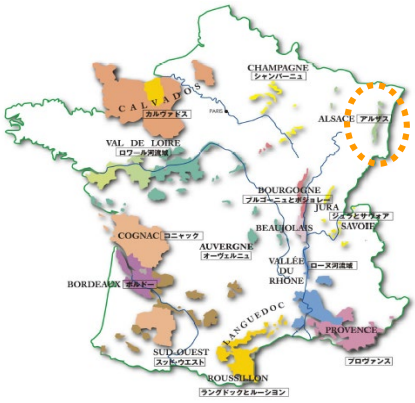
VCN° 13	「Version.November-2026」 ドメーヌ・ガングランジェ（Domaine Ginglinger）



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_2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。
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 2025 ピノブラン（白）	
品種	ピノブラン
アルコール度数	12.5%
樹齢	52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	なし
醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	23hLのフードルで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、 イワシのセビーチェ
ワインの 飲み頃	2026年～2029年 供出温度:9℃
テイスティング コメント	透明感のある淡い黄金色。黄リンゴ、クエッチ、白い花、ソーダー水の香り。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染み入るように優しく、繊細で強かな酸と滋味深くスパイシーなミネラルがきれいに溶けこむ！
希望小売価格	4,500円（税込4,950円）
ちなみに！	収穫日は9月４日とブドウが早熟だった！収量は60 hL/haと豊作だった！残糖が0.2g/Lの完全辛口！この年はピノオークセロワを混ぜず、Ruestのレゼルヴのブドウも使いピノブラン単体で仕込んだ！グレローズ土壌は華やかな香り、石灰質土壌は洗練されたミネラル感をワインにもたらす！SO_2無添加！ノンフィルター！

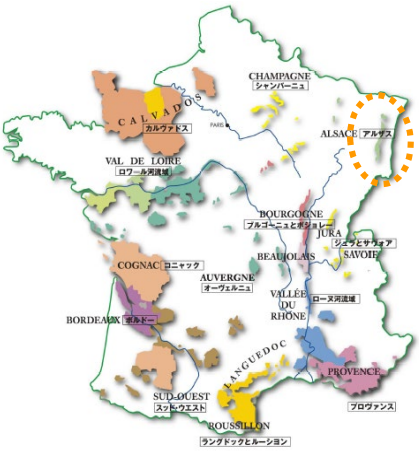
13.-2. AC Alsace Riesling 2024 アルザス・リースリング（白）	
品種	リースリング
アルコール度数	12%
樹齢	43年～57年
土壌	泥状石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で5ヶ月
熟成	21hLのフードルで12ヶ月
マリアージュ （生産者）	サーモンのポワレ、 鶏もも肉のオレンジココット焼き
ワインの 飲み頃	2026年～2031年 供出温度:9℃
テイスティング コメント	透明感のあるレモン色。グレープフルーツ、白桃、白い花、タールの香り。ワインは爽やかかつフルーティーで鼻に抜けるオレンジの風味と旨味の詰まった白い果実のエキスに絶妙なバランスがあり、フレッシュな酸とチョーキーなミネラルがきれいに溶け込む！
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日とブドウが晩熟だった！収量は48 hL/haと例年並み。残糖は0.2g/Lの完全辛口！畑は石灰土壌のLerchenberg（レルシュンベルグ）で、前年はVdFとしてリリースしたものの、INAO規定では3年間AOC申請を行わないとアペラシオンが剥奪されてしまうため、今回はAOC継続のために敢えてアペラシオンを申請した！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_2無添加！ノンフィルター！

13.-15. AC Alsace Gewürztraminer 2024 アルザス・ゲヴュルツトラミネール（白）	
品種	ゲヴュルツトラミネール
アルコール度数	13.3%
樹齢	59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	なし
醗酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	14 hLのフードルで18ヶ月
マリアージュ （生産者）	甘鯛のポワレ柑橘ソース、 マンステールチーズ
ワインの 飲み頃	2026年～2036年 供出温度:11℃
テイスティング コメント	うっすら濁りのある黄色みを帯びた黄金色。金柑、白桃、ジャスミン、ジンジャーの香り。ワインはほんのりクリスピーかつスパイシーで、ボリュームのあるエキスとオレンジの風味が口に広がり、重心の低い酸とチョーキーでほろ苦いミネラルが骨格を形成する！
希望小売価格	4,850円(税込5,335円)
ちなみに！	収穫日は10月2日とブドウが晩熟だった！収量はミルデューとオイディオムの病害により35hL/haと減収だった！残糖は0.2g/Lの完全辛口！前回はVdFとしてリリースしたが、INAO規定では3年間AOC申請を行わないとアペラシオンが剥奪されてしまうため、今回はAOC継続のために敢えてアペラシオンを申請した！（次回はまたVdFでリリースする予定で、いずれは完全にAOC申請をやめる方向で考えている）。畑はグランクリュ・シュタイネール周辺にあり、当たり年はグランクリュに匹敵するポテンシャルがある！SO2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

13.-5. AC Alsace Riesling Steinert 2024 アルザス・リースリング・シュタイネール（白）		13.-10. AC Alsace Pinot Gris Steinert 2024 アルザス・ピノグリ・シュタイネール（白）		13.-1. VdF Pinot Noir 2025 アルザス・ピノノワール（赤）	
品種	リースリング	品種	ピノグリ	品種	ピノノワール
アルコール度数	12%	アルコール度数	13%	アルコール度数	12%
樹齢	26年	樹齢	48年平均	樹齢	26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（ピンクの小石） 混じりの石灰質・粘土質 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	スミマセラシオンカルボニック ステンレスタンクで8日間
醗酵	自然酵母で6ヶ月	醗酵	自然酵母で4ヶ月	醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	ステンレスタンクで12ヶ月	熟成	10hLのフードルで12ヶ月	熟成	23hLのフードルで9ヶ月
マリアージュ （生産者）	ホタテのタルタル仕立て、 マトウダイのムニエル	マリアージュ （生産者）	鶏とキノコのガランティーヌ、 オマールのヴァプールオレンジソース	マリアージュ （生産者）	ブランケットドヴォー、 モンドールチーズ
ワインの 飲み頃	2026年～2036年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2026年～2041年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2026年～2031年 供出温度:14℃
テイスティング コメント	透明感のある淡いレモン色。レモン、ニワトコの花、フェンネル、タールの香り。ワインはフレッシュかつ上品で、グレープフルーツのようなエキスと柑橘の爽やかな酸が染み入るように優しく、緻密でチョーキ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	若干濁りのあるレモン色。パイナップル、スターフルーツ、フュメ、鉱石の香り。ワインはフルーティーかつエネルギッシュで、パイナップル果汁のような完熟したエキスの凝縮感があり、強かな酸と滋味深く鉱物的なミネラルが上品な骨格を形成する！	テイスティング コメント	若干濁りのある淡いルビー色。フランボワーズ、アセロラ、菜の花、糠の香り。ライトからミディアムボディ。ワインはチャーミングかつアセロラのようなピュアな果実味がジューシーで、じわっと広がるキュートな酸、鉱物的なミネラル、繊細で優しいタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	7,350円（税込8,085円）	希望小売価格	7,350円（税込8,085円）	希望小売価格	4,700円(税込5,170円）
ちなみに！	収穫は9月29日と例年並み。収量はミルデューとオイディオムの病害により25hL/haと減収だった！残糖は0.7 g/Lの完全辛口！シュタイネール単体のリリースとしては2013年以来11年ぶり！日本名で「霰（あられ）石」と呼ばれるアラゴナイト（炭酸カルシウム）の土壌から、硬質かつチョーキーでキレのあるワインが生み出される！この年は清涼感を出すために100%ステンレスタンクで発酵熟成させた！SO_2無添加！軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は9月16日と例年並みだった。収量はミルデューとオイディオムの病害により20hL/haと減収だった！残糖は0.7g/Lの完全辛口！前年はVdFとしてリリースしたものの、INAO規定では3年間AOC申請を行わないとアペラシオンが剥奪されてしまうため、今回はAOC継続のために敢えてアペラシオンを申請した！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_2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月11日とブドウが早熟だった！収量は25hL/haと腐敗の選果による減収のため、若木のグラン・クリュ・シュタイネールやサンシュタインも一緒にアッサンブラージュされている（比率は30%）！前回はアペラシオンを申請してAOC剥奪を回避したため、今回は申請を行わずVdFとしてリリースした！SO_2無添加！ノンフィルター！

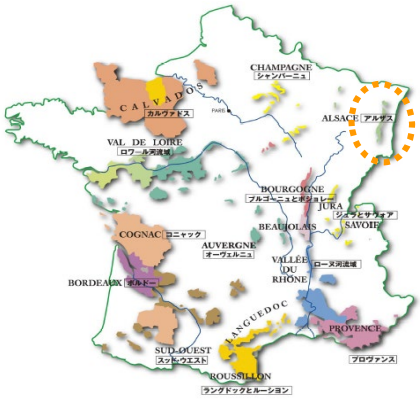
Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 13	「Version.May-2026」 ドメーヌ・ガングランジェ（Domaine Ginglinger）	
 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_2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。
	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	土壌とブドウの樹にとっての最高のバランスを探す

★NEW★ 13.-51. AC Alsace Glou 2024 アルザス・グル（白） 1L		13.-19. VdF Muscat 2022 ミュスカ（白）		★ラスト・ヴィンテージ★ 13.-36. AC Alsace Gewurtztraminer 2023 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）	
品種	ピノオークセロワ70%、 ピノブラン30%	品種	ミュスカプティグレン30%、 ミュスカダルザス70%	品種	ゲヴュルツトラミネール
アルコール度数	10%	アルコール度数	11.5%	アルコール度数	14.5%
樹齢	41年平均	樹齢	39年平均	樹齢	41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	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
醗酵	自然酵母で4ヶ月	醗酵	自然酵母で4ヶ月	醗酵	自然酵母で4ヶ月
熟成	ステンレスタンクで8ヶ月	熟成	17hLのフードルで7ヶ月	熟成	12hLのフードルで18ヶ月
マリアージュ （生産者）	小魚のフリット、 サントモールチーズ	マリアージュ （生産者）	リンゴとチコリのサラダ、 ホタテのカルパッチョ	マリアージュ （生産者）	鴨のロティオレンジソース、 北京ダック
ワインの 飲み頃	2026年～2031年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2026年～2030年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2026年～2046年 供出温度:11℃
テイスティング コメント	少し濁りのある明るいレモン色。レモン、グレープフルーツ、エゴマ、火打石の香り。ワインはフレッシュでみずみずしく、レモン水のような透明感のあるエキスに、キレのあるシャープな酸、塩気のある潮のよう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	限りなく透明に近いレモン色。ライチ、白いバラ、ヴェルヴェンヌ、ジンジャーの香り。ワインは爽やかかつほんのりスパイシーで、鼻に抜ける白い花の香水のような華やかなフレーバーがあり、マスカットのような優しいエキスに線の細い酸、塩気のあるミネラルがきれいに溶け込む！	テイスティング コメント	透明感のある黄金がかったオレンジ色。オレンジ、パッションフルーツ、キンモクセイ、コアントローの香り。ワインはフルーティーかつスパイシーで、鼻に抜けるオレンジの華やかなフレーバーがあり、まったりとした厚みのあるエキスに、シャープで締まりのある強かな酸、筋肉質なミネラルが強固な骨格を形成する！
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	7,000円（税込7,700円）
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ティ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_2無添加！軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫日はミュスカプティグレンが9月2日、ミュスカダルザスが9月9日。収量は60 hL/hと豊作だった！残糖は0.2g/Lの完全辛口！ミュスカプ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_2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25hL/ha。残糖は6.6 g/L！収量が取れた時にしかつくらないトップキュヴェ！シュネッケンベルグは畑名で、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い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壌に由来する！SO_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 13	「Version.January-2026」 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_2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。
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	土壌とブドウの樹にとっての最高のバランスを探す

13.-31. VdF Mettla 2023 メトラ（白）	
品種	リースリング90%、 シルヴァネールルージュ10%
アルコール度数	10.5%
樹齢	41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	なし
醗酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	11hLのフードルで12ヶ月
マリアージュ （生産者）	生ガキ、 ホタテのカルパッチョ
ワインの 飲み頃	2026年～2031年 供出温度:9℃
テイスティング コメント	少し濁りのある明るい黄金色。クエッチ、グレープフルーツ、セージ、森の香り。ワインはピュアかつフレッシュでレモン水のような爽やかさがあり、透明感のあるみずみずしいエキスに塩気のあるミネラル、キレのあるシャープな酸がアフターをタイトに締める！
希望小売価格	4,500円（税込4,950円）
ちなみに！	収穫日は9月17日と例年並みだった。収量は50hL/haと例年並み！残糖0.2 g/Lの完全辛口！ワイン名は畑の名前。メトラはガ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_2無添加！ノンフィルター！

13.-16. AC Alsace Changala 2024 アルザス・シャンガラ 1L（白）	
品種	ピノブラン・ピノオークセロワ40%、 その他の全ての 白ブドウ品種のプレスジュース60%
アルコール度数	11.5%
樹齢	42年平均
土壌	泥状石灰石
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	25hLのフードルで8ヶ月
マリアージュ （生産者）	冷製トマトと蟹のファルシ、 飲茶
ワインの 飲み頃	2026年～2031年 供出温度:9℃
テイスティング コメント	濁りのある淡くオレンジがかった黄金色。オレンジ、ビワ、ジャスミン、昆布の香り。ワインはみずみずしく、鼻に抜けるジャスミンのような華やかなフレーバーがあり、旨味の溶け込んだダシのように染み入るエキスにタイトでシャープな酸が鉱物的なミネラルがきれいに溶け込む！
希望小売価格	4,500円（税込4,950円）
ちなみに！	ベースとなるピノブラン・ピノオークセロワの収穫日は9月12日とブドウが早熟だった！収量は30hL/ha平均とミルデュー、オイディオムの病害により減収だった！残糖0.4g/Lの完全辛口！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の澱混じりのジュースをアッサンブラージュし仕込んでいる！SO_2無添加！ノンフィルター！

