%と高いが、pHが低いので味わいは非常にスマートでキレが良い！2010年は実質ガングランジェ最後のグランクリュ！

13.-7.AC Alsace Sylvaner 2011 AC アルザス・シルヴァネール		13.-9. AC Alsace Pinot Gris 2010 AC アルザス・ピノ・グリ	
品種	シルヴァネール	品種	ピノグリ
樹齢	44年平均	樹齢	26年平均
土壌	赤石混じりの石灰質	土壌	砂混じりの石灰質
マセラシオン	無し	マセラシオン	シュール・リー
醸酵	自然酵母で4ヶ月	醸酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	19hlのフードル (大樽)で12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)	玉ねぎのファルシ、 ガルビュール	マリアージュ (生産者)	豚タンのテリーヌ、 ホタテのグラタン
マリアージュ (日本向け)	鶏肉とキノコのマスターード和え	マリアージュ (日本向け)	ブリの塩焼き
ワインの 飲み頃	2013年～2023年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2013年～2023年 供出温度:10°C
テイスティング コメント	リンゴやスマモ、セージ、ミネラルの香り。味わいリッチでアタックにボリュームと熱いがあり、厚みのあるボディの中に凝縮したミネラルの旨味がきれいで溶け込んでいる！	テイスティング コメント	ハチミツやタルトタタン、微かにレモンやフュメ香もある。ワインは力強く粘着性があり、噛めるくらい凝縮したミネラルとそれを支える強かな酸が複雑な味わいを形成する！
希望小売価格	2,200円(税込2,420円)	希望小売価格	2,700円(税込2,970円)
ちなみに！	収穫日は10月2日。収量は50hl/ha。軽くフィルター有り。2011年は2010年同様に完全辛口！アルコール度数13.7%！畑は南向きで日当たりが良いことから毎年ボリュームのあるワインができる！	ちなみに！	収穫日は10月10日。ワインは完全辛口でアルコール度数は15%と超モンスター級！軽くフィルター有り。良いピノグリはFumet香という魚や肉を炭火で焼いた時に出る脂の香ばしい香りがある！

**「Version. September-2012」**  
**ドメーヌ・ガングランジェ(Domaine Ginglinger)**



地図提供:フランス食品振興会

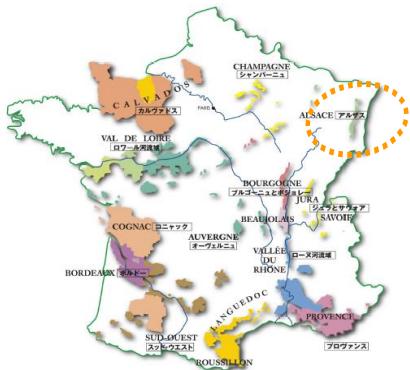


 <small>地図提供:フランス食品振興会</small>	生産者	Jean Francois GINGLINGER
	国>地域>村	フランス>アルザス>ファッフェンハイム
	AOC	アルザス、アルザスグランクリュ
	歴史	オーナーであるジャン・フランソワ(ブリュノ・シュレールの親戚)は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを起ち上げる。(以前はブドウを農協に売っていた)1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオディナミを実践に取り入れる。
	気候	冬は寒く、夏は猛暑にとも言えるくらいに気温が上がる半大陸性の気候。風は穏やかで、夏場はとても乾燥している。

13.-3. AC Alsace Pinot Blanc 2010 AC アルザス・ピノブラン		13.-15. AC Alsace Gewurtztraminer 2011 AC アルザス・ゲヴュルツトラミネール		13.-4. AC Alsace Gewurtztraminer Steinert 2010 AC アルザス・ゲヴュルツトラミネール シュタイネール	
品種	ピノオーセロワ100%	品種	ゲヴュルツトラミネール	品種	ゲヴュルツトラミネール
樹齢	55年平均	樹齢	45年	樹齢	40年平均
土壌	泥状石灰質	土壌	赤石混じりの石灰質	土壌	アラゴナイト混じりの石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醸酵	自然酵母で9ヶ月	醸酵	自然酵母で6ヶ月	醸酵	自然酵母 フードル(大樽)で9ヶ月
熟成	19hlのフードル (大樽)で12ヶ月	熟成	25hlのフードル (大樽)で8ヶ月	熟成	ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ (生産者)	スズキのエストラゴンソース、 グリュイエールチーズ	マリアージュ (生産者)	フォアグラのパイ包み、 ロックフォールチーズ	マリアージュ (生産者)	フォアグラのテリース、 手長エビのグリエ
マリアージュ (日本向け)	イカとズッキーニのクスクス	マリアージュ (日本向け)	サーモンのオーロラソース	マリアージュ (日本向け)	豚スペアリブのハチミツ焼
ワインの 飲み頃	2012年～2022年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2012年～2022年 供出温度:7°C	ワインの 飲み頃	2012年～2027年 供出温度:9°C
テイスティング コメント	カシューナッツやカモミール、レモン、ミネラルの香り。ワインはピュアで透明感があり、線の細い上品な酸とやさしいミネラルの旨味が絶妙なハーモニーを奏でる！	テイスティング コメント	ライチや野バラ、グリーンペッパー、クローブの香り。ワインはリッチで勢いがあり、繊細な甘さを骨格のある酸と厚みのあるミネラルが支える！余韻に心地よい苦みが残る！	テイスティング コメント	白桃や柑橘フルーツ、ムスク、ジャスミンの香り。味わい複雑で、繊細な甘みの中に柑橘フルーツの風味、上品な酸、苦み、骨格のあるミネラル全てが見事に調和している！
希望小売価格	2,200円(税込2,420円)	希望小売価格	2,700円(税込2,970円)	希望小売価格	3,400円(税込3,740円)
ちなみに！	収穫日は10月2日。軽くフィルター有り。2009年はピノブランが20%入っていたが、2010年は収量が少なかったのでブレンドされていない！	ちなみに！	収穫日は9月27日。残糖は29.5g！フィルター有り。ガングランジェのワインの中で最も評価の高いゲヴュルツだが、収量が少ないため日本への割り当てがなかった超希少なワインが今回初リリース！	ちなみに！	収穫日は10月20日。残糖は15.4g！軽くフィルター有り。ワインのポテンシャルは15度とパワフルで、飲むたびにクセになる味わい！フレッシュさを保つために、発酵終了後ステンレスタンクに移し熟成！

13.-7.AC Alsace Sylvaner 2010 AC アルザス・シルヴァネール		13.-16. AC Alsace Changala 2011 AC アルザス・シャンガラ 【1リットル】	
品種	シルヴァネール	品種	ピノブラン50%、ピノオーセロワ20%、 その他30%（リースリング、 シルヴァネール、ミュスカ）
樹齢	43年平均	樹齢	40年平均
土壌	赤石混じりの石灰質	土壌	泥状石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醸酵	自然酵母で9ヶ月	醸酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	19hlのフードル (大樽)で12ヶ月	熟成	ステンレスタンクで9ヶ月
マリアージュ (生産者)	サーモンのパイ包み、 鶏肉のアーモンド焼き	マリアージュ (生産者)	サーモンマリネ、 ニシンとボテトのサラダ
マリアージュ (日本向け)	太刀魚の香草岩塩焼き	マリアージュ (日本向け)	鶏のヴィネガー煮
ワインの 飲み頃	2012年～2022年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2012年～2017年 供出温度:7°C
テイスティング コメント	リンゴやブリオッシュ、カシューナッツ、 ヨーグルトの香り。ワインはリッチで、 ナッツの風味のあるまろやかな味わい の中にまっすぐな酸とミネラルがきれい に溶け込んでいる！	テイスティング コメント	マスカットや白桃、ミネラル、白い花の 香り。ワインはフレッシュかつクリスピ ーで透明感があり、心地よいミネラルの 苦みと上品な酸がやさしく口の中で溶 け合う！
希望小売価格	2,100円(税込2,310円)	希望小売価格	2,200円(税込2,420円)
ちなみに！	収穫日は10月5日～7日。軽くフィル ター有り。2010年は完全辛口！プラス、 2009年同様にボリューム豊かなモンス ター級のワインに仕上がったとの事！	ちなみに！	収穫日は9月5日～15日。ピノブランが 主体であとは各品種のプレスの最後を アッサンブラーージュして造っている！ノ ンフィルター！キュヴェ名の「シャンガ ラ」はアルザス語でジャン（ガングラン ジェ）のことを示す！

**「Version, January-2012」**  
**ドメーヌ・ガングランジェ(Domaine Ginglinger)**



地図提供:フランス食品振興会



生産者

Jean Francois GINGLINGER

国&gt;地域&gt;村

フランス&gt;アルザス&gt;ファッフェンハイム

AOC

アルザス、アルザスグランクリュ

歴史

オーナーであるジャン・フランソワ(ブリュノ・シュレールの親戚)は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを起ち上げる。(以前はブドウを農協に売っていた)1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオディナミを実践に取り入れる。

気候

冬は寒く、夏は猛暑にとも言えるくらいに気温が上がる半大陸性の気候。風は穏やかで、夏場はとても乾燥している。

畑総面積

5. 6ヘクタール

農法

ビオディナミ 1999年エコセール 2001年デメテール

収穫方法

100%手摘み、畑で選果

ドメーヌのスタッフ

1人、季節労働者1人

趣味

楽器演奏(トローンボーン、アコーデオン)