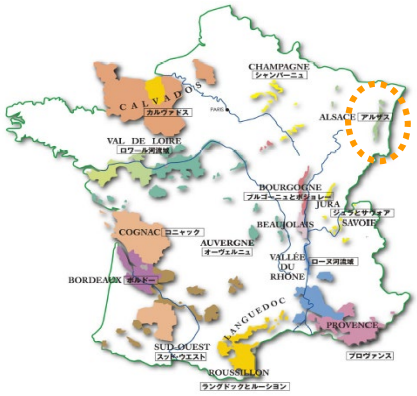
13.-22. VdF Bihl 2022 ビル（白）	
品種	リースリング95%、 シルヴァネール5%
アルコール度数	12.5%
樹齢	33年平均
土壌	小石混じりの石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で10ヶ月
熟成	17 hLのフードルで12ヶ月
マリアージュ （生産者）	フライシュシュナッカ、 シュークルート
ワインの 飲み頃	2026年～2041年 供出温度:11℃
テイスティング コメント	透明感のあるレモン色。ライム、タール、鉱物、エゴマの香り。ワインはピュアかつシャープでせり上がるような勢いとエネルギーがあり、透明感のあるまろやかなエキスに、チョーキーで塩気のある洗練されたミネラルの旨味、伸びのあるタイトな酸が長く余韻に残る！
希望小売価格	7,500円（税込8,250円）
ちなみに！	収穫日は9月9日とブドウが早熟だった！平均収量は45hL/haと例年並み。残糖は0.5g/Lの完全辛口！2022年は、鳥や鹿による食害によりグラン・クリュ・シュタイネールの収量が少なかったため、ビルにアッサンブラージュされている！（比率は10%）ビルは畑名で、ACアルザスでもグラン・クリュに次いで評価が高い！畑は国道を挟んでシュタイネールの対面に位置し、土壌はアルザスでは珍しい純石灰質！SO_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

13.-50. AC Alsace Gewurztraminer Oxydatif 2018 アルザス・ゲヴュルツトラミネール オキシダティフ（白）		13.-1. AC Alsace Pinot Noir 2024 アルザス・ピノノワール（赤）	
品種	ゲヴュルツトラミネール	品種	ピノノワール
アルコール度数	15.5%	アルコール度数	11.5%
樹齢	47年	樹齢	25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 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	スミマセラシオンカルボニック ステンレスタンクで15日間
醗酵	自然酵母で6ヶ月	醗酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	11hLのフードルで30ヶ月	熟成	23hLのフードルで7ヶ月
マリアージュ （生産者）	フォアグラのテリーヌ、 熟成コンテチーズ	マリアージュ （生産者）	マグレドカナール、 マンステールチーズ
ワインの 飲み頃	2026年～2056年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2026年～2036年 供出温度:16℃
テイスティング コメント	濁りのあるオレンジがかった琥珀色。ブラッドオレンジ、ドライイチジク、蜂蜜、ベッコウ飴の香り。ワインは力強くリッチでボリューム感があり、濃厚なエキスに塩気を帯びたスパイシーなミネラル、強かな酸が溶け込み、オレンジや酸化熟成由来の複雑な風味が長く余韻に残る！	テイスティング コメント	濁りのあるやや深いルビー色。イチゴ、フランボワーズ、クレソン、鉱石の香り。ライトからミディアムボディ。ワインはキュートかつ梅のようにじわっと広がるシャープな酸が骨格にあり、鰹ダシのような優しい果実味を鉱物的なミネラル、繊細なタンニンの収斂味が引き締める！
希望小売価格	6,350円(税込6,985円)	希望小売価格	4,500円（税込4,950円）
ちなみに！	収穫日は9月21日と他のブドウが早熟な中、コフファッケールのゲヴュルツはわざと収穫を遅らせた！収量は30hL/haと腐敗したブドウを選果したため減収だった！残糖は2.5g/Lの辛口！ブドウは、グラン・クリュ・シュタイネールに隣接し、同質の石灰質土壌を持つコフファッケール（Kopfacker）の区画、通称“K”と呼ばれる畑から！SO_2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月18日と例年並みだった。収量は30hL/haとミルデュー等の病害により減収だったため、若木のグラン・クリュ・シュタイネールも一緒にアッサンブラージュされている！（比率は20%） SO_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 13	「Version.September-2025」 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_2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。



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	土壌とブドウの樹にとっての最高のバランスを探す

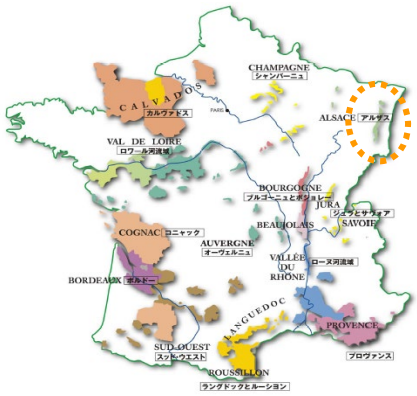
13.-3. VdF Pinot Blanc 2023 ピノブラン（白）		13.-2. VdF Lerchenberg R 2023 レルシュンベルグ・エール（白）		13.-19. VdF Muscat 2023 ミュスカ（白）	
品種	ピノオークセロワ80%、ピノブラン20%	品種	リースリング	品種	ミュスカプティグレン50%、 ミュスカダルザス50%
アルコール度数	12%	アルコール度数	12.8%	アルコール度数	12%
樹齢	40年平均	樹齢	43年～57年	樹齢	40年平均
土壌	グレ・ローズ（ピンクの小石） 混じりの石灰質・粘土質	土壌	泥状石灰質	土壌	アラゴナイト混じりの石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で10ヶ月	醗酵	自然酵母で12ヶ月	醗酵	自然酵母で9ヶ月
熟成	20hLのフードルで12ヶ月	熟成	ステンレスタンクで13ヶ月	熟成	ステンレスタンクで11ヶ月
マリアージュ （生産者）	桃と生ハムのサラダ仕立て、 鰺のマリネ	マリアージュ （生産者）	ニジマスのアーモンド焼き、 シュークルート	マリアージュ （生産者）	白身魚のカルパッチョ、 タコとコリアンダーのエスニックサラダ
ワインの 飲み頃	2025年～2030年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2025年～2030年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2025年～2030年 供出温度:9℃
テイスティング コメント	少し濁りのある淡い黄金色。パイナップル、スモモ、スズラン、フュメの香り。透明感のあるエキスがフルーティーで白桃のようなほんのりとした優しい甘みがあり、線の細い強かな酸とチョーキーなミネラルがきれいに溶けこむ！	テイスティング コメント	透明感のあるレモン色。ライム、レモングラス、ジュニパーベリー、タールの香り。ワインはピュアかつフレッシュではっきりとしたストラクチャーがあり、透明感のあるフルーティーなエキスに真っ直ぐな酸、滋味深くチョーキーなミネラル、ダシのように凝縮された旨味がきれいに溶け込む！	テイスティング コメント	少し濁りのあるうっすらピンクがかった淡い黄金色。白桃、ライチ、ジンジャー、ジャスミンの香り。ワインはほんのりフルーティーかつスパイシーで鼻に抜ける白いバラの香りが官能的で、染み入るような白い果実の優しいエキスをチョーキーなミネラル、ハッサクのような柑橘系の酸がじわっと引き締める！
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！	収穫日はピノオークセロワが9月11日、ピノブランが9月13日とブドウが早熟だった！収量は50 hL/haと例年並み。残糖は2.5g/L。ピノオークセロワとピノブランピノオークセロワの発酵が停滞気味だったため、発酵の進行が良好だったピノブランを途中でアッサンブラージュした！グレローズ土壌は華やかな香り、石灰質土壌は洗練されたミネラル感をワインにもたらす！SO_2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月27日と例年並み。収量は60 hL/haと豊作に恵まれた！残糖は2g/L。ワインは旧リースリングだが、VdFで申請したため法律上品種の名前を名乗ることができず、代わりに畑名をワイン名にしリースリングの頭文字Rを加えた！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_2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日はミュスカプティグレンが9月8日、ミュスカダルザスが9月14日とブドウが早熟だった！収量は、開花期の降雨により一部で花ぶるいが発生し、結実不良となった結果40hL/haとやや減収だった！残糖は1.5g/Lの辛口！ミュスカプ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_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

13.-10. VdF Pinot Gris Steiner 2022 ピノグリ シュタイネール（白）		13.-1. VdF Pinot Noir 2023 ピノノワール（赤）	
品種	ピノグリ	品種	ピノノワール
	13%	アルコール度数	14%
樹齢	47年平均	樹齢	36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 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	スミマセラシオンカルボニック ステンレスタンクで5週間
醗酵	自然酵母で12ヶ月	醗酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	10hLのフードルで13ヶ月	熟成	23hLのフードルで12ヶ月
マリアージュ （生産者）	アワビのステーキ、 若鶏のロティ	マリアージュ （生産者）	ロニョンドヴォー、 リエーブルアラロワイヤル
ワインの 飲み頃	2025年～2035年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2025年～2035年 供出温度:18℃
テイスティング コメント	透明感のあるレモン色。カリン、マカダミアナッツ、フュメ、火打石の香り。ワインは静謐かつピュアなエキスが上品で染み入るように優しくフィネスがあり、洗練された線の細い酸、収斂にも似たチョーキーなミネラルの凝縮味がきれいに溶け込む！	テイスティング コメント	透明感のあるガーネット色。グリオット、バラの花弁、シソ、柴漬けの香り。フルボディ。ワインは滑らかかつジューシーでコクのある凝縮した果実味にボリューム感があり、塩気のある鉱物的なミネラルの旨味、繊細で強かな酸、若いタンニンが骨格を引き締める！
希望小売価格	7,200円（税込7,920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日とブドウが早熟だった！収量は日照りにより30 hL/haと減収だった！残糖は1.2g/Lの辛口。畑はグランクリュだが、グランクリュの申請に価値を見出さないガングランジェは敢えてVdFに格下げしてリリースしている！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上質でStein（石）のように硬い！SO_2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月19日と例年並みだった。収量は日照りにもかかわらず45 hL/haと例年並みだった。2017年に植樹したグランクリュ シュタイネールの区画内に植えられているピノノワールも一緒にアッサンブラージュされている！SO_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 13	「Version.March-2025」 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_2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。



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	土壌とブドウの樹にとっての最高のバランスを探す

13.-16. VdF Changala 2023 シャンガラ 1L（白）	
品種	ピノオークセロワ70%、 その他の全ての 白ブドウ品種のプレス30%
アルコール度数	12%
樹齢	40年平均
土壌	泥状石灰石
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	25hLのフードルで12ヶ月
マリアージュ （生産者）	スモークニシンのポテトサラダ、 シュークルート
ワインの 飲み頃	2025年～2035年 供出温度:9℃
テイスティング コメント	色合いは透明感のある淡いレモン色。パイナップル、メロン、アーモンド、みりんの香り。ワインはフルーティ。パイナップルジュースのようなほのかな甘酸っぱさがあり、塩気のあるミネラルと強かな酸が複雑に絡み合う！
希望小売価格	4,200円（税込4,620円）
ちなみに！	ベースとなるピノオークセロワの収穫日は9月12日、13日とブドウが早熟だった！収量は40hL/ha平均と例年並みだった。残糖2.6g/L。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の澱混じりのジュースをアッサンブラージュし仕込んでいる！SO_2無添加！ノンフィルター！

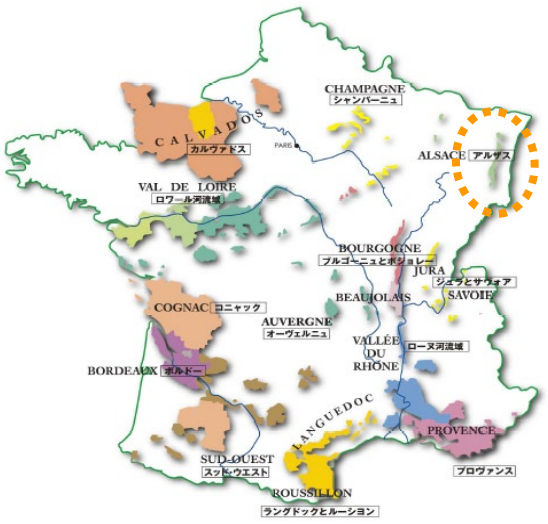
13.-45. VdF Auxerrois 2022 オークセロワ（白）	
品種	ピノオークセロワ
アルコール度数	12.5%
樹齢	37年平均
土壌	泥状石灰石
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で9ヶ月
熟成	17hLのフードルで9ヶ月
マリアージュ （生産者）	ホワイトアスパラの オランデーズソース、 タルトフランベ、 ムールマリニエール
ワインの 飲み頃	2025年～2030年 供出温度:9℃
テイスティング コメント	色合いは透明感のある青みがかったレモン色。レモン、ヴェルヴェンヌ、アーモンド、エシャロットの香り。ワインはピュアかつ滑らかでみずみずしく、透明感のあるエキスにダシのような旨味が詰まっていて、線の細いシャープな酸がアフターをじわっと引き締める！
希望小売価格	3,850円（税込4,235円）
ちなみに！	収穫日は9月1日とブドウが早熟だった！収量は60hL/haと豊作だった！区画名はMeleweg（メルウェグ）という小さな畑で、例年だとピノブランにアッサンブラージュされるが、2022年は豊作だったのでピノオークセロワ単独で仕込んだ！残糖は6.3g/L。SO2無添加！ノンフィルター！

13.-10. VdF Pinot Gris Steinert 2023 ピノグリ・シュタイネール（白）	
品種	ピノグリ
	14.5%
樹齢	48年平均
土壌	アラゴナイト混じりの石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	20hLのフードルで12ヶ月
マリアージュ （生産者）	ホロホロ鳥のプルーンココット焼き、 ベックオフ
ワインの 飲み頃	2025年～2040年 供出温度:11℃
テイスティング コメント	色合いは透明感のある黄金色。カリン、ドライイチジク、レーズン、ハチミツの香り。ワインはリッチかつスパイシー。完熟したブドウから来るふくよかなアルコールの甘み、ドライフルーツのフレーバー、噛み応えのある凝縮したミネラルが口の中を満たす！
希望小売価格	6,700円（税込7,370円）
ちなみに！	収穫日は9月18日と例年並みだった。収量は45 hL/haと例年並みの量を確保できた！残糖は2g/L。畑はグランクリュだが、グランクリュの申請に価値を見出さないガングランジェは敢えてVdFに格下げしてリリースしている！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_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

13.-4. AC Alsace Gewurtztraminer Steinert 2023 アルザス・ゲヴュルツ・シュタイネール（白）		13.-13.VdF Pinot Noir 2023 Sandstein 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
	14.5%		15%
樹齢	14年～52年	樹齢	61年～85年
土壌	アラゴナイト混じりの石灰質	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	スミマセラシオンカルボニック ステンレスタンクで6週間
醗酵	自然酵母で2ヶ月	醗酵	自然酵母で5週間
熟成	11hLのフードルで12ヶ月	熟成	10hLのフードルで9ヶ月
マリアージュ （生産者）	ブッシュアラレーヌ、 オマール海老のサフランソース	マリアージュ （生産者）	黒トリュフのパイ包み、 野ウサギのシヴェ
ワインの 飲み頃	2025年～2040年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2025年～2040年 供出温度:18℃
テイスティング コメント	色合いは透明感のある黄金色。オレンジ、パイナップル、ジャスミン、ジンジャーの香り。ワインは力強く、横に広がるふくよかなボリュームがある。濃厚でスパイシーなエキスに溶け込む線の細い強かな酸、締まりのある筋肉質なミネラルが口の中を満たす！	テイスティング コメント	グリオット、ドライプルーン、バラの花弁、ブラウンカルダモンの香り。ワインはフルボディー。コクのある果実味が濃厚でボリュームとストラクチャーがあり、強かな酸、筋肉質なミネラル、キメの細かいタンニンの収斂味が骨格を形成する！
希望小売価格	6,850円（税込7,535円）	希望小売価格	6,500円（税込7,150円）
ちなみに！	収穫日は8月28日とブドウが早熟だった！収量は鳥と鹿の獣害により30hL/haとやや減収だった！残糖が1.5g/Lの辛口！シュタイネールはグランクリュの畑だが、SO_2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！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_2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫は9月20日と例年並みだった。収量は40hL/haと例年並みの量を確保できた！ガングランジェの持つ畑の中で一番樹齢が古い！ワイン名は区画の名前。Sandsteinの畑名はSand（砂）Stein（石）という意味があり、水はけが良く、通常ワインはエレガントに仕上がるのだが、2023年は太陽に恵まれたためボリューム豊かな味わいに仕上がった！SO_2無添加、ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 13	「Version.September-2024」 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_2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。
	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	土壌とブドウの樹にとっての最高のバランスを探す

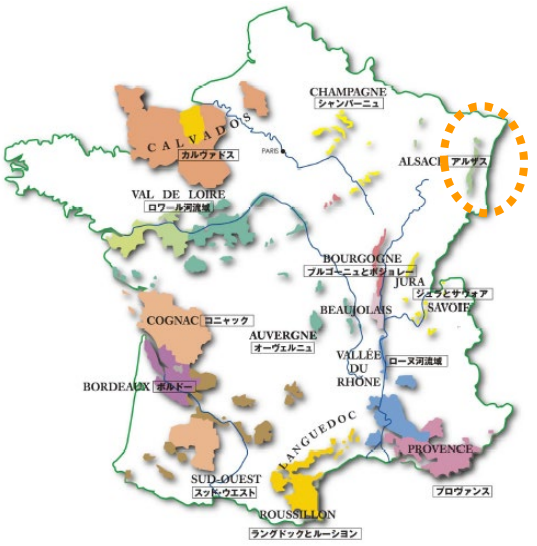
13.-2. VdF Lerchenberg R 2022 レルシュンベルグ・エール（白）		13.-49. VdF Mettla Infusion2022 メトラ アンフュージョン(白)		13.-35. VdF Pinot Blanc Réserve 2022 ピノブラン・レゼルヴ（白）	
品種	リースリング	品種	リースリング90%、 シルヴァネールルージュ10%	品種	ピノブラン
アルコール度数	12.5%	アルコール度数	12.5%	アルコール度数	13.5%
樹齢	42年～56年	樹齢	40年平均	樹齢	49年平均
土壌	泥状石灰質	土壌	グレ・ローズ（ピンクの小石） 混じりの石灰質・粘土質	土壌	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	30Lの袋に入った除梗のシルヴァネールルージュを5ヶ月アンフュージョン	マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で9ヶ月	醗酵	自然酵母で3ヶ月	醗酵	自然酵母で11ヶ月
熟成	ステンレスタンクで12ヶ月	熟成	17hLのフードルで9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）	サーモンのムニエル、 シュークルート	マリアージュ （生産者）	サーモンのカルパッチョ、 海老のラビオリレモンバター仕立て	マリアージュ （生産者）	蟹とチコリのサラダ、 タラのポワレ
ワインの 飲み頃	2024年～2034年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2024年～2034年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2024年～2034年 供出温度:9°C
テイスティング コメント	色合いは透明感のあるレモン色。ライム、シトラス、ミョウガ、タールの香り。ワインはフレッシュで、透明感のあるフルーティーなエキスに伸びのある線の細い酸、チョーキーなミネラル、ダシのような旨味がきれいに溶け込む！	テイスティング コメント	色合いは透明感のあるレモン色。レモン、グレープフルーツ、ニワトコの花、エゴマの香り。ワインはピュアかつ透明感のある染み入るような白い果実の旨味が口に広がり、余韻にシャープな酸とミネラル、滋味深く優しい収斂味が残る！	テイスティング コメント	色合いは若干濁りのある淡いレモン色。ライム、白桃、白い花、エゴマの香り。ワインはピュアかつフルーティーで、白い果実のジューシーなエキスに線の細い酸、滋味深くチョーキーなミネラルがきれいに溶け込む！
希望小売価格	4,500円（税込4,950円）	希望小売価格	4,350円（税込4,785円）	希望小売価格	4,350円（税込4,785円）
ちなみに！	収穫日は9月15日とブドウが早熟だった！収量は60 hL/haと豊作に恵まれた！残糖は1.5g/Lの辛口！ワインは旧リースリングだが、VdFで申請したため法律上品種の名前を名乗ることができず、代わりに畑名をワイン名にしリースリングの頭文字Rを加えた！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_2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月13日とブドウが早熟だった！収量は50hL/haと例年並み！残糖0 g/Lの完全辛口！ワイン名は畑の名前。メトラはガ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_2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月7日とブドウが早熟だった！収量は60 hL/haと豊作に恵まれた！残糖は2g/Lの辛口！畑名はRuest（リュスト）というグレ・ローズよりも石灰を多く含んだ土壌で、通常のピノブランよりもミネラルが豊富なのが特徴！SO_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

13.-15. VdF Le Geai 2022 ル・ジェ（白）	
品種	ゲヴュルツトラミネール
アルコール度数	14.5%
樹齢	57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	なし
醗酵	自然酵母で9ヶ月
熟成	25 hLのフードルで12ヶ月
マリアージュ （生産者）	オマール海老のポワレサフランソース、 マンステールチーズ
ワインの 飲み頃	2024年～2034年 供出温度:10°C
テイスティング コメント	色合いは透明感のある淡い黄金がかったレモン色。金柑、ミカン、ジャスミン、シトロネルの香り。ワインはピュアかつまったりとフルーティーで、ネクターのようなボリュームのあるエキスが口に広がり、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！
希望小売価格	4,700円（税込5,170円）
ちなみに！	収穫日は9月13日とブドウが早熟だった！収量は45hL/haと例年並み。残糖は2.5g/Lの辛口！ワインは旧ゲヴュルツトラミネールだが、VdFで申請したため法律上品種の名前を名乗ることができず、最終的にゲヴュルツの頭文字Geと掛けてカケスGeai（鳥）をワイン名にした！グランクリュ・シュタイネール周辺に畑があり、当たり年はグランクリュに匹敵するポテンシャルがある！SO2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 13	ドメーヌ・ガングランジェ（Domaine Ginglinger）



品振興会

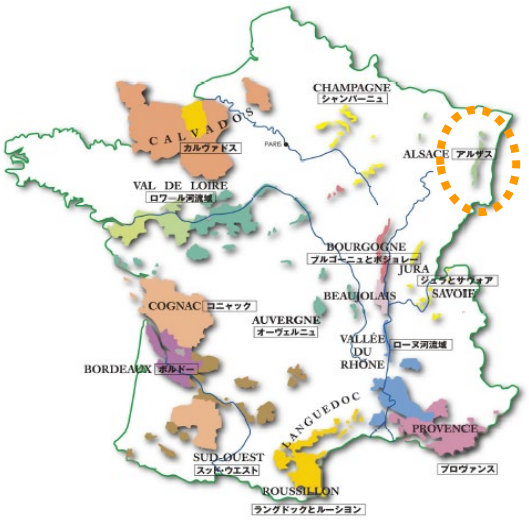


生産者	Jean Francois GINGLINGER
国＞地域＞村	フランス＞アルザス＞ファッフェンハイム
AOC	アルザス、アルザスグランクリュ
歴史	オーナーであるジャン・フランソワ（ブリュノ・シュレールの親戚）は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを起ち上げる。（以前はブドウを農協に売っていた） 1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオディナミを実践に取り入れる。2003年から一部SO_2無添加のワインを試作していたが、2012年から本格的にサンスッフルのワインスタイルにシフトする。
気候	冬は寒く、夏は猛暑にとも言えるくらいに気温が上がる半大陸性の気候。風は穏やかで、夏場はとても乾燥している。
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	土壌とブドウの樹にとっての最高のバランスを探す。

13.-13. AC Alsace Pinot Noir Sand 2016 アルザス・ピノ・ノワール・サンド（赤）		13.-13. AC Alsace Pinot Noir Sandstein Sans Soufre 2015 アルザス・ピノノワール・サンシュタイン サン・スフル（赤）	
品種	ピノノワール	品種	ピノノワール
アルコール度数	13%	アルコール度数	13%
樹齢	60年平均	樹齢	77年
土壌	小石混じりの石灰質	土壌	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	マセラシオン	スミ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
醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	250Lのフードルで8ヶ月	熟成	古樽（228 L）で12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ョールチーズ	マリアージュ（生産者）	フォアグラのソテー、 ペルドリのロティサルミソース、 モンドールチーズ
ワインの飲み頃	2018年～2028年 供出温度:10℃	ワインの飲み頃	2024年～2027年 供出温度:15℃
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！	テイスティングコメント	グロゼイユ、ザクロ、アセロラ、甘草、キャラメル、シャンピニョン、潮の香り。ワインは艶やかかで、果実味に透明感があり、ダシのようなピュアな旨味エキスが洗練されたミネラルと同調し口の中で優しく溶けていく！
希望小売価格	4,500円（税込4,950円）	希望小売価格	6,000円(税込6,600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ったため、名前からシュタインを外してSand（サンド）と名付けた！SO2無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月11日。収量は20hl/ha。サンシュタインはガングランジェが持つ畑の中で樹齢が一番古く、晩熟タイプのセレクション・マサールが植えられている！ 2015年は酸を残すために少し早めに収穫を行った！収量が少なく毎年1樽しか仕込めない！SO2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 13	「Version.April-2024」 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_2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。
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	土壌とブドウの樹にとっての最高のバランスを探す

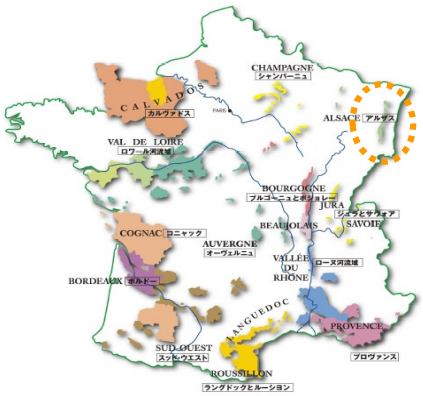
13.-7. AC Alsace Sylvaner 2020 アルザス・シルヴァネール（白）		☆NEW☆ 13.-48. VdF Ruest 2022 リュスト（白）		13.-9. VdF Pinot Gris 2022 アルザス・ピノグリ（白）	
品種	シルヴァネール	品種	ピノブラン50%、 シルヴァネール50%	品種	ピノグリ
アルコール度数	12.3%	アルコール度数	12.5%	アルコール度数	13%
樹齢	53年平均	樹齢	49年～55年	樹齢	38年平均
土壌	グレ・ローズ（ピンクの小石） 混じりの石灰質・粘土質	土壌	グレ・ローズ（ピンクの小石） 混じりの石灰質	土壌	砂混じりの石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で12ヶ月	醗酵	自然酵母で3～6ヶ月	醗酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	19 hLのフードルで11ヶ月 その後ステンレスタンクで6ヶ月	熟成	25hL、13hLのフードルで7ヶ月 アッサンブラージュ後 ステンレスタンクで3ヶ月	熟成	24hLのフードルで8ヶ月
マリアージュ （生産者）	桃とブラータのカプレーゼ、 タルトフランベ	マリアージュ （生産者）	白身魚のカルパッチョ、 鯛のポワレディルソース、	マリアージュ （生産者）	マテ貝の白ワイン蒸し、 ホタテのソテー
ワインの 飲み頃	2024年～2034年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2024年～2029年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2024年～2029年 供出温度:9℃
テイスティング コメント	色合いは少し濁りのある淡いレモンイエロー。リンゴ、白いバラ、ニワトコの花、みりんの香り。ワインはフレッシュかつほんのりクリスピーで勢いがあり、軽快でフルーティーなエキスをレモンのような鋭くシャープな酸が突き抜ける！	テイスティング コメント	色合いは透明感のある青みがかった淡いレモン色。グレープフルーツ、白い花、ミョウガ、タールの香り。ワインはピュアかつフレッシュで、透明感のある滑らかなエキスに線の細いシャープな酸、グレープフルーツのような柑橘系の心地よい苦みが上品に溶け込む！	テイスティング コメント	色合いは透明感のある淡いゴールド。マンゴスチン、梨のコンポート、フュメの香ばしい香り。ワインはピュアかつフルーティーで優しく、透明感のあるふくよかなエキスに昆布ダシのような洗練されたミネラルの旨味、強かで上品な酸がきれいに溶け込む！
希望小売価格	3,850円（税込4,235円）	希望小売価格	4,350円（税込4,785円）	希望小売価格	4,350円（税込4,785円）
ちなみに！	収穫日は9月8日とブドウが早熟だった！収量は65 hL/haと豊作に恵まれた！残糖3.1g/Lと若干糖が残ったため瓶詰め後少し発酵が動き軽く微発泡がある！グレローズの土壌が香り高いワインに仕上げる！SO_2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月7日とブドウが早熟だった！収量は65 hL/haと豊作に恵まれた！残糖は0.2g/Lの完全辛口！旧ピノブランレゼルヴとシルヴァネールレゼルヴのアッサンブラージュ！AOCアルザスの申請を止めVDFにしたため品種名を名乗ることができず、品種の代わりに区画名Ruest（リュスト）をワイン名にした！SO_2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月6日とブドウが早熟だった！収量は55 hL/haと豊作に恵まれた！残糖0.6 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_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