生産者のモットー

土壤とブドウの樹にとっての最高のバランスを探す。

**13.-1. AC Alsace Pinot Noir 2009  
AC アルザス・ピノノワール**

**13.-12. AC Alsace Pinot Noir  
Steiner 2009  
AC アルザス・ピノノワール  
シュタイネール**

**13.-3. AC Alsace Pinot Blanc 2009  
AC ピノ・ブラン**

品種	ピノノワール	品種	ピノノワール	品種	ピノオーセロワ80%、 ピノブラン20%
樹齢	44年平均	樹齢	10年	樹齢	54年平均
土壌	グレ・ローズ(ピンクの小石) 混じりの石灰質・粘土質	土壌	アラゴナイト混じりの・石灰質	土壌	泥状石灰質
マセラシオン	低温スミ・マセラシオン イノックスタンクで3週間	マセラシオン	低温スミ・マセラシオン ファイバータンクで5週間	マセラシオン	なし
醸酵	自然酵母で3週間	醸酵	自然酵母で5週間	醸酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	24hlのフードル (大樽)で12ヶ月	熟成	古樽(228l)で12ヶ月	熟成	24hlのフードル (大樽)で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	マロワールチーズのタルト、 牛フィレ肉のモリーユソース	マリアージュ (生産者)	鴨のオレンジソース、 熟成マンステール	マリアージュ (生産者)	ホタテのソテーパセリソース、 モルビエチーズ
マリアージュ (日本向け)	白菜とベーコンのコンソメ煮	マリアージュ (日本向け)	ねぎ間鍋	マリアージュ (日本向け)	エビと冬瓜の炒め物
ワインの 飲み頃	2012年～2027年 供出温度:14°C	ワインの 飲み頃	2012年～2027年 供出温度:14°C	ワインの 飲み頃	2012年～2022年 供出温度:7°C
テイスティング コメント	ダークチェリーやスミレ、フェンネル、ミネラルの香り。ワインは筋肉質かつ厚みがあり、フレッシュな酸と果実の凝縮味を骨格あるミネラルが支える！余韻にミネラルが残る！	テイスティング コメント	フランボワーズやオレンジピール、クローブの香り。ワインは妖艶かつ広がりがあり、絹のように滑らかな果実味と上品な酸、繊細なタンニンの收敛味とのバランスが絶妙！	テイスティング コメント	熟れた桃やハチミツ、若いアーモンドの香り。ワインはふくよかで粘着性があり、フレッシュな果実味に合い溶け込むように、やさしい酸とほのかな苦味、ミネラルが口に広がる！
希望小売価格	2,700円(税込2,970円)	希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	2,300円(税込2,530円)
ちなみに！	収穫日は10月2日。フィルター有り。So2は瓶詰め時に2g添加。全房ブドウが80%、除梗破碎のブドウは20%。新鮮な果実味を残すために最初の醸し温度を7°Cに設定。	ちなみに！	収穫日は9月10日。So2ゼロ、ノンフィルター！100%全房ブドウで除梗破碎なし！ブルゴーニュ樽で熟成！ガングランジェ赤で一番早熟なブドウはシュタイネールのピノ！	ちなみに！	収穫日は9月15日。フィルター有り。So2は瓶詰め時に2g添加。2009年はクレマンの畑のピノブランでワインをつくった！(08年にピノブランの畑をリースリングに植え替えたため)

Copyright©VinsCœur &amp; Co.

13.-4. AC Alsace Gewurtztraminer Steinert 2009 ACアルザス・ゲヴュルツトラミネール シュタイネール		13.-9. AC Alsace Pinot Gris 2009 AC アルザス・ピノ・グリ	
品種	ゲヴュルツトラミネール	品種	ピノグリ
樹齢	41年平均	樹齢	25年平均
土壌	アラゴナイト混じりの・石灰質	土壌	砂混じりの石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	シュール・リー
醸酵	自然酵母で3ヶ月	醸酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	12hlのフードル (大樽)で1年	熟成	20hlのフードル (大樽)で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	フォアグラのムース、 オマールのグリエ	マリアージュ (生産者)	豚のリエット、 コンテーチーズ
マリアージュ (日本向け)	パエリア	マリアージュ (日本向け)	サバの燻製
ワインの 飲み頃	2012年～2032年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2012年～2022年 供出温度:9°C
テイスティング コメント	パパイヤやマンゴー、ライチ、ジン ジャーの香り。ワインに奥行きと広がり があり、ネクターのような上品な甘さと 繊細な酸、凝縮したミネラルの旨味が 同調し長く余韻を引っ張る！	テイスティング コメント	熟れたバナナやパインアップル、干しアン ズ、フュメ香もある。ワインに勢いがあり、 ふくよかなフルーツの凝縮味に心地 よい苦味を伴ったミネラルと複雑な旨 味が同調する！
希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	2,700円(税込2,970円)
ちなみに！	収穫日は10月5日。残糖35g。フィル ター有り。09年は貴腐とバシリヤージュ したブドウが約10%混ざっている！認可 方法の不満から2009年はグランクリュ の申請をしていない！	ちなみに！	収穫日は9月25日。 残糖3g。フィルター有り。 ガングランジエのピノグリはFumet香(魚 や肉を炭火で焼いた時に出る脂の香ば しい香り)の特徴がある！

[Version. September-2011]  
ドメーヌ・ガングランジェ(Domaine Ginglinger)



地図提供:フランス食品振興会



生産者 Jean Francois GINGLINGER

国&gt;地域&gt;村 フランス&gt;アルザス&gt;ファッフェンハイム

AOC アルザス、アルザスグランクリュ

歴史 オーナーであるジャン・フランソワ(ブリュノ・シュレールの親戚)は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを起ち上げる。(以前はブドウを農協に売っていた)1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオディナミを実践に取り入れる。

気候 冬は寒く、夏は猛暑にとも言えるくらいに気温が上がる半大陸性の気候。風は穏やかで、夏場はとても乾燥している。

畑総面積 5. 6ヘクタール

農法 ビオディナミ 1999年エコセール 2001年デメテール

収穫方法 100%手摘み、畑で選果

ドメーヌのスタッフ 1人、季節労働者1人

趣味 楽器演奏(トローンボーン、アコーデオン)

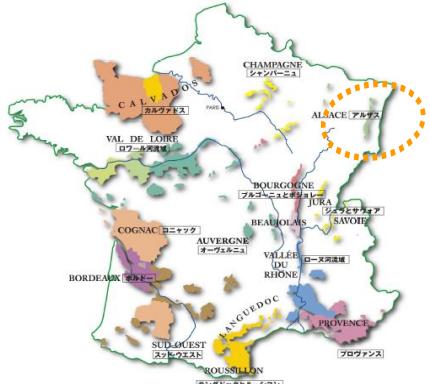
生産者のモットー 土壤とブドウの樹にとっての最高のバランスを探す。

12.-2. AC Alsace Riesling 2010  
ACアルザス・リースリング13.-5. AC Alsace Grand Cru  
Riesling Steinert 2009  
リースリング・グランクリュ・シュタイネル13.-7. AC Alsace Sylvaner 2009  
AC アルザス・シルヴァネール

品種	リースリング	品種	リースリング	品種	シルヴァネール
樹齢	30年	樹齢	11年	樹齢	42年平均
土壌	泥状石灰質	土壌	アラゴナイト混じりの石灰質	土壌	赤石混じりの石灰質
マセラシオン	無し	マセラシオン	無し	マセラシオン	無し
醸酵	自然酵母で1ヶ月	醸酵	自然酵母で4ヶ月	醸酵	自然酵母で10ヶ月
熟成	19hlのフードル (大樽)で9ヶ月	熟成	イノックスタンクで18ヶ月	熟成	イノックスタンクで12ヶ月
マリアージュ (生産者)	ニジマスの香草焼き、 マンステールチーズ	マリアージュ (生産者)	アワビのバターソテー、 オマール海老のグリエ、	マリアージュ (生産者)	フォアグラ・イチジクのジャム、 パンデビス
マリアージュ (日本向け)	蒸し牡蠣	マリアージュ (日本向け)	豚ロースのソテー	マリアージュ (日本向け)	タコとセロリのサラダ
ワインの 飲み頃	2011年～2021年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2011年～2026年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2011年～2021年 供出温度:8°C
テイスティング コメント	白い花やポメロ、微かにタール香もある。ワインはフレッシュで、直線的で伸びのある酸とミネラルが爽やかな甘みを支える！余韻に酸味とミネラルの旨味が残る！	テイスティング コメント	ナシや黄リンゴ、鉱物的なミネラルやハーブの香り。口当たりやさしく、旨味と酸に広がりがあり、細かな結晶を感じるくらいミネラルの凝縮味がワインに詰まっている！	テイスティング コメント	洋ナシや白い花、牧草、ミネラルの香り。ワインにボリュームがあり酸がフレッシュで、爽やかな甘みの中にミネラルの旨味がうまく溶け込んでいる！余韻にミネラルが残る！
希望小売価格	2,400円(税込2,640円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)	希望小売価格	2,200円(税込2,420円)
ちなみに！	収穫日は10月15日。ワインの残糖は6g。ガングランジェ曰く、2010年のリースリングは酸が真っ直ぐで、アルザスらしさが良く出ているとの事！	ちなみに！	収穫日は10月2日。ワインの残糖は10g。ガングランジェ曰く、2009年のシュタイネルは噛めるくらいに、旨味が詰まっているとの事！	ちなみに！	収穫日は9月25日。ワインの残糖は12g。ガングランジェ曰く、2009年のシルヴァネールはモンスター級のワインに仕上がったとの事！

Copyright©VinsCœur &amp; Co.

**「Version, March-2011」**  
**ドメーヌ・ガングランジェ(Domaine Ginglinger)**



地図提供:フランス食品振興会



生産者 Jean Francois GINGLINGER

国&gt;地域&gt;村 フランス&gt;アルザス&gt;ファッフェンハイム

AOC アルザス、アルザスグランクリュ

歴史 オーナーであるジャン・フランソワ(ブリュノ・シュレールの親戚)は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを起ち上げる。(以前はブドウを農協に売っていた)1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオディナミを実践に取り入れる。

気候 冬は寒く、夏は猛暑にとも言えるくらいに気温が上がる半大陸性の気候。風は穏やかで、夏場はとても乾燥している。

畠総面積 5. 6ヘクタール

農法 ビオディナミ 1999年エコセール 2001年デメテール

収穫方法 100%手摘み、畑で選果

ドメーヌのスタッフ 1人、季節労働者1人

趣味 楽器演奏(トローンボーン、アコーデオン)

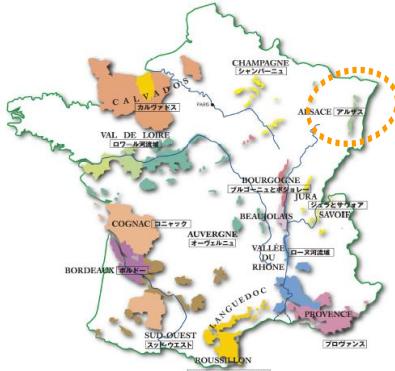
生産者のモットー 土壌とブドウの樹にとっての最高のバランスを探す。

13.-3. AC Alsace Pinot Blanc 2008  
AC ピノ・ブラン13.-9. AC Alsace Pinot Gris 2008  
AC アルザス・ピノ・グリ13.-10. AC Alsace Grand Cru  
Pinot Gris Steinert 2007  
AC アルザス・グランクリュ  
ピノ・グリ・シュタイネル