☆NEW☆ 13.-46. AC Alsace Riesling Selection 2021 アルザス リースリング・セレクション（白）		☆NEW☆ 13.-47. AC Alsace Gewurztraminer 2019 Schneckenberg Infusion アルザス ゲヴュルツトラミネール シュネッケンベルグ・アンフュージョン（白）		13.-1. VdF Alsace Pinot Noir 2022 ピノノワール（赤）	
品種	リースリング	品種	ゲヴュルツトラミネール	品種	ピノノワール
アルコール度数	12.5%	アルコール度数	14.5%	アルコール度数	12%
樹齢	15年～55年	樹齢	34年平均	樹齢	35年平均
土壌	泥状石灰質、グレ・ローズ（ピンクの小石）、混じりの石灰質・粘土質、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 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	30Lの袋に入ったゲヴュルツトラミネールを12ヶ月アンフュージョン	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
醗酵	自然酵母で3ヶ月	醗酵	自然酵母で9ヶ月	醗酵	自然酵母で4週間
熟成	20 hLのフードルで11ヶ月	熟成	12hLのフードルで32ヶ月	熟成	23hLのフードルで7ヶ月
マリアージュ （生産者）	カニのコキールグラタン、 オマール海老のナージュ	マリアージュ （生産者）	リードヴォーのムニエル、 カナールラケ（北京ダック）	マリアージュ （生産者）	フォアグラのソテー、 野鳩のロティサルミソース
ワインの 飲み頃	2024年～2039年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2024年～2044年 供出温度:13℃	ワインの 飲み頃	2024年～2034年 供出温度:16℃
テイスティング コメント	色合いは透明感のある黄金色。パイナップル、パパイヤ、ココナッツ、ジャスミンの香り。ワインはフルーティーかつヴィヴィッドで勢いがあり、旨味の凝縮したエキスに溶け込む重心の低い酸、ぎっしりと詰まったチョーキーなミネラルが骨格を支える！	テイスティング コメント	色合いは透明感のあるややオレンジがかった黄金色。オレンジのコンポート、干しイチジク、アールグレイ、ベッコウ飴の香り。ワインはリッチで力強くボリューム感がありスパイシーで、凝縮した塩気のあるエキスに鋭くタイトなミネラル、強かな酸が溶け込む！	テイスティング コメント	色合いは透明感のある深いルビー色。グリオット、グロゼイユ、シャクヤク、シナモンの香り。ワインはチャーミングかつほんのりスパイシーで、コクのある艶やかな果実味に線の細い繊細な酸、滋味深いミネラル、キメの細かいタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	6,500円（税込7,150円）	希望小売価格	7,500円（税込8,250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7日とブドウが晩熟だった！収量はミルデューの被害により10 hL/haと大幅減収だった！2021年はあまりにもブドウが少なかったので、グランクリュも含め全てのリースリングを混ぜて仕込み「セレクション」と名付けた！ウィヤージュなし！残糖2.4g/Lの辛口！SO_2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月3日とブドウが晩熟だった！収量はボワミという幼虫と鹿の獣害、そして花流れにより20hL/haと減収！残糖は3.5g/Lの辛口！2019年はブドウのポテンシャルが高く、発酵を完全に終わらせるためにアンフュージョンを行なった！畑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壌に由来する！SO_2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月5日とブドウが早熟だった！収量はやや豊作で50 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ラージュされている！SO_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 13	「Version.December-2023」 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_2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。
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	土壌とブドウの樹にとっての最高のバランスを探す

13.-16. VdF Changala 2022 シャンガラ 1L（白）	
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%
樹齢	49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	なし
醗酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	25hLのフードルで8ヶ月
マリアージュ （生産者）	根セロリのクリュディテ、 キッシュロレーヌ サントモールチーズ
ワインの 飲み頃	2023年～2033年 供出温度:7℃
テイスティング コメント	色合いは透明感のあるレモン色。ライム、シトラス、西洋菩提樹、カシューナッツの香り。ワインはピュア＆フレッシュでクリスピーな軽快さがあり、透明感のあるふくよかなエキスに、塩気のあるミネラル、爽やかな酸しっかりと溶け込む！
希望小売価格	4,000円（税込4,400円）
ちなみに！	収穫日は8月28日～9月23日とブドウが早熟だった！収量は50hL/ha平均と豊作だった！残糖0.2g/Lの完全辛口！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の澱混じりのジュースをアッサンブラージュし仕込んでいる！SO_2無添加！ノンフィルター！

★new★ 13.-45. AC Alsace Auxerrois 2020 アルザス・オーセロワ（白）	
品種	ピノオーセロワ
樹齢	35年平均
土壌	泥状石灰石
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	20hLのフードルで12ヶ月
マリアージュ （生産者）	ホワイトアスパラの オランデーズソース、 タルトフランベ、 ムールマリニエール
ワインの 飲み頃	2023年～2028年 供出温度:9℃
テイスティング コメント	色合いは透明感のある青みがかったレモン色。レモン、ヴェルヴェンヌ、アーモンド、エシャロットの香り。ワインはピュアかつ滑らかでみずみずしく、透明感のあるエキスにダシのような旨味が詰まっていて、線の細いシャープな酸がアフターをじわっと引き締める！
希望小売価格	3,700円（税込4,070円）
ちなみに！	収穫日は8月28日とブドウが早熟だった！収量は65hL/haと豊作だった！区画名はMeleweg（メルウェグ）という小さな畑で、例年だとピノブランにアッサンブラージュされるが、2022年は豊作だったのでピノオーセロワ単独で仕込んだ！残糖は0.7g/Lの完全辛口！SO_2無添加！ノンフィルター！

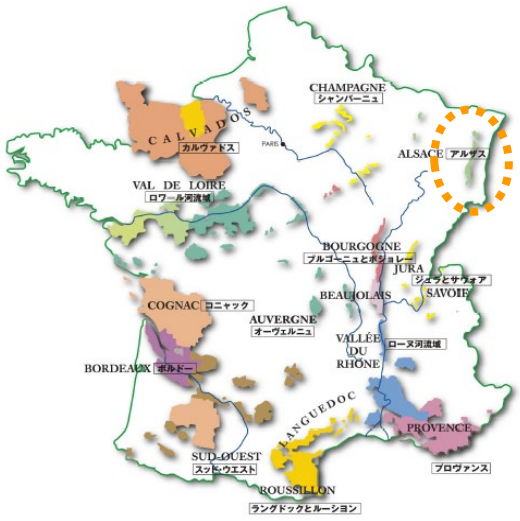
13.-35. AC Alsace Pinot Blanc Réserve 2020 アルザス・ピノブラン・レゼルヴ（白）	
品種	ピノブラン
樹齢	47年平均
土壌	グレ・ローズ（ピンクの小石） 混じりの石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	25hLのフードルで12ヶ月
マリアージュ （生産者）	アサリの白ワイン蒸し、 ヒラメのポワレ、 シェーヴルチーズ
ワインの 飲み頃	2023年～2033年 供出温度:9℃
テイスティング コメント	色合いは透明感のある青みがかったレモン色。黄リンゴ、梨、白い花、フュメの香り。ワインはピュアかつヴィヴィッドではっきりとした輪郭があり、昆布ダシのようなエキスにチョーキーなミネラルとフレッシュな酸が溶け込む！
希望小売価格	4,200円(税込4,620円）
ちなみに！	収穫日は9月7日とブドウが早熟だった！収量は65 hL/haと豊作に恵まれた！残糖は0.2g/Lの完全辛口！畑名はRuest（リュスト）というグレ・ローズよりも石灰を多く含んだ土壌で、通常のピノブランよりもミネラルが豊富なのが特徴！SO_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

13.-27. AC Alsace Sylvaner Reserve 2018 アルザス・シルヴァネール・レゼルヴ（白）		13.-2. AC Alsace Riesling 2020 アルザス・リースリング（白）		13.-28. VdF KS 2019 カ・エス（赤）	
品種	シルヴァネール	品種	リースリング	品種	ピノグリ50%、ピノノワール50%
樹齢	51年平均	樹齢	40年～54年	樹齢	17年～52年
土壌	グレ・ローズ（ピンクの小石） 混じりの石灰質	土壌	泥状石灰質	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	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック 食品用大型ポリタンクで5週間
醗酵	自然酵母で12ヶ月	醗酵	自然酵母で14ヶ月	醗酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	13 hLのフードルで13ヶ月	熟成	セメントタンクで15ヶ月	熟成	228Lの古樽で10ヶ月
マリアージュ （生産者）	ニシンとジャガイモのプレッセ、 ベックオフ、 トムドピレネーチーズ	マリアージュ （生産者）	サーモンのリエット、 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）	ウッフムレット 野鳩のロティサルミソース、 猪とフォアグラのパイ包み
ワインの 飲み頃	2023年～2033年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2023年～2033年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度:14℃
テイスティング コメント	色合いは透明感のある青みがかったレモン色。グレープフルーツ、フュメ、ハチミツ、パンの香ばしい香り。ワインはピュアかつスマートで凝縮したエキスにはっきりとした輪郭と力強さがあり、旨味の凝縮したミネラルとシャープな酸が骨格を形成する！	テイスティング コメント	色合いは透明感のある淡い黄金色。ライム、シトラス、カシューナッツ、タールの香り。ワインはヴィヴィッドではっきりとしたストラクチャーがあり、透明感のあるダシのようなエキスを柑橘系のフレッシュな酸、筋肉質なミネラルがタイトに引き締める！	テイスティング コメント	色合いは濁りのあるオレンジがかったダークチェリーレッド。熟したイチジク、バナナ、なめし革、タバコの葉の香り。ワインはみずみずしくしなやかでコクのある果実味が染み入るように優しく、キュートで強かな酸、鉱物的なミネラル、キメ細やかなタンニンが余韻を支える！
希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	希望小売価格	4,000円（税込4,400円）	希望小売価格	6,350円(税込6,985円)
ちなみに！	収穫日は9月11日とブドウが早熟だった！収量は55hL/haと豊作だった！残糖0.2g/Lの完全辛口！通常のシルヴァネールとの違いは、畑がRuest(リュスト)というグレ・ローズよりも石灰の多く含んだ土壌で、ヴィエーユ・ヴィーニュ、SO_2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月11日とブドウが早熟だった！収量は65 hL/haと豊作に恵まれた！残糖は1.3g/Lの辛口！2020年はフードルに入り切らないほど豊作だったのでフードルではなくセメントタンクで仕込んだ！畑名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_2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫は9月18日。収量は虫にブドウの芽を食べられる被害に遭い30hL/haと30%減収！2樽だけしか仕込んでいないスペシャルキュヴェ！ワイン名KSはKopfacker（コッファーカー）というピノグリの畑とSandstein（サンシュタイン）のピノノワールの畑の頭文字を取って名付けた！SO_2無添加、ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 13	「Version.June-2023」 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_2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。
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	4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

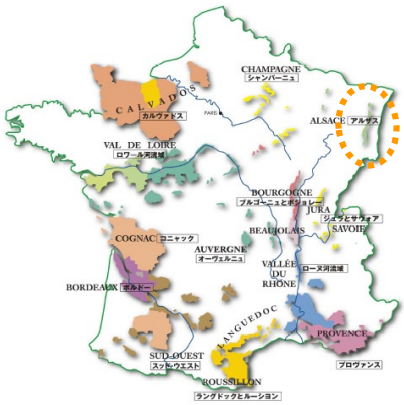
★new★ 13.-42. AC Alsace Pinot Gris 2021 Selection アルザス・ピノグリ セレクション（白）		★new★ 13.-44. AC Alsace Gewurtztraminer 2021 Selection アルザス・ゲヴュルツトラミネール セレクション（白）		13.-36. AC Alsace Gewurtztraminer 2020 Schneckenberg アルザス・ゲヴュルツトラミネール シュネッケンベルグ（白）	
品種	ピノグリ	品種	ゲヴュルツトラミネール	品種	ゲヴュルツトラミネール
樹齢	35年平均	樹齢	13年～55年	樹齢	35年平均
土壌	砂混じりの石灰質、 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、 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
醗酵	自然酵母で2ヶ月	醗酵	自然酵母で3ヶ月	醗酵	自然酵母で4ヶ月
熟成	19hL、17 hLのフードル フードルー杯にワインを満たさず 半分くらいの量のまま7ヶ月	熟成	20hL、23hL、25 hLのフードル フードルー杯にワインを満たさず7ヶ月	熟成	12hLのフードルで18ヶ月
マリアージュ （生産者）	カワカマスのクネル、 シュークルート、 ボーフォールチーズ	マリアージュ （生産者）	夏野菜とオマールのアスピック、 アワビのステーキ肝ソース添え、 マンステールチーズ	マリアージュ （生産者）	フォアグラのテリーヌ、 北京ダック、 フルムダンベールチーズ
ワインの 飲み頃	2023年～2037年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2023年～2043年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2020年～2035年 供出温度:10℃
テイスティング コメント	色合いは透明感のあるレモン色。パイナップル、ドライアプリコット、ミモザ、ハチミツの香り。ワインはピュアかつまったりと滑らかなボリュームがあり、透明感のあるスパイシーなエキスに塩気のある凝縮した旨味、強かな酸、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	色合いは透明感のあるレモン色。パッションフルーツ、黄色いバラ、ジンジャーの香り。ワインはフレッシュかつスパイシーで、透明感のあるまろやかなエキスに果実の旨味がぎっしり詰まっていて、洗練されたミネラルとシャープな酸が余韻をタイトに突き抜ける！	テイスティング コメント	色合いは透明感のある黄金色。メロンのコンポート、コアントロー、ピート、昆布の香り。ワインは力強くふくよかでボリュームがあり、ほんのり甘くまったりとした滑らかなエキスに強かな酸、筋肉質なミネラルが溶け込みそのまま長く余韻に残る！
希望小売価格	6,200円（税込6,820円）	希望小売価格	6,350円（税込6,985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27日。収量はミルデューの被害により7hL/haと例年に比べて85%減！あまりにもブドウが少なかったので、グランクリュも含め全てのピノグリを混ぜて仕込み「セレクション」と名付けた！ウィヤージュなし！残糖2g/L以下の完全辛口！SO_2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月30日。収量はミルデューの被害により10hL/haと例年に比べて70%減！あまりにもブドウが少なかったので、グランクリュも含め全てのゲビュルツを混ぜて仕込み「セレクション」と名付けた！ウィヤージュなし！残糖5g/L。SO_2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25hL/ha。残糖は6.6 g/L！収量が取れた時にしかつくらないトップキュヴェ！シュネッケンベルグは畑名で、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い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壌に由来する！SO_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

★new★ 13.-43. AC Alsace Pinot Noir 2021 Selection アルザス・ピノノワール セレクション（赤）	
品種	ピノノワール
樹齢	22年～83年
土壌	グレ・ローズ（ピンクの小石）、 アラゴナイト 混じりの石灰質・粘土質
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック 70%全房、30%除梗 ファイバータンクで3週間
醗酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	5hL、10hL、12hL、23hLのフードル フードルー杯にワインを満たさず7ヶ月
マリアージュ （生産者）	イベリコ豚の生ハム、 ペルドリとブドウのココット焼き、 ルブロションチーズ
ワインの 飲み頃	2023年～2033年 供出温度:16℃
テイスティング コメント	色合いは透明感のあるルビー色。フランボワーズ、シャンピニョン、フュメ、赤味噌の香り。ワインはフレッシュかつエレガントで伸びのある赤い果実のキュートな酸があり、艶やかな果実味、洗練されたミネラル、繊細なタンニンとのバランスが絶妙！
希望小売価格	6,350円 （税込6,985円）
ちなみに！	収穫日は9月29日。収量はミルデューの被害により13hL/haと例年に比べて70%減！あまりにもブドウが少なかったので、グランクリュも含め全てのピノノワールを混ぜて仕込み「セレクション」と名付けた！ウィヤージュなし！SO_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 13	「Version.January-2023」 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