品種	ピノブラン、ピノオーセロワ、ピノノワール、ピノグリ	品種	ピノグリ	品種	ピノグリ
樹齢	50年平均	樹齢	24年平均	樹齢	32年平均
土壌	泥状石灰質	土壌	砂混じりの石灰質	土壌	アラゴナイト混じりの石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	シュール・リー	マセラシオン	シュール・リー
醸酵	自然酵母で6ヶ月	醸酵	自然酵母で6ヶ月	醸酵	自然酵母で12ヶ月
熟成	24hlのフードル (大樽)で12ヶ月	熟成	20hlのフードル (大樽)で12ヶ月	熟成	24hlのフードル (大樽)で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	キッシュロレース、舌平目のディルソース	マリアージュ (生産者)	フォアグラムース、チキンのロティ	マリアージュ (生産者)	ホタテのベシャメルソース、キッシュロレース
マリアージュ (日本向け)	アサリとキャベツの蒸し煮	マリアージュ (日本向け)	白魚と玉ねぎのかき揚げ	マリアージュ (日本向け)	フルーツを添えた ポークソテー
ワインの 飲み頃	2010年~2020年 供出温度:7°C	ワインの 飲み頃	2011年~2021年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2010年~2020年 供出温度:9°C
テイスティング コメント	ミラベルや白桃、キャラメル、黄色い花の香り。口当たりピュアで真っ直ぐな酸と凝縮したミネラルとのバランスが良く、ワインがきれいにまとまっている！余韻に塩っぽい旨みが残る。	テイスティング コメント	干し杏子や黄桃、ハチミツ、ミネラル、フュメ香もある。味わいピュアで透明感があり、繊細な酸とほのかな甘みとのバランスが良い。後からやさしいミネラルの旨味が口に広がり、長く余韻に残る！	テイスティング コメント	桃のコンポートやマジパン、漢方薬やミネラルの香りもある。ネクターのようにとろけるような口当たりとスパイシーでうまみの伴った酸と苦味が複雑に絡み合う。余韻にうまみが長く残る。辛口の白！
希望小売価格	2,300円(税込2,530円)	希望小売価格	2,700円(税込2,970円)	希望小売価格	4,000円(税込4,400円)
ちなみに！	収穫日は10月12日。フィルター有り。SO2は瓶詰め時に2g添加。品種はピノブラン、ピノオーセロワが90%以上で残りはピノノワールとピノグリ。	ちなみに！	収穫日は10月10日。 残糖2g。フィルター有り。 2008年は、ピノグリの特徴であるFumet(フュメ)香(魚や肉を炭火で焼いた時に出る脂の香ばしい香り)がある！	ちなみに！	ガングランジェ曰く、2007年のピノグリは味わいが凝縮されていて開くのに時間がかかるため、飲む前にカラフした方が良いとのこと！

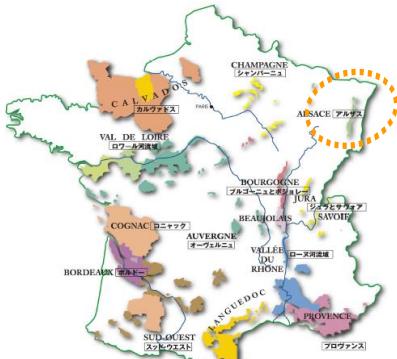
Copyright©VinsCœur &amp; Co.

**「Version, December-2010」**  
**ドメーヌ・ガングランジェ(Domaine Ginglinger)**



地図提供:フランス食品振興会



 <small>地図提供:フランス食品振興会</small>	生産者	Jean Francois GINGLINGER
	国>地域>村	フランス>アルザス>ファッフェンハイム
	AOC	アルザス、アルザスグランクリュ
	歴史	オーナーであるジャン・フランソワ(ブリュノ・シュレールの親戚)は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを起ち上げる。(以前はブドウを農協に売っていた)1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオディナミを実践に取り入れる。
	気候	冬は寒く、夏は猛暑にとも言えるくらいに気温が上がる半大陸性の気候。風は穏やかで、夏場はとても乾燥している。
	生産者のモットー	土壤とブドウの樹にとっての最高のバランスを探す。

12.-2. AC Alsace Riesling 2009 ACアルザス・リースリング		13.-5. AC Alsace Grand Cru Riesling Steinert 2008 リースリング・グランクリュ・シュタイネル		13.-10. AC Alsace Grand Cru Pinot Gris Steinert 2007 AC アルザス・グランクリュ ピノ・グリ・シュタイネル	
品種	リースリング	品種	リースリング	品種	ピノグリ
樹齢	29年	樹齢	10年	樹齢	32年平均
土壤	泥状石灰質	土壤	アラゴナイト混じりの・石灰質	土壤	アラゴナイト混じりの石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	シュール・リー
醸酵	自然酵母で12ヶ月	醸酵	自然酵母で8ヶ月	醸酵	自然酵母で12ヶ月
熟成	26hlのフードル (大樽)で12ヶ月	熟成	イノックスタンクで12ヶ月	熟成	24hlのフードル (大樽)で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	フォアグラのテリース、 エビのライムサラダ	マリアージュ (生産者)	手長エビと魚介のサフラン煮、 クミン入りマンステール	マリアージュ (生産者)	ホタテのベシャメルソース、 キッシュロレーヌ
マリアージュ (日本向け)	イカ団子	マリアージュ (日本向け)	カレー風味のイカめし	マリアージュ (日本向け)	フルーツを添えた ポーカソテー
ワインの 飲み頃	2010年～2020年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2008年～2028年 供出温度:11°C	ワインの 飲み頃	2010年～2020年 供出温度:9°C
テイスティング コメント	グレープフルーツや白い花、クミンの香り。ワインはフレッシュでボリュームがあり、仄かな甘みと酸とのバランスが良い。後からハーブのような風味と收敛性のあるミネラルを感じる！	テイスティング コメント	ヴェルヴェンヌやパン、ネクターの香り。ボリュームとうまみがダイレクトに口の中で広がる。中身がたっぷり詰まつていて酸も豊か。嗜みごたえのあるワイン！	テイスティング コメント	桃のコンポートやマジパン、漢方薬やネラルの香りもある。ネクターのようになろけるような口当たりとスパイシーでうまみの伴った酸と苦味が複雑に絡み合う。余韻にうまみが長く残る。辛口の白！
希望小売価格	2,350円(税込2,585円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)	希望小売価格	4,000円(税込4,400円)
ちなみに！	収穫日は10月5日。ガングランジェは、アルザスとゲヴュルツはたいてい最後日に収穫すること。残糖12g、フィルター有り。So2は瓶詰め時に2g添加！	ちなみに！	少量生産の隠し玉で、2008は3回目の仕込み！2007年と比べて酸がよりエレガントに仕上がっている！	ちなみに！	ガングランジェ曰く、2007年のピノグリは味わいが凝縮されていて開くのに時間がかかるため、飲む前にカラフした方が良いとのこと！

13.-12. AC Alsace Pinot Noir Steiner 2008 AC アルザス・ピノノワール シュタイネール		13.-13. AC Alsace Pinot Noir Sandstein 2008 AC アルザス・ピノノワール サンシュタイン		13.-14. AC Alsace Pinot Noir 1996 AC アルザス・ピノノワール	
品種	ピノノワール	品種	ピノノワール	品種	ピノノワール
樹齢	9年	樹齢	70年	樹齢	31年平均
土壤	アラゴナイト混じりの・石灰質	土壤	小石混じりの石灰質	土壤	グレ・ローズ(ピンクの小石) 混じりの石灰質・粘土質
マセラシオン	低温スミ・マセラシオン ファイバータンクで4週間	マセラシオン	低温スミ・マセラシオン ステンレスタンクで4週間	マセラシオン	ステンレスタンク
醸酵	自然酵母で4週間	醸酵	自然酵母で4週間	醸酵	自然酵母
熟成	古樽(228L)で12ヶ月	熟成	古樽(228L)で12ヶ月	熟成	イノックスタンクで12ヶ月
マリアージュ (生産者)	田舎風パテ、 七面鳥のセップ茸詰め	マリアージュ (生産者)	カエルのバターソース、 シャウルスチーズ	マリアージュ (生産者)	ピエドムートンのソテー、 リドヴォーのパルサミコソース
マリアージュ (日本向け)	ロースハムとイチジク	マリアージュ (日本向け)	牡蠣と長ネギの山椒炒め	マリアージュ (日本向け)	鶏の胡桃バター焼き
ワインの 飲み頃	2009年～2019年 供出温度:14°C	ワインの 飲み頃	2010年～2025年 供出温度:14°C	ワインの 飲み頃	2010年～2015年 供出温度:14°C
テイスティング コメント	グルナディンや白いバラ、鉱石などミネラルの香りもある。ワインはピュアで、やさしい果実味、精細な酸と旨味、ミネラルが絶妙に溶け込んでいる！余韻にミネラルが残る。	テイスティング コメント	グリオットやグロゼイユの赤い果実やミネラルの香りがある。アタックの果実味がピュアかつまろやかで、骨格のあるミネラルと新鮮な酸がうまく調和している！	テイスティング コメント	イチゴのコンポートやグロゼイユ、若いアーモンドの香り。アタックに透き通るような果実とミネラルのうまみがあり、後から細く伸びのある酸が染み入るように口に広がる！
希望小売価格	4,000円(税込4,400円)	希望小売価格	3,350円(税込3,685円)	希望小売価格	2,700円(税込2,970円)
ちなみに！	収穫日は10月3日。「SO2ゼロ、ノンフィルター！100%全房ブドウで除梗破碎なし！ブルゴーニュ樽で熟成！」と、ギャングランジェが新たにチャレンジした自然派ワイン！	ちなみに！	収穫日は10月15日。サンシュタインのピノは晚熟タイプで、畑は東向き。SO2ゼロ、ノンフィルター！100%全房ブドウで除梗破碎なし！ブルゴーニュ樽で熟成！	ちなみに！	ギャングランジェの隠し玉！1996年は彼が初めてビオ農法を試みた年！彼曰く、この年はブドウが熟したと同時に酸の高かった年だったそうだ！

**「Version. September-2010」**  
**ドメーヌ・ガングランジェ(Domaine Ginglinger)**



地図提供:フランス食品振興会



生産者 Jean Francois GINGLINGER

国&gt;地域&gt;村 フランス&gt;アルザス&gt;ファッフェンハイム

AOC アルザス、アルザスグランクリュ

歴史 オーナーであるジャン・フランソワ(ブリュノ・シュレールの親戚)は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを起ち上げる。(以前はブドウを農協に売っていた)1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオディナミを実践に取り入れる。

気候 冬は寒く、夏は猛暑にとも言えるくらいに気温が上がる半大陸性の気候。風は穏やかで、夏場はとても乾燥している。

畠総面積 5. 6ヘクタール

農法 ビオディナミ 1999年エコセール 2001年デメテール

収穫方法 100%手摘み、畑で選果

ドメーヌのスタッフ 1人、季節労働者1人

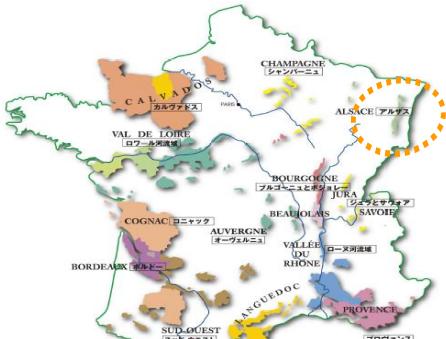
趣味 楽器演奏(トローンボーン、アコーデオン)

生産者のモットー 土壌とブドウの樹にとっての最高のバランスを探す。

13.-1. AC Alsace Pinot Noir 2008  
AC アルザス・ピノノワール13.-12. AC Alsace Pinot Noir  
Steiner 2008  
AC アルザス・ピノノワール  
シュタイネール13.-3. AC Alsace Pinot Blanc 2008  
AC ピノ・ブラン

品種	ピノノワール	品種	ピノノワール	品種	ピノブラン、ピノオーセロワ、 ピノノワール、ピノグリ
樹齢	43年平均	樹齢	9年	樹齢	50年平均
土壌	グレ・ローズ(ピンクの小石) 混じりの石灰質・粘土質	土壌	アラゴナイト混じりの・石灰質	土壌	泥状石灰質
マセラシオン	低温スミ・マセラシオン イノクスタンクで4週間	マセラシオン	低温スミ・マセラシオン ファイバータンクで4週間	マセラシオン	なし
醸酵	自然酵母で4週間	醸酵	自然酵母で4週間	醸酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	24hのフードル (大樽)で12ヶ月	熟成	古樽(228l)で12ヶ月	熟成	24hのフードル (大樽)で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	セップ茸・牛肉赤ワインソース、 ホロホロ鳥のエストラゴンソース	マリアージュ (生産者)	田舎風パテ、 七面鳥のセップ茸詰め	マリアージュ (生産者)	キッシュローヌス、 舌平目のディルソース
マリアージュ (日本向け)	牛スジ大根	マリアージュ (日本向け)	焼きナス&トマトにかつお節	マリアージュ (日本向け)	チコリとエビのサラダ
ワインの 飲み頃	2009年~2019年 供出温度:14°C	ワインの 飲み頃	2009年~2019年 供出温度:14°C	ワインの 飲み頃	2010年~2020年 供出温度:7°C
テイスティング コメント	チェリーやフランボワーズなどの赤い果実、ミネラルの香もある。味わいミネラリイで、はじけるような酸とピュアな果実味がやさしく口に広がる！余韻に心地よい苦味が残る。	テイスティング コメント	グルナディンや白いバラ、鉱石などミネラルの香りもある。ワインはピュアで、やさしい果実味、精細な酸と旨味、ミネラルが絶妙に溶け込んでいる！余韻にミネラルが残る。	テイスティング コメント	ミラベルや白桃、キャラメル、黄色い花の香り。口当たりピュアで真っ直ぐな酸と凝縮したミネラルとのバランスが良く、ワインがきれいにまとまっている！余韻に塩っぽい旨みが残る。
希望小売価格	2,850円(税込3,135円)	希望小売価格	4,000円(税込4,400円)	希望小売価格	2,300円(税込2,530円)
ちなみに！	収穫日は10月10日。フィルター有り。So2は瓶詰め時に2g添加。全房ブドウが70%、除梗破碎のブドウは30%。新鮮な果実味を残すために最初の醸し温度を7°Cに設定。	ちなみに！	収穫日は10月3日。「So2ゼロ、ノンフィルター！100%全房ブドウで除梗破碎なし！ブルゴーニュ樽で熟成！」と、ガングランジェが新たにチャレンジした自然派ワイン！	ちなみに！	収穫日は10月12日。フィルター有り。So2は瓶詰め時に2g添加。品種はピノブラン、ピノオーセロワが90%以上で残りはピノノワールとピノグリ。

13.-4. AC Alsace Grand Cru Gewurtztraminer Steinert 2008 ゲヴュルツ・グランクリュ・シュタイネール		13.-5. AC Alsace Grand Cru Riesling Steinert 2008 リースリング・グランクリュ・シュタイネール		13.-10. AC Alsace Grand Cru Pinot Gris Steinert 2007 AC アルザス・グランクリュ ピノ・グリ・シュタイネール	
品種	ゲヴュルツトラミネール	品種	リースリング	品種	ピノグリ
樹齢	40年平均	樹齢	10年	樹齢	32年平均
土壌	アラゴナイト混じりの・石灰質	土壌	アラゴナイト混じりの・石灰質	土壌	アラゴナイト混じりの石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	シュール・リー
醸酵	自然酵母で12ヶ月	醸酵	自然酵母で8ヶ月	醸酵	自然酵母で12ヶ月
熟成	19hlのフードル (大樽)で20ヶ月	熟成	イノックスタンクで12ヶ月	熟成	24hlのフードル (大樽)で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	フォアグラのテリーヌ、 手長エビのグラタン	マリアージュ (生産者)	手長エビと魚介のサフラン煮、 マンステール	マリアージュ (生産者)	ホタテのベシャメルソース、 クミン入りマンステール
マリアージュ (日本向け)	鶏のオーブン焼き ショウガとはちみつレモンソース	マリアージュ (日本向け)	カレー風味のイカめし	マリアージュ (日本向け)	フルーツを添えた ポークソテー
ワインの 飲み頃	2010年～2030年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2008年～2028年 供出温度:11°C	ワインの 飲み頃	2010年～2020年 供出温度:9°C
テイスティング コメント	フェンネルやジンジャー、黄桃、白コショウの香り。スパイシーでワインに豊かなボリュームと勢いを感じ、後から凝縮した旨みと苦味が複雑に絡み合う！余韻にミネラルが残る。	テイスティング コメント	ヴェルヴェンヌやパン、ネクターの香り。ボリュームとうまみがダイレクトに口の中で広がる。中身がたっぷり詰まっていて酸も豊か。嗜みごたえのあるワイン！	テイスティング コメント	桃のコンポートやマジパン、漢方薬やミネラルの香りもある。ネクターのようになるとろけるような口当たりとスパイシーでうまみの伴った酸と苦味が複雑に絡み合う。余韻にうまみが長く残る。辛口の白！
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	4,000円(税込4,400円)
ちなみに！	収穫日は10月20日。フィルター有り。So2は瓶詰め時に2g添加。ワインのボテンシャルは15.8度とパワフルで、飲むたびにクセになる味わい！	ちなみに！	少量生産の隠し玉で、2008は3回目の仕込み！2007年と比べて酸がよりエレガントに仕上がっている！	ちなみに！	ガングランジェ曰く、2007年のピノグリは味わいが凝縮されていて開くのに時間がかかるため、飲む前にカラフした方が良いとのこと！



地図提供: フランス食品振興会



生産者	Jean Francois GINGLINGER
国>地域>村	フランス>アルザス>ファッフェンハイム
AOC	アルザス、アルザスグランクリュ
歴史	オーナーであるジャン・フランソワ(ブリュノ・シュレールの親戚)は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを起ち上げる。(以前はブドウを農協に売っていた)1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオディナミを実践に取り入れる。
気候	冬は寒く、夏は猛暑にとも言えるくらいに気温が上がる半大陸性の気候。風は穏やかで、夏場はとても乾燥している。

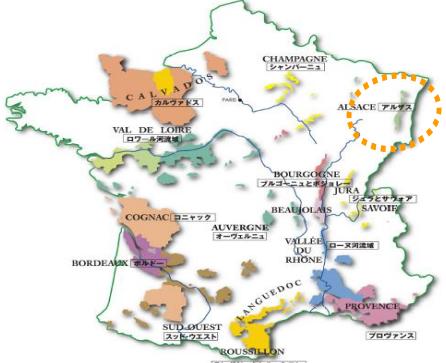
**13.-3. AC Alsace Pinot Blanc 2007  
AC ピノ・ブラン**