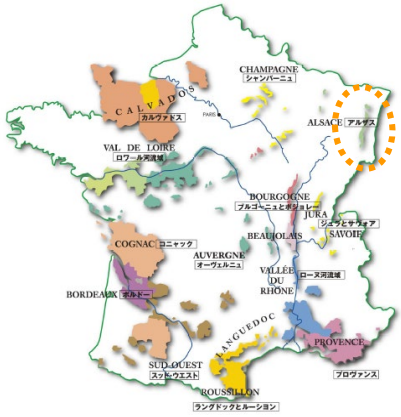
生産者	Jean Francois GINGLINGER
国＞地域＞村	フランス＞アルザス＞ファッフェンハイム
AOC	アルザス、アルザスグランクリュ
歴史	オーナーであるジャン・フランソワ（ブリュノ・シュレールの親戚）は、1999年に父の畑を継いでワイナリーを起ち上げる。（以前はブドウを農協に売っていた）1996年から畑を完全にビオ農法に変え、同時にビオディナミを実践に取り入れる。2003年から一部SO_2無添加のワインを試作していたが、2012年から本格的にサンスフルのワインスタイルにシフトした。
気候	冬は寒く、夏は猛暑に気温が上がる半大陸性の気候。風は穏やかで、夏場はとても乾燥している。
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	土壌とブドウの樹にとっての最高のバランスを探す

13.-16. VdF Changala 2020 シャンガラ 1L（白）		13.-31. AC Alsace Mettla 2019 メトラ（白）		13.-9. AC Alsace Pinot Gris 2018 ピノグリ（白）	
品種	ピノブラン30%、その他の全ての白ブドウ品種のプレス70%	品種	リースリング90%、 シルヴァネールルージュ10%	品種	ピノグリ
樹齢	47年平均	樹齢	37年平均	樹齢	34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	砂混じりの石灰質
マセラシオン	30Lの袋に入ったゲヴュルツトラミネールを2ヶ月アンフュージョン	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で2ヶ月	醗酵	自然酵母で6ヶ月	醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	25hLのフードルで12ヶ月	熟成	20hLのフードルで10ヶ月	熟成	17 hLのフードルで9ヶ月
マリアージュ（生産者）	シュークルートのポテトグラタン、根セロリのヴルーテ、鶏胸肉のヴァプールジンジャーソース	マリアージュ（生産者）	蟹とグレープフルーツのサラダ、牡蠣のサヴォワ風グラタン、チーズフォンデュ	マリアージュ（生産者）	ツブ貝のアイオリソース、ニジマスのアーモンド焼き、コンテチーズ
ワインの飲み頃	2023年～2033年 供出温度:9℃	ワインの飲み頃	2023年～2033年 供出温度:9℃	ワインの飲み頃	2023年～2033年 供出温度:9℃
テイスティングコメント	キンカンの甘酸っぱい香りにモミの木やユーカリの爽やかな香りが重なる。ワインはピュアかつミネラリーで、オレンジのような柑橘系のエキスに昆布ダシのような旨味と線の細い強かな酸、チョーキ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	焼きリンゴ、パイナップル、キャラメルの甘い香りに西洋菩提樹の爽やかな香りが重なる。ワインはピュアかつヴィヴィッドで酸に伸びがあり、透明感のあるエキスに塩気のある旨味と鉱石のような緻密なミネラルがぎっしり詰まっている！	テイスティングコメント	洋ナシ熟した白い果実の香りに火打石やフュメの香ばしい香りが重なる。ワインはピュアかつスマートで透明感のあるエキスにはっきりとした輪郭があり、昆布ダシのような透明感のある旨味にじわっと広がる酸、筋肉質なミネラルが溶け込みタイトな骨格を形成する！
希望小売価格	3,750円（税込4,125円）	希望小売価格	3,500円（税込3,850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20日と前年よりも1～3週間早い！収量は45hL/ha平均と前年に比べ45%増！残糖0.5g/Lの完全辛口！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の澱混じりのジュースをアッサンブラージュし仕込んでいる！SO_2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月19日。収量は前年同様55hL/haと豊作だった！残糖0.8 g/Lの完全辛口！ワイン名は畑の名前。メトラはガ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_2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月4日と2020年同様に例年よりも3週間早い！収量は50 hL/haと豊作に恵まれた！残糖0.6g/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_2無添加！軽くフィルター有り。

Copyright©VinsCœur & Co.

13.-40. AC Alsace Riesling 2011 Zinnkoepflé リースリング・ツィンコフレ（白）	
品種	リースリング
樹齢	40年平均
土壌	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
醗酵	自然酵母で12ヶ月
熟成	ステンレスタンクで24ヶ月
マリアージュ （生産者）	ホタテのテリーヌ、 ブレス産去勢鶏のロースト、 マンステールチーズ
ワインの 飲み頃	2023年～2033年 供出温度:11℃
テイスティング コメント	レモンの爽やかな香りやジャスミン、キンモクセイの華やかな香り、石油香もある。ワインは滑らかかつスパイシーでボリュームがあり、透明感のあるふくよかなエキスに溶け込むチョーキーなミネラルが骨格を形成する！
希望小売価格	9,500円（税込10,450円）
ちなみに！	収穫日は9月20日。収量は15 hL/ha。ツィンコフレは南向きの急斜面にあるグランクリュ畑！力強く長熟なワインが特徴！この年の夏に友人が亡くなり代わりにガングランジェが収穫と醸造を行なった！SO_2無添加！ノンフィルター！

VCN° 13	「Version.September-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_2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	土壌とブドウの樹にとっての最高のバランスを探す

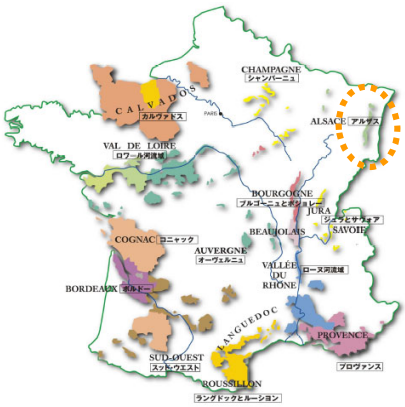
★new★ 13.-35. AC Alsace Pinot Blanc Réserve 2018 アルザス・ピノブラン・レゼルヴ（白）		13.-19. AC Alsace Muscat 2020 アルザス・ミュスカ（白）		13.-33. AC Alsace Riesling Réserve 2018 アルザス・リースリング・レゼルヴ（白）	
品種	ピノブラン	品種	ミュスカプティグレン50%、 ミュスカダルザス50%	品種	リースリング
樹齢	45年平均	樹齢	37年平均	樹齢	12年
土壌	グレ・ローズ（ピンクの小石） 混じりの石灰質	土壌	アラゴナイト混じりの石灰質	土壌	泥状石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で6ヶ月	醗酵	自然酵母で4ヶ月	醗酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	20hLのフードルで12ヶ月	熟成	10hLのフードルで9ヶ月	熟成	20hLのフードルで8ヶ月
マリアージュ （生産者）	香草サラダやイワシの香草パン粉焼きなどハーブを使った料理	マリアージュ （生産者）	生ガキなどの魚介の盛り合わせや白身魚のカルパッチョなどの前菜料理	マリアージュ （生産者）	ホタテのムニエルなどの貝料理やコンテなどのハードチーズ
ワインの 飲み頃	2022年～2032年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2022年～2027年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2022年～2032年 供出温度:9℃
テイスティング コメント	白桃やマンゴスチンなどの白い果実の熟した香りや白い花、石油香も少しある。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、ほんのり塩気のあるダシのような旨味と滋味深い苦みのあるミネラル、線の細い酸がきれいに溶け込む！	テイスティング コメント	シャインマスカットや青リンゴなど華やかな香りに白い花の爽やかな香りが重なる。ワインはピュアかつ鼻に抜ける白いバラの香りが官能的で、柑橘系の苦みと塩気のあるスレンダーなエキスをレモンのようなシャープな酸がタイトに引き締める！	テイスティング コメント	白レーズンやドライパイナップルなどのドライフルーツの香りにみりんや石油香など複雑な香りが重なる。ワインはピュアで透明感のある優しいエキスにダシのような旨味がぎっしりと詰まっていて、線の細い酸、チョーキーなミネラルが複雑に合い舞う！
希望小売価格	3,500円（税込3,850円）	希望小売価格	3,850円（税込4,235円）	希望小売価格	3,850円（税込4,235円）
ちなみに！	収穫日は9月11日。収量は60 hL/ha。残糖は2.2g/L。畑名はRuest（リュスト）。通常のピノブランの畑よりもレゼルヴの畑の方が土壌に石灰質が多く含まれていて、出来上がるワインもミネラルが豊富なのが特徴！熟成中は一切ウィヤージュをしていない！SO_2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日はミュスカプティグレンが8月27日、ミュスカダルザスが9月3日。収量は50 hL/ha。残糖は0.2g/Lの完全辛口！ミュスカプ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_2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55hL/haと豊作だった！残糖は2.8g/L。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_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

13.-9. AC Alsace Pinot Gris 2019 アルザス・ピノグリ（白）		13.-22. AC Alsace Bihl 2020 アルザス・ビル（白）		13.-4. AC Alsace Gewurtztraminer Steinert 2017 アルザス・ゲヴュルツ・シュタイネール（白）	
品種	ピノグリ	品種	リースリング90%、 シルヴァネール10%	品種	ゲヴュルツトラミネール
樹齢	35年平均	樹齢	36年平均	樹齢	8年～46年
土壌	砂混じりの石灰質	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
醗酵	自然酵母で2ヶ月	醗酵	自然酵母で6ヶ月	醗酵	自然酵母で12ヶ月
熟成	17 hLのフードルで10ヶ月	熟成	17 hLのフードルで9ヶ月	熟成	10 hLのフードルで12ヶ月
マリアージュ （生産者）	舌平目やリードヴォーのムニエルなどバターソースに使った料理	マリアージュ （生産者）	タコと夏野菜のマリネなどの地中海料理やカサゴなどの白身魚をポワレした料理	マリアージュ （生産者）	ニシンやイワシのマリネやシュークルートなどのアルザス郷土料理
ワインの 飲み頃	2022年～2032年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2022年～2032年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2022年～2042年 供出温度:10℃
テイスティング コメント	黄桃やパイナップル、梨のコンポートなど熟した果実の香りにフュメ香の香ばしい香りが重なる。ワインは芳醇かつふくよかで肉汁のような香ばしい風味があり、透明感のあるネクターのようなエキスにスパイシーなミネラルが溶け込む！	テイスティング コメント	グレープフルーツやライム、クエッチなどの柑橘系に白い花の爽やかな香りや石油香が重なる。ワインはシャープかつスレンダーで、塩気のあるみずみずしいエキスを伸びのある爽やかな酸、チョーキーなミネラルがタイトに引き締める！	テイスティング コメント	ライチやマンゴスチン、メロンのようなトロピカルな香りにレモングラスなど青いハーブの香りが重なる。ワインはフルーティーでストラクチャーがあり、鉱物的でスパイシーなミネラルと強かな酸をほんのり甘いライチのようなエキスが包み込む！
希望小売価格	3,850円（税込4,235円）	希望小売価格	6,500円（税込7,150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19日と例年よりも1週間早い！収量は40 hL/ha。残糖は3.5 g/L。2019年は、酵母に勢いがなく発酵に苦労した…。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_2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45hL/ha。残糖は0.8g/Lの完全辛口！ビルは区画名で、ACアルザスでもグランクリュに次ぐ突出した畑として知られている！畑は国道を挟んでグラン・クリュ・シュタイネールの対面に位置し、土壌はアルザスでは珍しい純石灰質！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_2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月16日と前年よりも3週間早い！収量は春の遅霜と夏の日照りにより25 hL/haと40%減。残糖は18 g/L。シュタイネールはグランクリュの畑だが、SO_2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！（エチケットに書かれているSteinerはクランクリュのSteinertではなく、昔の区画の呼び名を付けてさりげなくグランクリュを暗示した！）SO_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 13	「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_2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。
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	土壌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%、その他の全ての白ブドウ品種のプレス70%	品種	ミュスカプティグレン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	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
醗酵	自然酵母で7ヶ月	醗酵	自然酵母で6ヶ月	醗酵	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）	ブラータのカプ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℃	ワインの飲み頃	2022年～2027年 供出温度:9℃	ワインの飲み頃	2022年～2027年 供出温度:10℃
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、カレー粉のようなスパイシーな香りがほのかに合わさる。ワインはピュアかつ滑らかで、透明感のあるまった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サンブラージュして造っている！SO_2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月8日。収量は35 hL/ha。残糖は0.5g/Lの完全辛口！ミュスカプ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_2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_2無添加！軽くフィルター有り。

Copyright©VinsCœur & Co.