**13.-9. AC Alsace Pinot Gris 2007  
AC アルザス・ピノ・グリ**

**13.-10. AC Alsace Grand Cru  
Pinot Gris Steinert 2007  
AC アルザス・グランクリュ  
ピノ・グリ・シュタイネル**

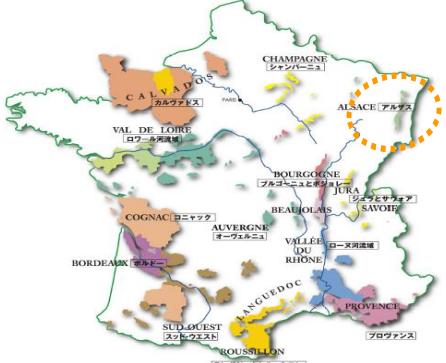
品種	ピノブラン、ピノオーセロワ、シルヴァネール、ピノグリ	品種	ピノグリ	品種	ピノグリ
樹齢	50年平均	樹齢	23年平均	樹齢	32年平均
土壌	泥状石灰質	土壌	砂混じりの石灰質	土壌	アラゴナイト混じりの石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	シュール・リー	マセラシオン	シュール・リー
醸酵	自然酵母で8ヶ月	醸酵	自然酵母で6ヶ月	醸酵	自然酵母で12ヶ月
熟成	フードル20hl(大樽)で1年	熟成	20hlのフードル (大樽)で12ヶ月	熟成	24hlのフードル (大樽)で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	ムールマリネ、 グリエールチーズ	マリアージュ (生産者)	骨付き豚肉のグリエ、 マンステール	マリアージュ (生産者)	ホタテのベシャメルソース、 クミン入りマンステール
マリアージュ (日本向け)	海鮮ちゃんこ鍋	マリアージュ (日本向け)	砂肝のサラダ	マリアージュ (日本向け)	フルーツを添えた ポークソテー
ワインの 飲み頃	2008年～2013年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2010年～2015年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2010年～2020年 供出温度:9°C
テイスティング コメント	青リンゴやミネラル、白い花の香り。フルーティで優しいミネラル感とフレッシュな酸がワインをやわらかく包む。飲み口がとても良い！	テイスティング コメント	干し杏子や白い花の香り、そして肉を焼いた時に出る香ばしい香り(Fumet香)もする。凝縮したうまみと大人の苦味を包み込むようなふくよかなワインのボリュームを口いっぱいに感じる。	テイスティング コメント	桃のコンポートやマジパン、漢方薬やミネラルの香りもある。ネクターのようになるとろけるような口当たりとスパイシーでうまみの伴った酸と苦味が複雑に絡み合う。余韻にうまみが長く残る。辛口の白！
希望小売価格	2,300円(税込2,530円)	希望小売価格	2,800円(税込3,080円)	希望小売価格	4,000円(税込4,400円)
ちなみに！	カナダやアメリカで大人気！コストパフォーマンスワイン！ ピノブランの名前でも、その他のブドウ品種をブレンドする事が認められる。	ちなみに！	ガングランジェ曰く、ピノグリの特徴として、品質が良いと肉を炭火で焼いた時の香ばしい香り(Fumet)が香りに出るとのこと！	ちなみに！	ガングランジェ曰く、2007年のピノグリは味わいが凝縮されていて開くのに時間がかかるため、飲む前にカラフした方が良いとのこと！

**「Version, December-2009」**  
**ドメーヌ・ガングランジェ(Domaine Ginglinger)**



地図提供: フランス食品振興会



	生産者	Jean Francois GINGLINGER
	国>地域>村	フランス>アルザス>ファッフェンハイム
	AOC	アルザス、アルザスグランクリュ
	歴史	オーナーであるジャン・フランソワ(ブリュノ・シュレールの親戚)は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを起ち上げる。(以前はブドウを農協に売っていた)1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオディナミを実践に取り入れる。
	気候	冬は寒く、夏は猛暑にとも言えるくらいに気温が上がる半大陸性の気候。風は穏やかで、夏場はとても乾燥している。

**13.-1. AC Alsace Pinot Noir 2007  
AC アルザス・ピノノワール**

**13.-2. AC Alsace Riesling 2008  
AC アルザス・リースリング**

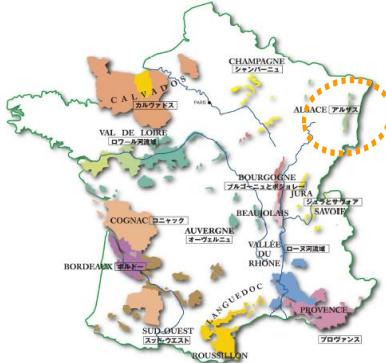
**13.-5. AC Alsace Grand Cru  
Riesling Steinert 2007  
リースリング・シュタイネール**

品種	ピノノワール	品種	リースリング	品種	リースリング
樹齢	42年平均	樹齢	28年	樹齢	42年平均
土壌	泥状石灰質	土壌	泥状石灰質	土壌	アラゴナイト混じりの・石灰質
マセラシオン	低温スミ・マセラシオン イノックスタンクで4週間	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醸酵	自然酵母で4週間	醸酵	自然酵母で9ヶ月	醸酵	自然酵母で5ヶ月
熟成	24hlのフードル (大樽)で12ヶ月	熟成	24hlのフードル (大樽)で12ヶ月	熟成	イノックスタンクで1年
マリアージュ (生産者)	生ハム、ソーセージ、 野鳩のロースト	マリアージュ (生産者)	スモークサーモン、 シュークルート	マリアージュ (生産者)	オマール・ソースアメリケーヌ、 マンステール、
マリアージュ (日本向け)	スパイス&紅茶の煮豚	マリアージュ (日本向け)	長ネギのコンソメ煮	マリアージュ (日本向け)	海鮮鍋
ワインの 飲み頃	2009年～2019年 供出温度:14°C	ワインの 飲み頃	2009年～2019年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2009年～2024年 供出温度:10°C
テイスティング コメント	フランボワーズやカカオ、青海苔のよう な香りもある。フレッシュな酸と繊細な 果実味とのバランスが良く、後からほの かにビターなミネラルとタンニンの收敛 味が味をしめる！	テイスティング コメント	青リンゴやミネラル、微かにヨードの香 りがある。酸がフレッシュかつ直線的で キリッと締まるミネラルの味わいがあ り、余韻にブドウの皮や潮のフレー バーが残る！	テイスティング コメント	夏ミカンや白い花、潮のミネラルな香 りもある。口当たりはまろやかで落着いて いて、後から旨味の凝縮された塩辛い ミネラルと、染み渡るような酸がどんど ん上がってくる！
希望小売価格	3,200円(税込3,520円)	希望小売価格	2,500円(税込2,750円)	希望小売価格	4,000円(税込4,400円)
ちなみに！	除梗破碎のブドウは30%。醸酵開始前 のマセラシオンの温度は7°C。より新鮮 な果実味を残すために作業は軽めのビ ジャージュを数回のみ！	ちなみに！	アメリカ、カナダに最も需要の多いガン グランジェ人気のワイン！ もちろん、日本でも大人気！	ちなみに！	ワインのフルーティな味わいを損なわな いために、2007年から熟成を大樽から イノックスタンクにチェンジ！

Copyright©VinsCœur & Co.

13.-6. AC Cremant d'Alsace 2005 クレマン・ダルザス		13.-11. AC Alsace Grand Cru Gewurtztraminer Steinert Vendanges Tardives 2005 ゲヴュルツ・シュタイネール ヴァンダンジュ・タルディヴ	
品種	ピノオーセロワ、ピノブラン	品種	ゲヴュルツ・トラミネール
樹齢	50年平均	樹齢	50年平均
土壌	泥状石灰質	土壌	アラゴナイト混じりの・石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醸酵	ファイバータンクによる 自然酵母で1ヶ月	醸酵	自然酵母で5ヶ月
製法 熟成	シャンパニユ方式 瓶内熟成2年	熟成	イノックスタンクで1年
マリアージュ (生産者)	アベリティフ、 アルザス風ビザ	マリアージュ (生産者)	フォアグラのテリーヌ、 ロックフォール
マリアージュ (日本向け)	牡蠣のバーソテー	マリアージュ (日本向け)	ホタテのクリームソース
ワインの 飲み頃	2008年～2013年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2009年～2039年 供出温度:7°C
テイスティング コメント	ミネラルや酵母、ライムの香り。キレのある酸と苦味を伴なったミネラルのうまみが柔らかなムースに包まれ、味わいに複雑さを醸します！	テイスティング コメント	ライチやパッションフルーツ、キャラメルの香りもある。凝縮されたミネラルと酸が甘味の中に全て溶け込み、上品で絶妙な旨味を醸し出す！余韻にブドウの皮のフレーバーが残る。
希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	希望小売価格	5,000円(税込5,500円)
ちなみに！	デゴルジュマンは2008年6月初め。デゴルジュ後、目減りした分のドザージュは、同じミレジムのクレマンで満たす。	ちなみに！	収穫日は10月20日。パスリヤージュのブドウ70%、貴腐ブドウ30%。残糖は60g。SO2添加を減らすため、5度以下の低温スティラージュを数回施す。

**「Version July-2009」**  
**ドメーヌ・ギャングランジェ (Domaine Ginglinger)**

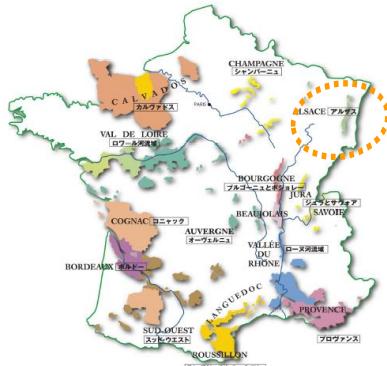


地図提供:フランス食品振興会



	生産者	Jean Francois GINGLINGER
	国>地域>村	フランス>アルザス>ファッフェンハイム
	AOC	アルザス、アルザスグランクリュ
	歴史	オーナーであるジャン・フランソワ(ブリュノ・シュレールの親戚)は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを起ち上げる。(以前はブドウを農協に売っていた)1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオディナミを実践に取り入れる。
	気候	冬は寒く、夏は猛暑にとも言えるくらいに気温が上がる半大陸性の気候。風は穏やかで、夏場はとても乾燥している。
	畠総面積	5. 6ヘクタール
	農法	ビオディナミ 1999年エコセール 2001年デメテール
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメーヌのスタッフ	1人、季節労働者1人
	趣味	楽器演奏(トローンボーン、アコーデオン)
	生産者のモットー	土壤とブドウの樹にとっての最高のバランスを探す。

13.-4. AC Alsace Grand Cru Gewurtztraminer Steinert 2007 ゲヴュルツ・シュタイネル		13.-5. AC Crémant d'Alsace 2005 クレマン・ダルザス		13.-7. AC Alsace Sylvaner 2007 シルヴァネール	
品種	ゲヴュルツ・トラミネール	品種	ピノオーネロワ85%、 ピノブラン15%	品種	シルヴァネール
樹齢	50年平均	樹齢	50年平均	樹齢	40年平均
土壤	アラゴナイト混じりの・石灰質	土壤	泥状石灰質	土壤	赤石混じりの・石灰質
マセラシオン	なし	一次醸酵	ファイバータンクによる 自然酵母で1ヶ月	マセラシオン	なし
醸酵	自然酵母で1年	製法 熟成	シャンパニュ方式 瓶内熟成3年	醸酵	自然酵母で1年
熟成	フードル(大樽19hl)で1年	デゴルジュマン	2009年2月	熟成	フードル(大樽19hl)で1年
マリアージュ (生産者)	手長エビの白ワイン蒸し、 マンステールチーズ	マリアージュ (生産者)	アルザス風ピザ、 柑橘系シャーベット	マリアージュ (生産者)	魚介のサラダ、 鯛のレモンコンフィ風味
マリアージュ (日本向け)	マグロとネギのステーキ	マリアージュ (日本向け)	桃のコンポート	マリアージュ (日本向け)	うなぎの白焼き
ワインの 飲み頃	2009年～2024年 供出温度:11°C	ワインの 飲み頃	2009年～2014年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2009年～2014年 供出温度:9°C
テイスティング コメント	マンダリンやバラの香りが華やか。味 わいはスパイシーで果実の厚みと凝縮感 があり、アフターにはほのかな苦味とジャ スミン等の花のフレーバーが長く余韻 に残る。	テイスティング コメント	ミネラルや酵母、ライムの香り。キレの ある酸と苦味を伴なったミネラルのうま みが柔らかなムースに包まれ、味わい に複雑さを醸しだす！	テイスティング コメント	洋ナシやミネラル、ジンジャーの香り。 口当たりまろやかかつフルーティーで、 繊細な酸とのバランスもよい。アフター にブリオッシュのフレーバーと心地よい 苦味が残る。
希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	希望小売価格	2,300円(税込2,530円)
ちなみに！	彼のフラッグシップワイン！ 従兄弟のシュレールも一目置いてい る。	ちなみに！	ドザージュにリキュールを使わない！ デゴルジュ後、目減りした分を同じミレ ジムのクレマンで満たす！ いよいよ2005年最後のリリースです！	ちなみに！	ギャングランジェのおススメ！ このワインを飲めばシルヴァネールのイ メージはがらりと変わること間違ない し！



地図提供:フランス食品振興会



13.-1. AC Alsace Pinot Noir 2006 AC アルザス・ピノノワール		13.-3. AC Alsace Pinot Blanc 2007 AC ピノ・ブラン	
品種	ピノノワール	品種	ピノブラン、ピノオーセロワ、シルヴァネール、ピノグリ
樹齢	40年平均	樹齢	50年平均
土壌	泥状石灰質	土壌	泥状石灰質
マセラシオン	ファイバータンクとイノックス タンクで2週間	マセラシオン	なし
醸酵	自然酵母で10~12日間	醸酵	自然酵母で8ヶ月
熟成	フードル(大樽)22ヶ月	熟成	フードル20hl(大樽)で1年
マリアージュ (生産者)	生ハム、ソーセージ、ローストチキンのイチジクソース	マリアージュ (生産者)	ムールマリネ、グリエールチーズ
マリアージュ (日本向け)	ブリの塩焼き	マリアージュ (日本向け)	海鮮ちゃんこ鍋
ワインの 飲み頃	2008年~2015年 供出温度:13°C	ワインの 飲み頃	2008年~2013年 供出温度:10°C
テイスティング コメント	スミレやローズベッパーなどのスパイシーな香り。フレッシュでいきいきとした酸とピュアで爽やかな果実味が軽快なミディアムボディの赤。	テイスティング コメント	青リンゴやミネラル、白い花の香り。フルーティで優しいミネラル感とフレッシュな酸がワインをやわらかく包む。飲み口がとても良い！
希望小売価格	2,300円(税込2,530円)	希望小売価格	2,300円(税込2,530円)
ちなみに！	2006年はミレジムの結果、酸がフレッシュで早飲みのスタイルに！このコストパフォーマンスは最初で最後かも！いつもと違うラベルでリリースです。	ちなみに！	カナダやアメリカで大人気！コストパフォーマンスワイン！ピノブランの名前でも、その他のブドウ品種をブレンドする事が認められる。



地図提供:フランス食品振興会



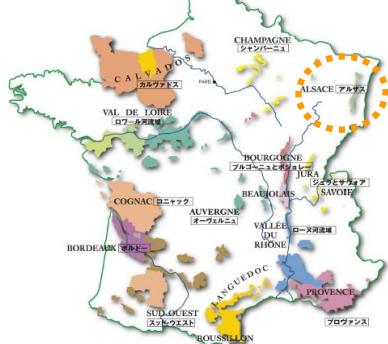
 <b>地図提供:フランス食品振興会</b>	生産者	Jean Francois GINGLINGER
	国>地域>村	フランス>アルザス>ファッフェンハイム
	AOC	アルザス、アルザスグランクリュ
	歴史	オーナーであるジャン・フランソワ(ブリュノ・シュレールの親戚)は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを起ち上げる。(以前はブドウを農協に売っていた)1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオディナミを実践に取り入れる。
	気候	冬は寒く、夏は猛暑にとも言えるくらいに気温が上がる半大陸性の気候。風は穏やかで、夏場はとても乾燥している。

**13-3. AC Alsace Pinot Blanc 2007  
AC ピノ・ブラン**

**13-5. AC Alsace Grand Cru  
Riesling Steinert 2006  
リースリング・シュタイネル**

**13-6. AC Crémant d'Alsace 2005  
クレマン・ダルザス**

品種	ピノブラン、ピノオーセロワ、シルヴァネール、ピノグリ	品種	リースリング	品種	ピノオーセロワ、ピノブラン
樹齢	50年平均	樹齢	40年平均	樹齢	50年平均
土壌	泥状石灰質	土壌	アラゴナイト混じりの・石灰質	土壌	泥状石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醸酵	自然酵母で8ヶ月	醸酵	自然酵母で6ヶ月	醸酵	ファイバータンクによる自然酵母で1ヶ月
熟成	フードル20hl(大樽)で1年	熟成	フードル10hl(大樽)で1年	製法 熟成	シャンパーニュ方式 瓶内熟成2年
マリアージュ (生産者)	ムールマリネ、グリエールチーズ	マリアージュ (生産者)	シュークルート、マンステールチーズ	マリアージュ (生産者)	アベリティフ、アルザス風ビザ
マリアージュ (日本向け)	海鮮ちゃんこ鍋	マリアージュ (日本向け)	サーモンのマリネ	マリアージュ (日本向け)	焼き牡蠣
ワインの 飲み頃	2008年~2013年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2008年~2028年 供出温度:11°C	ワインの 飲み頃	2008年~2013年 供出温度:8°C
テイスティング コメント	青りんごやミネラル、白い花の香り。フルーティで優しいミネラル感とフレッシュな酸がワインをやわらかく包む。飲み口がとても良い！	テイスティング コメント	ヴェルヴェンヌやパン、ネクターの香り。ボリュームとうまみがダイレクトに口の中で広がる。中身がたっぷりと詰まつていて酸も豊か。嗜みごたえのあるワイン！	テイスティング コメント	ミネラルや酵母、ライムの香り。キレのある酸と苦味を伴なったミネラルのうまみが柔らかなムースに包まれ、味わいに複雑さを醸しだす！
希望小売価格	2,300円(税込2,530円)	希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	希望小売価格	3,300円(税込3,630円)
ちなみに！	カナダやアメリカで大人気！コストパフォーマンスワイン！ピノブランの名前でも、その他のブドウ品種をブレンドする事が認められる。	ちなみに！	数少ない隠し玉で、2006は3回目の仕込み！2005年と比べて酸がよりエレガントに仕上がっている！	ちなみに！	デゴルジュマンは2008年6月初め。デゴルジュ後、目減りした分のドザージュは、同じミレジムのクレマンで満たす。



地図提供:フランス食品振興会

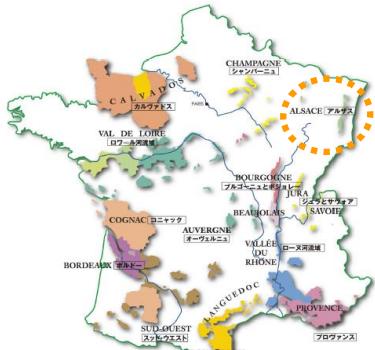


生産者	Jean Francois GINGLINGER
国>地域>村	フランス>アルザス>ファッフェンハイム
AOC	アルザス、アルザスグランクリュ
歴史	オーナーであるジャン・フランソワ(ブリュノ・シュレールの親戚)は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを起ち上げる。(以前はブドウを農協に売っていた)1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオディナミを実践に取り入れる。
気候	冬は寒く、夏は猛暑にとも言えるくらいに気温が上がる半大陸性の気候。風は穏やかで、夏場はとても乾燥している。
畑総面積	5. 6ヘクタール
農法	ビオディナミ 1999年エコセール 2001年デメテール
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	1人、季節労働者1人
趣味	楽器演奏(トローンボーン、アコーデオン)
生産者のモットー	土壤とブドウの樹にとっての最高のバランスを探す。

13-1. AC Alsace Pinot Noir 2006  
AC アルザス・ピノノワール

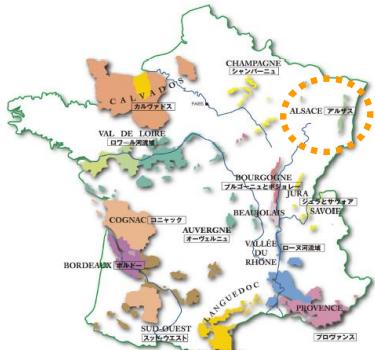
品種	ピノノワール
樹齢	40年平均
土壤	泥状石灰質
マセラシオン	ファイバータンクとイノックス タンクで2週間
醸酵	自然酵母で10~12日間
熟成	フードル(大樽)22ヶ月
マリアージュ (生産者)	生ハム、ソーセージ、ローストチキンのイチジクソース
マリアージュ (日本向け)	鳥のカシューナッツ炒め
ワインの 飲み頃	2008年~2015年 供出温度:13°C
テイスティング コメント	スミレやローズペッパーなどのスパイシーな香り。フレッシュでいきいきとした酸とピュアで爽やかな果実味が軽快なミディアムボディの赤。
希望小売価格	2,300円(税込2,530円)
ちなみに!	2006年はミレジムの結果、酸がフレッシュで早飲みのスタイルに! このコストパフォーマンスは最初で最後かも! いつもと違うラベルでリリースです。