13.-2. AC Alsace Riesling 2019 アルザス・リースリング（白）	
品種	リースリング
樹齢	39年～53年
土壌	泥状石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で12ヶ月
熟成	23 hLのフードルで15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
ワインの飲み頃	2022年～2032年 供出温度:9℃
テイスティングコメント	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！
希望小売価格	3,350円（税込3,685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_2無添加！ノンフィルター！

13.-15. AC Alsace Gewurtztraminer 2020 アルザス　ゲヴュルツトラミネール（白）	
品種	ゲヴュルツトラミネール
樹齢	55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	なし
醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	25 hLのフードルで9ヶ月
マリアージュ（生産者）	フライシュ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
ワインの飲み頃	2022年～2032年 供出温度:10℃
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！
希望小売価格	3,850円（税込4,235円）
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と大豊作に恵まれた！残糖3.5g/L！SO_2無添加！ノンフィルター！

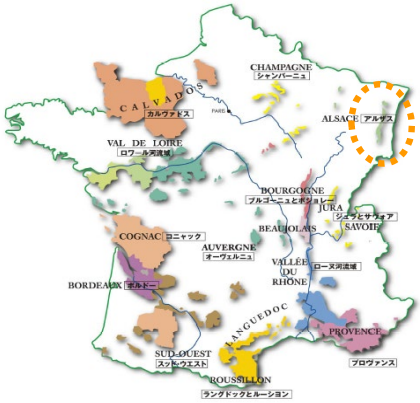
13.-23. VdF Gewurtztraminer Maceration 2018 ゲヴュルツトラミネール マセラシオン（白）	
品種	ゲヴュルツトラミネール
樹齢	9年～22年
土壌	アラゴナイト混じりの石灰質
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック 食品用大型ポリタンクで2週間
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	5hLのフードルで9ヶ月
マリアージュ（生産者）	カラスミやあん肝などの珍味や鴨のフルーツソースなど
ワインの飲み頃	2022年～2037年 供出温度:13℃
テイスティングコメント	オレンジやパッションフルーツ、ネクターなどのトロピカルな香りとキンモクセイの華やかな香り。ワインは芳醇かつオレンジのフレーバーが全開で、鉱石剥き出しのスパ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	5,850円（税込6,435円）
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_2無添加！ノンフィルター！

13.-1. AC Alsace Pinot Noir 2020 ピノノワール（赤）	
品種	ピノノワール
樹齢	33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
醗酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	23hLのフードルで11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
ワインの飲み頃	2022年～2032年 供出温度:16℃
テイスティングコメント	グリオットなど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ピスの香り。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！
希望小売価格	3,850円（税込4,235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ラージュされている！SO_2無添加！ノンフィルター！

★new★ 13.-41. AC Alsace KST 2020 アルザス・カー・エス・テー（赤）	
品種	ピノグリ50%、 ピノノワール50%
樹齢	21年～45年
土壌	アラゴナイト混じりの石灰質
マセラシオン	食品用大型ポリタンクで2週間
醗酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	古樽228Lで9ヶ月
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～2037年 供出温度:16℃
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	6,700円（税込7,370円）
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（コフファッケール）の区画、通称Kと呼ばれる畑のピノグリと、Steinerのピノノワールを一緒に混ぜて仕込んだスーパーワイン！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_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 13	「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、ビオディナミを実践に取り入れる。2003年から一部SO_2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 2019 アルザス・ピノブラン（白）	
品種	ピノオーセロワ
樹齢	64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	なし
醗酵	自然酵母で10ヶ月
熟成	29hLのフードルで11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、 カワカマスのブールナンテ
ワインの飲み頃	2021年～2026年 供出温度:9℃
テイスティングコメント	白桃、梨のコンポート、スモモ、ほうじ茶、ニワトコの花、イラクサ、ピーナッツの香り。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！
希望小売価格	3,100円（税込3,410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・ヴィーニュとグレローズの土壌が香り高く滋味深いワインに仕上げる！SO_2無添加！ノンフィルター！

★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）	
品種	ミュスカプティグレン80%、 ミュスカダルザス20%
樹齢	36年平均
土壌	アラゴナイト混じりの石灰質
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
醗酵	自然酵母で7ヶ月
熟成	ステンレスタンクで11ヶ月
マリアージュ（生産者）	ズッキーニとミントのマリネ、 蟹のトマトファルシサラダ、 イカのポワレバジルソース和え
ワインの飲み頃	2021年～2031年 供出温度:9℃
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ーがあり、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！
希望小売価格	3,500円（税込3,850円）
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！ミュスカプ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_2無添加！ノンフィルター！

13.-33. AC Alsace Riesling Réserve 2019 アルザス・リースリング・レゼルヴ（白）	
品種	リースリング
樹齢	12年
土壌	泥状石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で12ヶ月
熟成	20hLのフードルで15ヶ月
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～2031年 供出温度:11℃
テイスティングコメント	カリン、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	3,700円（税込4,070円）
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・アイヒベルグのセレクションマサール！SO_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

13.-15. AC Alsace Gewurtztraminer 2019 アルザス　ゲヴュルツトラミネール（白）	
品種	ゲヴュルツトラミネール
樹齢	54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	なし
醗酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	25 hLのフードルで10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
ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度:11℃
テイスティング コメント	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！
希望小売価格	3,700円（税込4,070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_2無添加！ノンフィルター！

★new★ 13.-39. AC Alsace Bihl-Steiner 2019 アルザス・ビル・シュタイネール（白）	
品種	リースリング95%、 シルヴァネール5%
樹齢	30年平均
土壌	小石混じりの石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で9ヶ月
熟成	12 hLのフードルで12ヶ月
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
ワインの 飲み頃	2021年～2036年 供出温度:11℃
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、パネトーネの香り。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、噛めるくらい凝縮されたミネラルが長く余韻に続く！
希望小売価格	5,850円（税込6,435円）
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ったので、ビルと収穫を同じ日にしブドウをアッサンブラージュして仕込んだ！（シュタイネールの比率は25%）SO_2無添加！ノンフィルター！

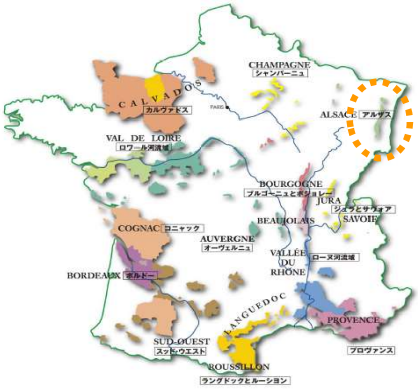
13.-10. AC Alsace Pinot Gris Steinert 2017 アルザス・ピノグリ・シュタイネール（白）	
品種	ピノグリ
樹齢	42年平均
土壌	アラゴナイト混じりの石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で10ヶ月
熟成	6hLのフードルで11ヶ月
マリアージュ （生産者）	アナゴのラグーカレー風味、 フライシュナッカ、 トムドサヴォワチーズ
ワインの 飲み頃	2021年～2036年 供出温度:11℃
テイスティング コメント	カリン、梨のコンポート、ヨモギク、カシューナッツ、フユメ、火打石の香り。ワインはピュアかつスパイシーで、透明感のあるほんのり甘くまったりとし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	4,850円（税込5,335円）
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_2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
醗酵	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、 ブッフブルギニヨン、 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℃
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ージュされたことでレゼルヴに昇格した！SO_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 13	「Version.April-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_2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	土壌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）	
品種	シルヴァネール
樹齢	51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	なし
醗酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	19 hLのフードルで7ヶ月
マリアージュ（生産者）	イカのプランチャ、 タルトフランベ、 エイヒレのムニエルケッパー風味
ワインの飲み頃	2021年～2036年 供出温度:9℃
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！
希望小売価格	3,000円（税込3,300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！グレローズの土壌が香り高いワインに仕上げる！SO_2無添加！ノンフィルター！

13.-31. AC Alsace Riesling Mettla 2018 リースリング・メトラ（白）	
品種	リースリング90%、 シルヴァネールルージュ10%
樹齢	36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	なし
醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	20hLのフードルで12ヶ月
マリアージュ（生産者）	クラムチャウダー、 ルージェのポワレ、 コンテチーズ
ワインの飲み頃	2021年～2036年 供出温度:9℃
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！
希望小売価格	3,100円（税込3,410円）
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。メトラはガ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_2無添加！ノンフィルター！

13.-19. AC Alsace Muscat 2018 アルザス・ミュスカ（白）	
品種	ミュスカプティグレン50%、 ミュスカダルザス50%
樹齢	35年平均
土壌	アラゴナイト混じりの石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で4ヶ月
熟成	10hLのフードルで7ヶ月
マリアージュ（生産者）	桃とブラータのカプレーゼ、 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～2026年 供出温度:9℃
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	3,300円（税込3,630円）
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！ミュスカプ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_2無添加！軽くフィルター有り。

Copyright©VinsCœur & Co.

13.-2. AC Alsace Riesling 2018 アルザス・リースリング（白）	
品種	リースリング
樹齢	38年～52年
土壌	泥状石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	24 hLのフードルで8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
ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度:9℃
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！
希望小売価格	3,200円（税込3,520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！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_2無添加！ノンフィルター！

13.-15. AC Alsace Gewurtztraminer 2018 アルザス　ゲヴュルツトラミネール（白）	
品種	ゲヴュルツトラミネール
樹齢	53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	なし
醗酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	25 hLのフードルで12ヶ月
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
ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度:9℃
テイスティング コメント	ライチ、白桃、スモモ、カモミール、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！
希望小売価格	3,700円（税込4,070円）
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質量共に恵まれた当たり年だった！SO_2無添加！ノンフィルター！

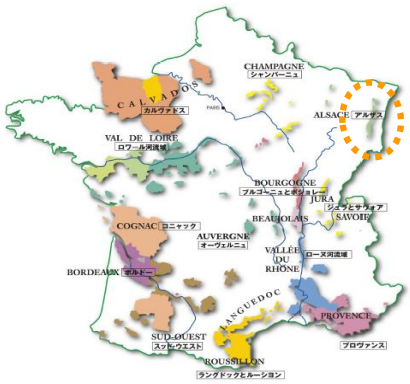
★再リリース★ 13.-26. AC Alsace Gewurtztraminer 2015 Infusion アルザス　ゲヴュルツトラミネール アンフュージョン（白）	
品種	ゲヴュルツトラミネール
樹齢	30年平均
土壌	アラゴナイト混じりの石灰質、グレ・グリ（灰色の小石）混じりの石灰質
マセラシオン	除梗したブドウを10 kgの網袋に入れ12ヶ月アンフュージョン
醗酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	10 hLのフードルで11ヶ月
マリアージュ （生産者）	冷製アンドゥイユ、 フライシュナッカ、 マンステールチーズ
ワインの 飲み頃	2021年～2036年 供出温度:10℃
テイスティング コメント	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	4,000円（税込4,400円）
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！SO2無添加！軽くフィルター有り。

13.-22. AC Alsace Bihl 2018 アルザス・ビル（白）	
品種	リースリング85%、 シルヴァネール15%
樹齢	33年平均
土壌	小石混じりの石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	12 hLのフードルで12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、 魚介のシュークルート
ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度:9℃
テイスティング コメント	グレープフルーツ、クエッチ、ポメロ、石油、ヨモギ、潮の香り。ワインはクリスピーか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！
希望小売価格	4,200円（税込4,620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。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！開けたてはガスがあるのでカラフをおススメ！SO_2無添加！ノンフィルター！

13.-10. AC Alsace Grand Cru Pinot Gris Steinert 2016 アルザス・グランクリュ ピノグリ・シュタイネール（白）	
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	なし
醗酵	自然酵母で8ヶ月
熟成	6hLのフードルで11ヶ月
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～2036年 供出温度:11℃
テイスティング コメント	パパイヤ、カリン、ヨモギク、カシューナッツ、フュメ香、ハチミツ、蜜蝋の香り。ワインはピュアかつクリスピーでほのか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	4,700円（税込5,170円）
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_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co

VCN° 13	「Version.December-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_2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	土壌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）	
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%
樹齢	44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	なし
醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	25 hLのフードルで8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（日本向け）	ホタテのソテー マスタードソース
ワインの飲み頃	2020年～2025年 供出温度:9℃
テイスティングコメント	ドライアプリコット、カリン、金木犀、タケノコ、ヨーグルト、ベッコウ飴、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！
希望小売価格	3,000円（税込3,300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ージュして造っている！SO_2無添加！ノンフィルター！

13.-34.　VdF Pinot Blanc Glou-Glou 2018 ピノブラン　グル・グル（白）	
品種	ピノオークセロワ70%、ピノブラン30%
樹齢	35年平均
土壌	泥状石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で4ヶ月
熟成	ステンレスタンクで8ヶ月
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（日本向け）	カニとアボカドのブルスケッタ
ワインの飲み頃	2020年～2025年 供出温度:9℃
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！
希望小売価格	3,000円（税込3,300円）
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ティ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_2無添加！軽くフィルター有り。

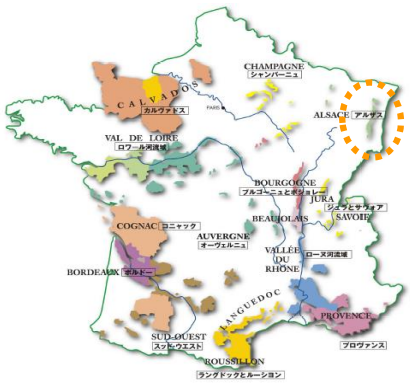
13.-15.　AC Alsace Gewurtztraminer 2017 アルザス　ゲヴュルツトラミネール（白）	
品種	ゲヴュルツトラミネール
樹齢	52年
土壌	グレ・ローズ（ピンクの小石）混じりの石灰質・粘土質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	25 hLのフードルで11ヶ月
マリアージュ（生産者）	牡蠣の白ワインヴィネガーマリネ、マンステールチーズ
マリアージュ（日本向け）	鶏肉のレモン煮
ワインの飲み頃	2020年～20年 供出温度:9℃
テイスティングコメント	グレープフルーツ、はっさく、ライチ、カモミール、フェンネル、ハチミツ、カテキンの香り。ワインはスパイシ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	3,700円（税込4,070円）
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年は質量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ティルワインとして仕込んでいる！SO_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

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	小石混じりの石灰質
マセラシオン	スミ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	スミ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
醗酵	自然酵母で2ヶ月	醗酵	自然酵母で10ヶ月	醗酵	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）	ベ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℃	ワインの飲み頃	2020年～2035年 供出温度:10℃	ワインの飲み頃	2020年～2030年 供出温度:16℃
テイスティングコメント	オレンジ、キンカン、スモモ、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収斂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、黄桃のようなまった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、シャンピニョンの香り。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カカオのようなほんのりビターなタンニンの収斂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で申請を行っ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_2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月25日。収量は30 hL/ha。残糖は3.2 g/L！畑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壌に由来する！SO_2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。ガングランジェの持つ畑の中で一番樹齢が古い！ワイン名は区画の名前。Sandsteinの畑名は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_2無添加、ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 13	「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_2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 2018 アルザス・ピノブラン（白）	
品種	ピノオーセロワ
樹齢	63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	なし
醗酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	20hL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 （日本向け）	アスパラのパルメザン和え
ワインの 飲み頃	2020年～20年 供出温度:9℃
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溌剌とした酸があり、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。
希望小売価格	3,000円（税込3,300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！グレローズの土壌が香り高いワインに仕上げる！SO_2は発酵中に10mg/L添加。軽くフィルター有り。

13.-31. AC Alsace Riesling Mettla 2017 リースリング・メトラ（白）	
品種	リースリング90%、 シルヴァネールルージュ10%
樹齢	35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	なし
醗酵	自然酵母で5ヶ月
熟成	10hLのフードルで12ヶ月
マリアージュ （生産者）	ブーダンブラン、 鱈のブランダート
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
ワインの 飲み頃	2020年～20年 供出温度:9℃
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モーキー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。
希望小売価格	3,100円（税込3,410円）
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_2無添加！ノンフィルター！

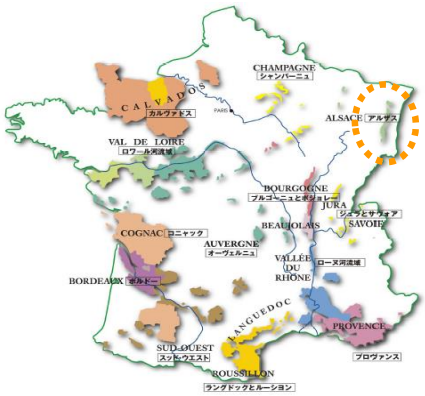
13.-27. AC Alsace Sylvaner Reserve 2017 アルザス・シルヴァネール・レゼルヴ（白）	
品種	シルヴァネール
樹齢	50年平均
土壌	グレ・ローズ（ピンクの小石） 混じりの石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	13 hLのフードルで12ヶ月
マリアージュ （生産者）	サバのリエット、 ベッコフ
マリアージュ （日本向け）	牡蠣とカリフラワーのリゾット
ワインの 飲み頃	2020年～20年 供出温度:9℃
テイスティング コメント	リンゴジャム、グレープフルーツ、白い花、フェンネル、ユーカリの香り。クリアで締りのある酸とクリスピーなガスを感じ、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	3,300円（税込3,630円）
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いる！SO_2は発酵中に10mg/L添加。ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

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
土壌	砂混じりの石灰質	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	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
醗酵	自然酵母で2ヶ月	醗酵	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・ダニョー、 ブッフ・ブルギニヨン
マリアージュ （日本向け）	鰺の南蛮漬け	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℃	ワインの 飲み頃	2020年～20年 供出温度:15℃
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。スモ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_2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ジュされている！SO_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 13	「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

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_2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	土壌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 2018 アルザス・シャンガラ 1L（白）	
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%
樹齢	45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	なし
醗酵	自然酵母で4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（日本向け）	甘エビとグレープフルーツのマリネ
ワインの飲み頃	2020年～2025年 供出温度:9℃
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、ヴェルヴェンヌ、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！
希望小売価格	3,000円（税込3,300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_2は瓶詰め後に20 mg/L添加。軽くフィルター有り。

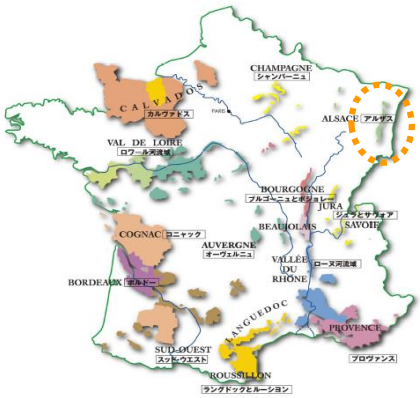
13.-7. AC Alsace Sylvaner 2017 アルザス・シルヴァネール（白）	
品種	シルヴァネール
樹齢	50年平均
土壌	グレ・ローズ（ピンクの小石） 混じりの石灰質・粘土質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	19 hLのフードルで8ヶ月
マリアージュ（生産者）	ホロホロ鳥の栗詰め、 熟成サントモールチーズ
マリアージュ（日本向け）	鱈とキノコのホイル焼き
ワインの飲み頃	2020年～2030年 供出温度:9℃
テイスティングコメント	黄桃、ドライマンゴー、デイツ、干し芋、マロンクリーム、フュメ、茹でたキャベツの香り。ワインはピュアかつ透明感のあるエキスに塩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！
希望小売価格	3,000円（税込3,300円）
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_2無添加！ノンフィルター！

13.-22. AC Alsace Bihl 2017 アルザス・ビル（白）	
品種	リースリング80%、 シルヴァネール20%
樹齢	32年平均
土壌	小石混じりの石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	12 hLのフードルで9ヶ月
マリアージュ（生産者）	カサゴのポワレ、 サレールチーズ
マリアージュ（日本向け）	生牡蠣
ワインの飲み頃	2020年～2030年 供出温度:9℃
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	4,000円（税込4,400円）
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！SO2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

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	スミマセラシオンカルボニック 食品用大型ポリタンクで4日間	マセラシオン	スミ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
醗酵	自然酵母で8ヶ月	醗酵	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プレーゼ、 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℃	ワインの 飲み頃	2020年～2030年 供出温度:15℃
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、シャンピニョン、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と比較的収量が取れている！ガングランジェの持つ畑の中で一番樹齢が古い！ワイン名は区画の名前。Sandsteinの畑名は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.

VCN° 13	「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_2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	土壌とブドウの樹にとっての最高のバランスを探す

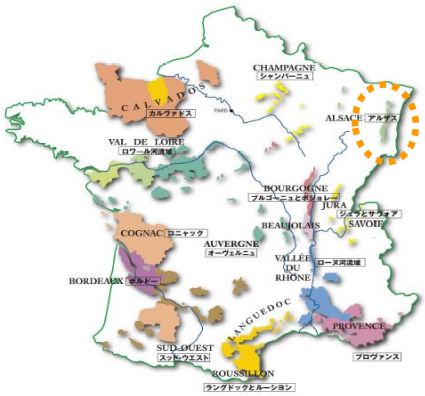
13.-20. Vin Mousseux Pét-Nat 2016 Changala Bulle ヴァン・ムスー　ペット・ナット（白泡） シャンガラ・ビュル		13.-33. AC Alsace Riesling Réserve 2017 アルザス・リースリング・レゼルヴ（白）		13.-32. AC Alsace Riesling 2017 Lerchenberg Infusion アルザス・リースリング レルシュンベルグ・アンフュージョン（白）	
品種	ピノオークセロワ80%、 ピノブラン20%	品種	リースリング	品種	リースリング
樹齢	33年平均	樹齢	10年	樹齢	50年平均
土壌	泥状石灰質	土壌	泥状石灰質	土壌	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30㎏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	醗酵	自然酵母で4ヶ月	醗酵	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）	アペリティフ、 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）	アンチョビとスモークチーズの 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℃	ワインの 飲み頃	2019年～2024年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度:10℃
テイスティング コメント	クエッチ、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、まったりと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、鉱石の香り。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_2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月20日。収量は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_2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・シュタイネールのゲヴュルツ！ SO_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

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
醗酵	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℃
テイスティング コメント	フランボワーズ、桜桃、クエッチ、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の認可が下りなかった！SO_2無添加！軽くフィルター有り。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 13	「Version.June-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_2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 2017 アルザス・ピノブラン（白）	
品種	ピノオーセロワ
樹齢	62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	なし
醗酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	20hLのフードルで9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 （日本向け）	アスパラガスのバターソテー
ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度:9℃
テイスティング コメント	パイナップル、スモモ、青梅、グレ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じわっと広がるシャープで強かな酸が骨格を整える！
希望小売価格	2,950円（税込3,245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ー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）。グレローズの土壌が香り高いワインに仕上げる！SO_2無添加！ノンフィルター！

13.-19. AC Alsace Muscat 2016 アルザス・ミュスカ（白）	
品種	ミュスカプティグレン50%、 ミュスカダルザス50%
樹齢	33年平均
土壌	アラゴナイト混じりの石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で4ヶ月
熟成	ステンレスタンクで8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、 桃とブラータチーズ
マリアージュ （日本向け）	甘海老と夏みかんのマリネ
ワインの 飲み頃	2019年～2024年 供出温度:9℃
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っ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！
希望小売価格	3,300円（税込3,630円）
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！ミュスカプ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_2無添加！軽くフィルター有り。

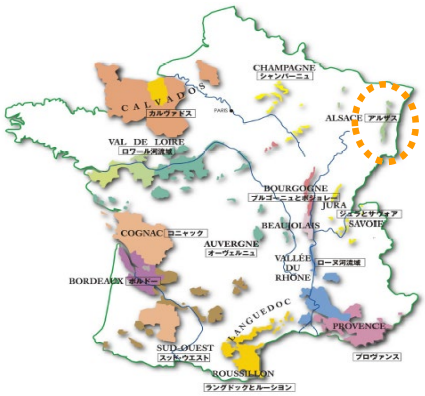
13.-22. AC Alsace Bihl 2016 アルザス・ビル（白）	
品種	リースリング60%、 シルヴァネール40%
樹齢	31年平均
土壌	小石混じりの石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で4ヶ月
熟成	12 hLのフードルで10ヶ月
マリアージュ （生産者）	タケノコの炭火焼、 アワビのステーキ肝ソース
マリアージュ （日本向け）	イサキの香草グリル
ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度:10℃
テイスティング コメント	黄桃、アプリコット、カリン、焼きパイナップル、ハチミツ、みりん、フュメ潮の香り。ワインは芳醇かつまろやかで染み入るような旨味エキスがたっぷりと詰まっていて、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	4,000円（税込4,400円）
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。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_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

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	マセラシオン	スミ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
醗酵	自然酵母で2ヶ月	醗酵	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℃	ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度:14℃
テイスティング コメント	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、蜜蝋、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サンブラージュされている！SO_2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）というピノグリの畑とSandstein（サンシュタイン）のピノノワールの畑の頭文字を取って名付けた！SO_2無添加、ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 13	「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_2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）	
品種	リースリング100%
樹齢	37年平均
土壌	小石混じりの石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で9ヶ月
熟成	12 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（日本向け）	カリフラワーと生ハムのサラダ
ワインの飲み頃	2018年～2023年 供出温度:11℃
テイスティングコメント	カリン、ミラベルのジャム、ドライイチジク、カシューナッツ、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りと滑らかで、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！
希望小売価格	3,300円（税込3,660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年当時はまだシルヴァネールとリースリングを分けて醸造していた！SO_2は瓶詰前に30 mg/L添加。フィルター有り。

13.-10. AC Alsace Grand Cru Pinot Gris Steinert 2007 アルザス・グランクリュ ピノグリ・シュタイネール（白）	
品種	ピノグリ
樹齢	32年平均
土壌	アラゴナイト混じりの石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で12ヶ月
熟成	24 hLのフードルで12ヶ月
マリアージュ（生産者）	フォアグラのテリーヌ、 ホロホロ鳥のクルミファルシ
マリアージュ（日本向け）	鶏むね肉とチーズのはさみ揚げ
ワインの飲み頃	2018年～2023年 供出温度:11℃
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っ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！
希望小売価格	4,000円（税込4,400円）
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_2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。

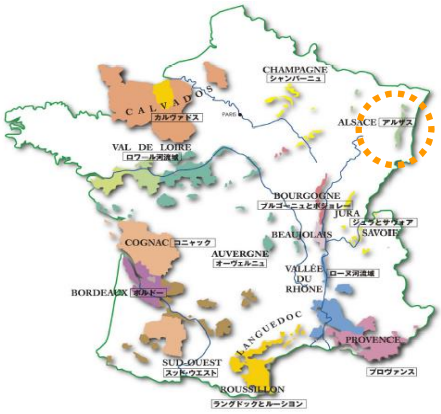
13.-30. AC Alsace Pinot Gris Schneckenberg 2006 アルザス・ピノグリ・シュネッケンベルグ（白）	
品種	ピノグリ
樹齢	18年
土壌	アラゴナイト混じりの石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	17 hLのフードルで12ヶ月
マリアージュ（生産者）	マッシュルームのアヒージョ、 鶏レバーと黒ラッパ茸のテリーヌ
マリアージュ（日本向け）	カジキのソテー 粒マスタードクリームソース
ワインの飲み頃	2018年～2023年 供出温度:11℃
テイスティングコメント	ドライイチジク、チーズ、シェリー酒、腐葉土、シャンピニオン、フュメの香り。ワインはピュアかつまろやかで落ち着きとまとまりがあり、ほんのり甘いシイタ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	3,500円（税込3,850円）
ちなみに！	収穫日は9月15日。収量は25 hL/ha。残糖は13 g/L！畑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_2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。再発酵防止のため目の細かいフィルターをかけている。

Copyright©VinsCœur & Co.

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
土壌	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
醗酵	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ョールチーズ
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℃
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ったため、名前からシュタインを外してSand（サンド）と名付けた！SO_2無添加、ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 13	「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_2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ッ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。



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	土壌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）	
品種	リースリング
樹齢	36年～50年
土壌	泥状石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で8ヶ月
熟成	24 hLのフードルで10ヶ月
マリアージュ（生産者）	ホタテのテリーヌ、 シュークルート
マリアージュ（日本向け）	鰯のセビーチェ
ワインの飲み頃	2018年～2023年 供出温度:9℃
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！
希望小売価格	2,700円（税込2,970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_2無添加！軽くフィルター有り。

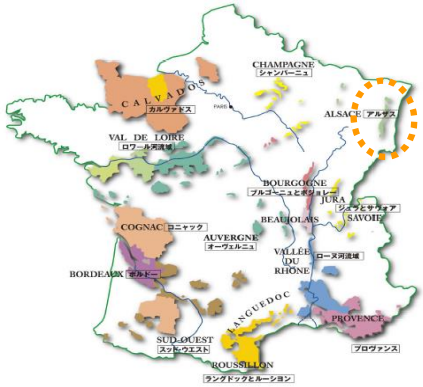
13.-9. AC Alsace Pinot Gris 2015 アルザス・ピノグリ（白）	
品種	ピノグリ
樹齢	31年平均
土壌	砂混じりの石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で10ヶ月
熟成	17 hLのフードルで12ヶ月
マリアージュ（生産者）	ハムとポロネギのキッシュ、 ボーフォールチーズ
マリアージュ（日本向け）	サーモンとアボカドのタルタル
ワインの飲み頃	2018年～2023年 供出温度:9℃
テイスティングコメント	カリン、黄桃のコンポート、ミラベル、ハチミツ、フュメ香、焼き立てのパンの香り。ワインはピュアかつフルーティーで透明感のあるダシのようなエキスの凝縮味があり、線の細い酸と洗練されたミネラルが骨格を支える！
希望小売価格	3,300円（税込3,630円）
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ッ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_2無添加！ノンフィルター！

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・ツィンコフレ（白）	
品種	リースリング
樹齢	18年～32年
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
醗酵	自然酵母で5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）	カサゴのポワレ、 フライシュナッカ
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～2028年 供出温度:10℃
テイスティングコメント	青リンゴ、パイナップル、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	4,700円（税込5,170円）
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とツィ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ラージュした！SO_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

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	スミ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	スミ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
醗酵	自然酵母で12ヶ月	醗酵	自然酵母で4週間	醗酵	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、 若鶏のヴァプールプロヴァンス風	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℃	ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:10℃
テイスティング コメント	黄リンゴ、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っ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ェ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ェ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畑だが、SO_2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_2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_2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！畑名はKopfacker（コフファッケール）、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_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 13	「Version.June-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_2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	土壌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）	
品種	ピノブラン20%、その他の全ての白ブドウ品種のブレス80%
樹齢	43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	なし
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	25 hLのフードルで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（日本向け）	ツブ貝のアイオリソース
ワインの飲み頃	2017年～2022年 供出温度:9℃
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っ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！
希望小売価格	2,750円（税込3,025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サンブラージュして造っている！（2016年もピノブラン主体）SO_2無添加！ノンフィルター！

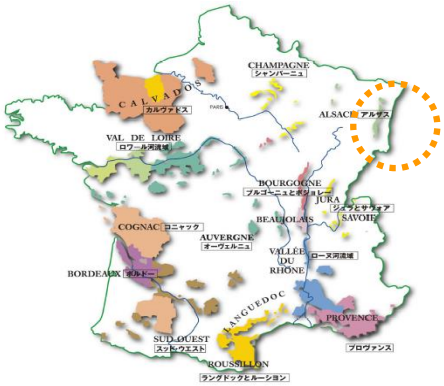
13.-7. AC Alsace Sylvaner 2016 アルザス・シルヴァネール（白）	
品種	シルヴァネール100%
樹齢	49年平均
土壌	グレ・ローズ（ピンクの小石）混じりの石灰質・粘土質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	19 hLのフードルで10ヶ月
マリアージュ（生産者）	スズキの塩釜焼き、ルブロションチーズ
マリアージュ（日本向け）	グリンピースと空豆のオイル煮
ワインの飲み頃	2018年～2028年 供出温度:9℃
テイスティングコメント	みかん、黄桃、白い花、レモングラス、フェンネル、杏仁豆腐、鉱石の香り。ワインはピュアかつ透明感のあるエキスがネクターのようにまったりと滑らかで、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！
希望小売価格	2,850円（税込3,135円）
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_2無添加！軽くフィルター有り。

13.-3. AC Alsace Pinot Blanc 2016 アルザス・ピノブラン（白）	
品種	ピノブラン50% ピノオーセロワ50%
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
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で1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）	ムール貝のフリカッセ、プール・オ・ポ
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	2018年～2028年 供出温度:9℃
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	2,950円（税込3,245円）
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雹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_2無添加！軽くフィルター有り。

Copyright©VinsCœur & Co.