**「Version, August-2008」**  
**ドメーヌ・ガングランジェ(Domaine Ginglinger)**



地図提供: フランス食品振興会



	<p>生産者</p> <p>Jean Francois GINGLINGER</p> <p>国&gt;地域&gt;村</p> <p>フランス&gt;アルザス&gt;ファッフェンハイム</p> <p>AOC</p> <p>アルザス、アルザスグランクリュ</p> <p>歴史</p> <p>オーナーであるジャン・フランソワ(ブリュノ・シュレールの親戚)は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを起ち上げる。(以前はブドウを農協に売っていた)1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオディナミを実践に取り入れる。</p> <p>気候</p> <p>冬は寒く、夏は猛暑にとも言えるくらいに気温が上がる半大陸性の気候。風は穏やかで、夏場はとても乾燥している。</p>
	<p>畑総面積</p> <p>5. 6ヘクタール</p> <p>農法</p> <p>ビオディナミ 1999年エコセール 2001年デメテール</p> <p>収穫方法</p> <p>100%手摘み、畑で選果</p> <p>ドメーヌのスタッフ</p> <p>1人、季節労働者1人</p> <p>趣味</p> <p>楽器演奏(トローンボーン、アコーデオン)</p>
	<p>生産者のモットー</p> <p>土壤とブドウの樹にとっての最高のバランスを探す。</p>

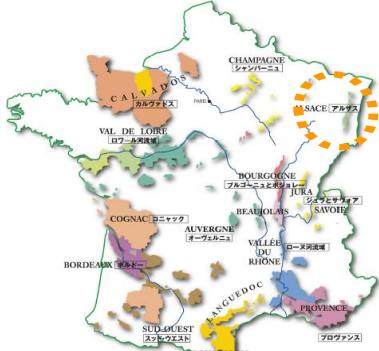
13.-2. AC Alsace Riesling 2007 AC アルザス・リースリング		13.-4. AC Alsace Grand Cru Gewurtztraminer Steinert 2006 ゲヴュルツ・シュタイネル		13.-5. AC Alsace Grand Cru Riesling Steinert 2005 リースリング・シュタイネル	
品種	リースリング	品種	ゲヴュルツ・トラミネール	品種	リースリング
樹齢	27年	樹齢	50年平均	樹齢	40年平均
土壤	泥状石灰質	土壤	アラゴナイト混じりの・石灰質	土壤	アラゴナイト混じりの・石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醸酵	自然酵母で3ヶ月	醸酵	自然酵母で3ヶ月	醸酵	自然酵母で5ヶ月
熟成	フードル(大樽)で7ヶ月	熟成	フードル(大樽)で1年	熟成	フードル(大樽)で1年
マリアージュ (生産者)	海の幸の大皿盛り、 シュークルート	マリアージュ (生産者)	フォアグラのテリーヌ、 マンステール	マリアージュ (生産者)	サーモンマリネ、 ベックオフ
マリアージュ (日本向け)	イカセロリの炒め物	マリアージュ (日本向け)	ホタテとマンゴーのサラダ	マリアージュ (日本向け)	海老の塩焼き
ワインの 飲み頃	2008年～2013年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2008年～2023年 供出温度:12°C	ワインの 飲み頃	2008年～2018年 供出温度:11°C
テイスティング コメント	白桃やベルヴェンヌの香りに混じって 粉っぽい香りもある。ほのかに繊細な 甘さと柔らかな口当たり。後からキット 線ある酸がぐっと伸びてくる。	テイスティング コメント	リンゴや白い花、香水のような官能的 な香り！ワインに骨格があり、エレガントな酸と広がりを持ったやさしい甘味の バランスがすばらしく絶妙！	テイスティング コメント	フルーツ香、ミネラル、白い花の香り。圧倒的なボリュームと凝縮味、ミネラル感が 広がり、後からきれいな酸がジワっと口 を満たす。
希望小売価格	2,500円(税込2,750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！	アメリカ、カナダに最も需要の多いガン グランジェ人気のワイン！	ちなみに！	ガングランジェで1番人気のフラッグシッ プワイン！！	ちなみに！	数少ない隠し玉で、今回が2回目の仕 込み！2004年と比べてより辛口に仕上 がっているとのこと！

Copyright©VinsCœur & Co.

13.-6. AC Crémant d'Alsace 2005  
クレマン・ダルザス

品種	ピノオーセロワ、ピノブラン
樹齢	50年平均
土壌	泥状石灰質
マセラシオン	なし
醸酵	ファイバータンクによる 自然酵母で1ヶ月
製法 熟成	シャンバーニュ方式 瓶内熟成2年
マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 アルザス風ピザ
マリアージュ (日本向け)	パブリカのマリネ
ワインの 飲み頃	2008年～2013年 供出温度:8°C
テイスティング コメント	ミネラルや酵母、ライムの香り。キレのある酸と苦味を伴なったミネラルのうまみが柔らかなムースに包まれ、味わいに複雑さを醸しだす！
希望小売価格	3,300円(税込3,630円)
ちなみに！	デゴルジュマンは2008年6月初め。デゴルジュ後、目減りした分のドザージュは、同じミレジムのクレマンで満たす。

**「Version, March-2008」**  
**ドメーヌ・ガングランジェ(Domaine Ginglinger)**



地図提供:フランス食品振興会



生産者	Jean Francois GINGLINGER
国>地域>村	フランス>アルザス>ファッフェンハイム
AOC	アルザス、アルザスグランクリュ
歴史	オーナーであるジャン・フランソワ(ブリュノ・シユラールの親戚)は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを起ち上げる。(以前はブドウを農協に売っていた)1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオディナミを実践に取り入れる。
気候	冬は寒く、夏は猛暑にとも言えるくらいに気温が上がる半大陸性の気候。風は穏やかで、夏場はとても乾燥している。

**13.-1. AC Alsace Pinot Noir 2005  
AC アルザス・ピノノワール**

**13.-8. VDT Chardonnay  
Les Amandiers (2006)  
VDT シャルドネ レ・アマンディエール**

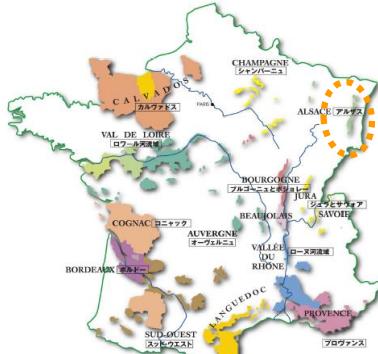
**13.-9. AC Alsace Pinot Gris 2004  
AC アルザス・ピノ・グリ**

品種	ピノノワール	品種	シャルドネ	品種	ピノグリ
樹齢	40年平均	樹齢	10年	樹齢	20年平均
土壌	泥状石灰質	土壌	泥状石灰質	土壌	砂まじりの石灰質
マセラシオン	ファイバータンクとイノックス タンクで10~12日間	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醸酵	自然酵母で10~12日間	醸酵	自然酵母で3ヶ月	醸酵	自然酵母で13ヶ月
熟成	フードル(大樽)1年 イノクスタンクで3ヶ月	熟成	フードル(大樽)で18ヶ月	熟成	フードル(大樽)16ヶ月
マリアージュ (生産者)	ジビエ(イノシシや鹿) サラミ、カマンベール	マリアージュ (生産者)	フォアグラ、 シュークルート	マリアージュ (生産者)	シュークルート、 グリュエール・ド・コンテ
マリアージュ (日本向け)	茄子のオイスターソース炒め	マリアージュ (日本向け)	ホタテと大根のサラダ	マリアージュ (日本向け)	ピータン
ワインの 飲み頃	2007年~2022年 供出温度:14°C	ワインの 飲み頃	2007年~2015年 供出温度:11°C	ワインの 飲み頃	2008年~2014年 供出温度:10°C
テイスティング コメント	ブラックチェリーやシナモン、かすかにミネラルの香りがある。ふくよかな舌触りで奥行きのある酸と果実味がとてもエレガントな赤。	テイスティング コメント	アーモンドやジンジャー、ハチミツの香り。味わい豊かで凝縮感があり、酸とのバランスがすばらしい、個性のある白の辛口。	テイスティング コメント	ベックウ飴やミネラル、コンブのような複雑な香りもある。飲みごたえのある濃厚な旨みと凝縮味が雪崩のように一気に口の中を支配する!
希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	希望小売価格	3,000円(税込3,300円)	希望小売価格	2,500円(税込2,750円)
ちなみに!	ガングランジェ曰く、今までのピノの中では最高のバランスだ!とのこと!	ちなみに!	ガングランジェの隠し玉! こんな美味しいワインが最後のワインページなんてもったいない~!	ちなみに!	真向かいに住むピエール・フリックの大のお気に入り♪

13.-10. AC Alsace Grand Cru  
Pinot Gris Steinert 2005  
ピノ・グリ・シュタイネール

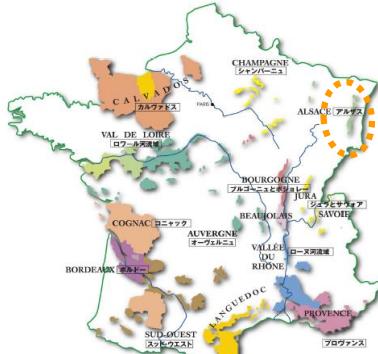
品種	ピノグリ
樹齢	30年平均
土壌	アラゴナイト混じりの・石灰質
マセラシオン	シュール・リー
醸酵	自然酵母で8ヶ月
熟成	フードル(大樽)で1年
マリアージュ (生産者)	ポトフ、 甲殻類のクリームソース
マリアージュ (日本向け)	豚バラと白いんげんの 煮込み
ワインの 飲み頃	2008年～2020年 供出温度:11°C
テイスティング コメント	白トリュフやミネラル、栗の実の香り。 しっかりした酸と甘味とも感じるワイン の濃縮味、エキスがバランスよく口に広 がる。余韻にミネラル長く残る。
希望小売価格	4,000円(税込4,400円)
ちなみに！	リースリング、ゲヴェルツに続く、グラン クリュ・シュタイネールの第三弾！！

**「Version, October-2007」**  
**ドメーヌ・ギャングランジェ(Domaine Ginglinger)**



地図提供:フランス食品振興会



	生産者	Jean Francois GINGLINGER
	国>地域>村	フランス>アルザス>ファッフェンハイム
	AOC	アルザス、アルザスグランクリュ
	歴史	オーナーであるジャン・フランソワは、1999年に父の畑を継いでワイナリーを起ち上げる。(以前はブドウを農協に売っていた)1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオディナミを実践に取り入れる。
	気候	冬は寒く、夏は猛暑にとも言えるくらいに気温が上がる半大陸性の気候。風は穏やかで、夏場はとても乾燥している。
	畑総面積	5. 6ヘクタール
	農法	ビオディナミ 1999年エコセール 2001年デメテール
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメーヌのスタッフ	1人、季節労働者1人
	趣味	楽器演奏(トローンボーン、アコーデオン)
	生産者のモットー	土壤とブドウの樹にとっての最高のバランスを探す。

13-1. AC Alsace Pinot Noir 2005  
AC アルザス・ピノノワール

13-2. AC Alsace Riesling 2006  
AC アルザス・リースリング

13-4. AC Alsace Grand Cru  
Gewurtztraminer Steinert 2005  
ゲヴュルツ・シュタイネル

品種	ピノノワール	品種	リースリング	品種	ゲヴュルツ・トラミネール
樹齢	40年平均	樹齢	27年	樹齢	50年平均
土壤	泥状石灰質	土壤	泥状石灰質	土壤	アラゴナイト混じりの・石灰質
マセラシオン	ファイバータンクとイノックス タンクで10~12日間	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醸酵	自然酵母で10~12日間	醸酵	自然酵母で3ヶ月	醸酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	フードル(大樽)1年 イノックスタンクで3ヶ月	熟成	フードル(大樽)で9ヶ月	熟成	フードル(大樽)で1年
マリアージュ (生産者)	ジビエ(イノシシや鹿) サラミ、カマンベール	マリアージュ (生産者)	生の魚介類の前菜、 ムール・マリネール	マリアージュ (生産者)	シュークルート、 手長エビのカレーソース、 マンステール
マリアージュ (日本向け)	茄子のオイスターソース炒め	マリアージュ (日本向け)	ポンゴレス・パゲティ	マリアージュ (日本向け)	豚バラ肉の角煮
ワインの 飲み頃	2007年~2022年 供出温度:14°C	ワインの 飲み頃	2007年~2010年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2006年~2016年 供出温度:12°C
テイスティング コメント	ブラックチェリーやシナモン、かすかにミネラルの香りがある。ふくよかな舌触りで奥行きのある酸と果実味がとてもエレガントな赤。	テイスティング コメント	ミネラルやフローラルな香り。やわらかな口当たりとやさしい酸がみごとに調和した飲み口の良い白の辛口。	テイスティング コメント	鉱物的な香りや熟した桃の香り。力強いミネラルと嗜み応えのある骨格、ハチミツや花の風味が口いっぱいに広がり余韻も長い。
希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	希望小売価格	2,500円(税込2,750円)	希望小売価格	4,000円(税込4,400円)
ちなみに!	ギャングランジェ曰く、今までのピノの中では最高のバランスだ!とのこと!	ちなみに!	アメリカ、カナダに最も需要の多いギャングランジェ人気のワイン!	ちなみに!	プライベートストックから分けてもらいました♪05は最後の入荷!!

Copyright©VinsCœur & Co.

13.-6. AC Crémant d'Alsace 2005 クレマン・ダルザス		13.-8. VDT Chardonnay Les Amandiers (2006) VDT シャルドネ レ・アマンディエール	
品種	ピノオーセロワ、ピノブラン	品種	シャルドネ
樹齢	50年平均	樹齢	10年
土壌	泥状石灰質	土壌	泥状石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醸酵	ファイバータンクによる 自然酵母で1ヶ月	醸酵	自然酵母で3ヶ月
製法 熟成	シャンバーニュ方式 瓶内熟成1年	熟成	フードル(大樽)で18ヶ月
マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 フォアグラムース、 生ガキ	マリアージュ (生産者)	フォアグラ、 シュークリート
マリアージュ (日本向け)	穴子の天ぷら	マリアージュ (日本向け)	ゴーヤチャンプル
ワインの 飲み頃	2007年～2012年 供出温度:7°C	ワインの 飲み頃	2007年～2015年 供出温度:11°C
テイスティング コメント	ミネラルやライムの香り。 泡の勢いがよく、キレのある酸と硬いミ ネラル、苦味がよりいっそうのドライ感 を引き立たせる。	テイスティング コメント	アーモンドやジンジャー、ハチミツの香 り。味わい豊かで凝縮感があり、酸との バランスがすばらしい、個性のある白 の辛口。
希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	希望小売価格	3,000円(税込3,300円)
ちなみに！		ちなみに！	ガングランジェの隠し玉！ こんな美味しいワインが最後のヴィン テージなんてもったいない～！

**「Version. 2006」**  
**ドメーヌ・ガングランジェ(Domaine Ginglinger)**



地図提供:フランス食品振興会



生産者 Jean Francois GINGLINGER

国>地域>村 フランス>アルザス>ファッフェンハイム

AOC アルザス、アルザスグランクリュ

歴史 オーナーであるジャン・フランソワ(ブリュノ・シュレールの親戚)は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを起ち上げる。(以前はブドウを農協に売っていた)1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオディナミを実践に取り入れる。

気候 冬は寒く、夏は猛暑にとも言えるくらいに気温が上がる半大陸性の気候。風は穏やかで、夏場はとても乾燥している。

畑総面積	5. 6ヘクタール
農法	ビオディナミ 1999年エコセール 2001年デメテール
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	1人、季節労働者1人
趣味	楽器演奏(トローンボーン、アコーデオン)
生産者のモットー	土壤とブドウの樹にとっての最高のバランスを探す。

**13-1. AC Alsace Pinot Noir 2004  
AC アルザス・ピノノワール**

**13-2. AC Alsace Riesling 2004  
AC アルザス・リースリング**

**13-3. AC Alsace Pinot Blanc 2004  
AC ピノ・ブラン**

品種	ピノノワール	品種	リースリング	品種	ピノブラン、ピノオーセロワ、シルヴァネール、ピノグリ
樹齢	40年平均	樹齢	25年	樹齢	50年平均
土壤	泥状石灰質	土壤	泥状石灰質	土壤	泥状石灰質
マセラシオン	ファイバータンクとイノックス タンクで10~12日間	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醸酵	自然酵母で10~12日間	醸酵	自然酵母で5ヶ月~1年	製法	自然酵母で5ヶ月~1年
熟成	フードル(大樽)1年 イノックスタンクで3ヶ月	熟成	フードル(大樽)で7ヶ月~1年	熟成	フードル(大樽)で7ヶ月~1年
マリアージュ (生産者)	ジビエ(イノシシや鹿) サラミ、カマンベール	マリアージュ (生産者)	生の魚介類の前菜 シェーブルチーズ	マリアージュ (生産者)	ラクレット、 アスパラのクリーム煮
マリアージュ (日本向け)	マグロのヅケ	マリアージュ (日本向け)	ポンゴレス・バゲティ	マリアージュ (日本向け)	いかシュウマイ
ワインの 飲み頃	2008年~2018年 供出温度:14°C	ワインの 飲み頃	2006年~2009年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2006年~2011年 供出温度:10°C
テイスティング コメント	カシスやコショウなどのスパイシーな香り。アタックにボリュームと骨格のある厚みを感じるフルボディな赤。	テイスティング コメント	ミネラルや白い花の香り。やわらかな口当たりと凝縮した味わいに富み、余韻にミネラルの心地よい苦みが残る。	テイスティング コメント	リンゴやトロピカルフルーツの香り。ミネラルと果実味が豊富で、キレのある酸とボリューム感が口に広がる。
希望小売価格	3,200円(税込3,520円)	希望小売価格	2,300円(税込2,530円)	希望小売価格	2,600円(税込2,860円)
ちなみに!	ちなみに!	ちなみに!	ちなみに!	ちなみに!	コストパフォーマンスワイン!

13.-4. AC Alsace Grand Cru Gewurtztraminer Steinert 2004 ゲヴュルツ・シュタイネール		13.-5. AC Alsace Grand Cru Riesling Steinert 2005 リースリング・シュタイネール		13.-6. AC Cremant d'Alsace 2004 クレマン・ダルザス	
品種	ゲヴュルツ・トラミネール	品種	リースリング	品種	ピノオーセロワ、ピノブラン
樹齢	50年平均	樹齢	40年平均	樹齢	50年平均
土壌	アラゴナイト混じりの・石灰質	土壌	アラゴナイト混じりの・石灰質	土壌	泥状石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醸酵	自然酵母で5ヶ月～1年	醸酵	自然酵母で5ヶ月～1年	製法	自然酵母で5ヶ月～1年
熟成	フードル(大樽)で7ヶ月～1年	熟成	フードル(大樽)で7ヶ月～1年	熟成	シャンパニユ方式 瓶内熟成1年
マリアージュ (生産者)	手長エビのカレーソース、 パエリア、マンステール	マリアージュ (生産者)	シュークルート、ベックオフ マンステール	マリアージュ (生産者)	フォワグラのムース
マリアージュ (日本向け)	シーフードカレー	マリアージュ (日本向け)	焼きビーフン	マリアージュ (日本向け)	穴子の白焼き
ワインの 飲み頃	2006年～2016年 供出温度:12°C	ワインの 飲み頃	2006年～2016年 供出温度:12°C	ワインの 飲み頃	2006年～2011年 供出温度:10°C
テイスティング コメント	鉱物的な香りとライチの香り。口に含むとフルーツの風味が一気に爆発し、口いっぱいに広がる。余韻も長い。	テイスティング コメント	ミネラルや白い花の香り。やわらかな口当たりと凝縮した味わいに富み、余韻にミネラルの心地よい苦みが残る。	テイスティング コメント	心地の良いドライ感と口の中に広がるやわらかい泡が絶妙。これぞ夏ワイン！！
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)	希望小売価格	3,100円(税込3,410円)
ちなみに！	シュレールも一目置く エクセラントワイン！	ちなみに！	数少ない隠し玉！	ちなみに！	

13.-7. AC Alsace Sylvaner 2004 AC アルザス・シルヴァネール	
品種	シルヴァネール
樹齢	40年平均
土壌	赤石混じりの・石灰質
マセラシオン	なし
醸酵	自然酵母で5ヶ月～1年
熟成	フードル(大樽)で7ヶ月～1年
マリアージュ (生産者)	シュークルート フォアグラムース マンステール
マリアージュ (日本向け)	エビ餃子
ワインの 飲み頃	2006年～2012年 供出温度:12°C
テイスティング コメント	香りは白桃やハーブ、ミネラルの香りが豊で広がりがある。味わいは、果実味と酸味のバランスが良く凝縮感があり、飲み応え十分！
希望小売価格	2,400円(税込2,640円)
ちなみに！	驚きのシルヴァネール！抜群のコストパフォーマンス！！