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
醗酵	自然酵母 20 hLのフードルで3週間	醗酵	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、 レモンタルト	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ョールチーズ
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℃	ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:10℃
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っ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！ミュスカの畑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_2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！ツィンコフレ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_2無添加！軽くフィルター有り。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 13	「Version.December-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_2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ッ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。
	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	土壌とブドウの樹にとっての最高のバランスを探す。

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 ツィンコフレ 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
醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で5ヶ月	醗酵	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℃	ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:10℃
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、まった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ッ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！SO2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_2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ったため、シュタイネールにグランクリュのツィンコフレを50%アッサンブラージュした！SO2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_2無添加！軽くフィルター有り。

Copyright©VinsCœur & Co.

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）	
品種	ピノグリ
樹齢	39年平均
土壌	アラゴナイト混じりの 石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	10 hLのフードル （大樽）で8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 （日本向け）	鮭のムニエル
ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:10℃
テイスティング コメント	黄リンゴ、アプリコット、パイナップル、ミラベル、フュメ香、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、ピュアでまっ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！
希望小売価格	4500円（税込4,950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_2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_2無添加！軽くフィルター有り。

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）	
品種	ゲヴュルツトラミネール
樹齢	7年～20年
土壌	アラゴナイト混じりの石灰質
マセラシオン	スミ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
醗酵	自然酵母で3週間
熟成	ステンレスタンクで12ヶ月
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 （日本向け）	カリフラワーのグラタン カレー風味
ワインの 飲み頃	2017年～2032年 供出温度:12℃
テイスティング コメント	ザクロ、シトロネル、ヴェルヴェンヌ、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	4,700円（税込5,170円）
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！SO2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_2無添加！ノンフィルター！

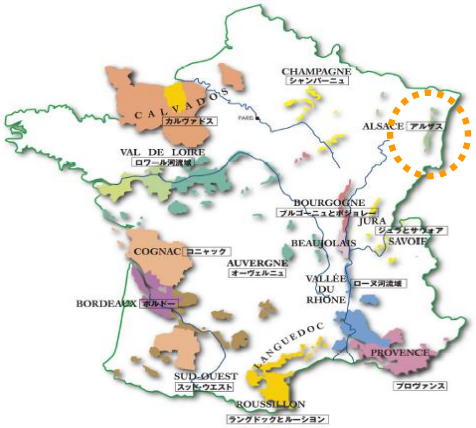
13.-24. AC Alsace Pinot Gris Maceration 2015 アルザス・ピノ・グリ マセラシオン　サン・スフル（白）	
品種	ピノグリ
樹齢	40年平均
土壌	グレローズ混じりの石灰質
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック 食品用大型ポリタンクで3週間
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	250 Lのフードルで12ヶ月
マリアージュ （生産者）	ジロール茸のソテー、 ハムのアスピック
マリアージュ （日本向け）	鴨のスモーク
ワインの 飲み頃	2017年～2032年 供出温度:10℃
テイスティング コメント	グロゼイユ、ザクロ、ヴェルヴェンヌ、ジャスミン、干し芋の香り。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	4,700円（税込5,170円）
ちなみに！	収穫日は9月14日。収量は35 hLl/ha。畑名はKopfacker（コフファッケール）、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！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_2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・ツィンコフレ マセラシオン　サン・スフル（白）	
品種	リースリング
樹齢	30年
土壌	グレグリ混じりの石灰質
マセラシオン	スミ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
醗酵	自然酵母で2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 （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
ワインの 飲み頃	2017年～2032年 供出温度:10℃
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	4,700円（税込5,170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・ツィ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_2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_2無添加！ノンフィルター！

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	ピノノワール
樹齢	16年
土壌	アラゴナイト混じりの石灰質
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
醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	古樽（228 L）で12ヶ月
マリアージュ （生産者）	ウズラの黒ラッパ茸ファルシ、 ルブロションチーズ
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:15℃
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	5,350円（税込5,885円）
ちなみに！	収穫日は9月10日。収量は30 hL/ha。シュタイネールの畑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_2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

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 13	「Version.August-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_2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。
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	土壌とブドウの樹にとっての最高のバランスを探す。

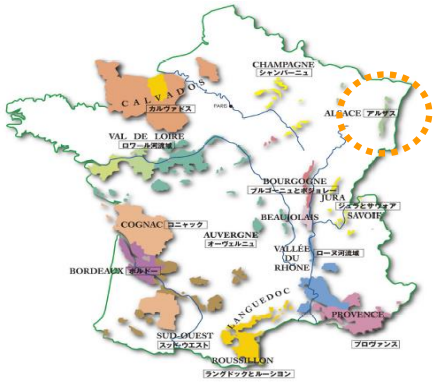
13.-20. Vin Mousseux Pet Nat 2015 Changala Bull ヴァン・ムスー　ペット・ナット（白泡） シャンガラ・ビュル		13.-2. AC Alsace Riesling 2015 アルザス・リースリング（白）		13.-3. AC Alsace Pinot Blanc Sans Soufre 2015 アルザス・ピノブラン サンスフル（白）	
品種	ピノブラン80%、 ピノオーセロワ20%	品種	リースリング	品種	ピノオーセロワ80%、 ピノブラン20%
樹齢	32年平均	樹齢	35年～49年	樹齢	60年平均
土壌	泥状石灰質	土壌	泥状石灰質	土壌	グレ・ローズ（ピンクの小石） 混じりの石灰質・粘土質
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	醗酵	自然酵母で6ヶ月	醗酵	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ヌ、 魚介のプランチャ	マリアージュ （生産者）	シュークルート、 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℃	ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:9℃
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トでキレがあり、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、パイナップル、金木犀、アカシア、フュメの香り。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、ヴェルヴェンヌ、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、アッサンブラージュ比率が前年と逆転している！また、前回は酒石酸の澱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_2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_2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！グレローズの土壌が香り高いワインに仕上げる！SO_2無添加！軽くフィルター有り。

Copyright©VinsCœur & Co.

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 Bhil 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
醗酵	自然酵母で3ヶ月	醗酵	自然酵母で6ヶ月	醗酵	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）	セップ茸のソテー、 マトウダイのポワレ
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℃	ワインの 飲み頃	2017年～2032年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:9℃
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_2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_2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2015年から分けずに全てアッサンブラージュした！ SO_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 13	「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_2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。



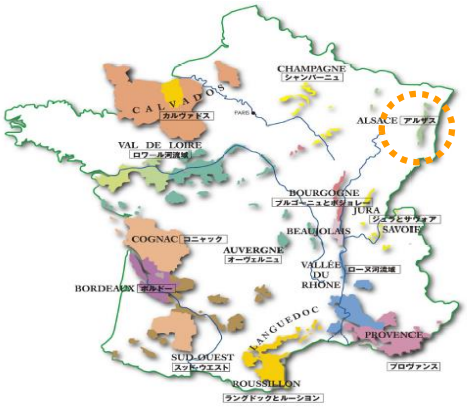
畑総面積	6.66 ha
農法	ビオディナミ 1999年エコセール
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	3人、季節労働者1人
趣味	楽器演奏（トローンボーン、アコーデオン）
生産者のモットー	土壌とブドウの樹にとっての最高のバランスを探す。

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%、 ビノブラン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	醗酵	自然酵母で5ヶ月	醗酵	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）	アペリティフ、 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℃	ワインの 飲み頃	2017年～2022年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:9℃
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	カリン、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、再びティ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_2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ージュして造っている！（2015年はピノブラン主体）SO_2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_2無添加！軽くフィルター有り。

Copyright©VinsCœur & Co.

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
醗酵	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）	スモークチキン
ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:16℃
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収斂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_2無添加！軽くフィルター有り。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 13	「Version.June-2016」 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_2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ッ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。
	畑総面積	6.66 ha
	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	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.-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	醗酵	自然酵母で6ヶ月	醗酵	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、 スズキ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）	ホタテのカルパッチョ	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℃	ワインの飲み頃	2016年～2026年 供出温度:10℃	ワインの飲み頃	2016年～2026年 供出温度:9℃
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、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！ティ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！ノンドザージュのエクストラブリュット！SO_2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_2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_2は瓶詰め直前に20 mg/L。軽くフィルター有り。

Copyright©VinsCœur & Co.

13.-7. AC Alsace Sylvaner 2014 アルザス・シルヴァネール（白）	
品種	シルヴァネール
樹齢	47年平均
土壌	グレローズ混じりの石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	19 hLのフードルで10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 （日本向け）	イワシの香草パン粉焼き
ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:9℃
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！
希望小売価格	2,500円（税込2,750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_2は瓶詰め直前に10 mg/L。フィルターなし！

13.-15. AC Alsace Gewurztraminer 2014 アルザス・ゲヴュルツトラミネール（白）	
品種	ゲヴュルツトラミネール
樹齢	48年
土壌	グレローズ混じりの石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	25 hLのフードルで6ヶ月
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 （日本向け）	サーモンのムニエル
ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:10℃
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！
希望小売価格	3,100円（税込3,410円）
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_2は瓶詰め直前に20 mg/L。軽くフィルター有り。

13.-9. AC Alsace Pinot Gris 2013 アルザス・ピノグリ（白）	
品種	ピノグリ
樹齢	29年平均
土壌	グレローズ混じりの石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	20 hLのフードルで12ヶ月
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）	鯖のスモーク
ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:10℃
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、フュメ香、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	3,100円（税込3,410円）
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_2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
醗酵	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℃
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っと引き締める！
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_2は瓶詰め前に20 mg/L。軽くフィルター有。

Copyright©VinsCœur & Co.

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）	
品種	ピノオーセロワ80%、 ビノブラン20%
樹齢	31年平均
土壌	グレローズ混じりの石灰質
一次発酵	自然酵母 ステンレスタンクで3週間
二次発酵・熟成	瓶内で9ヶ月
デゴルジュマン	なし
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 （日本向け）	マッシュルームのアヒージョ
ワインの 飲み頃	2015年～2020年 供出温度:8℃
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！
希望小売価格	2,950円（税込3,245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_2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

13.-21. AC Alsace Riesling　2014 アルザス・リースリング（白）	
品種	リースリング
樹齢	40年平均
土壌	グレローズ混じりの石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	10 hLのフードルで6ヶ月
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 （日本向け）	生ガキ
ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:9℃
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、アカシア、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！
希望小売価格	2,850円（税込3,135円）
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・ローズの畑のリースリングをSO_2無添加で単独で仕込んでいる！軽くフィルター有り。

13.-5.　AC Alsace Riesling Steinert 2013 アルザス・リースリング・シュタイネール（白）	
品種	リースリング
樹齢	15年
土壌	小石混じりの石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	6 hLのフードルで12ヶ月
マリアージュ （生産者）	鱈のポワレレモンバターソース、 フロマージュブラン
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	2016年～2026年 供出温度:9℃
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	4,500円（税込4,950円）
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_2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いない！SO_2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）	
品種	シルヴァネール
樹齢	40年平均
土壌	小石混じりの石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で3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）	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 （日本向け）	アスパラとベーコンのソテー
ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:9℃
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！
希望小売価格	3,300円（税込3,630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。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！SO_2無添加！ノンフィルター！

13.-4. AC Alsace Gewurztraminer Steinert 2014 アルザス・ゲヴュルツ・シュタイネール（白）	
品種	ゲヴュルツトラミネール
樹齢	43年平均
土壌	アラゴナイト混じりの石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	6 hLのフードルで10ヶ月
マリアージュ （生産者）	鴨のグラトン、 黒ブーダン
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
ワインの 飲み頃	2016年～2031年 供出温度:10℃
テイスティング コメント	白桃、ナシ、スモモ、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！
希望小売価格	4,500円（税込4,950円）
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_2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いない！SO_2無添加！ノンフィルター！

13.-4. AC Alsace Gewurztraminer Steinert 2013 アルザス・ゲヴュルツ・シュタイネール（白）	
品種	ゲヴュルツトラミネール
樹齢	42年平均
土壌	アラゴナイト混じりの石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で12ヶ月
熟成	6 hLのフードルで12ヶ月
マリアージュ （生産者）	フォアグラのテリーヌ、 マンステールチーズ
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～2031年 供出温度:11℃
テイスティング コメント	パイナップル、ライチ、スモモ、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	4,500円（税込4,950円）
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_2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いない！SO_2無添加！軽くフィルター有り。

Copyright©VinsCœur & Co.

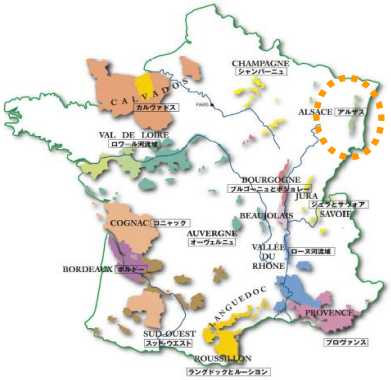
サンスフル（亜硫酸無添加）シリーズ

13.-10. AC Alsace Pinot Gris Steinert 2013 アルザス・ピノ・グリ・シュタイネール（白）	
品種	ピノグリ
樹齢	37年平均
土壌	アラゴナイト&小石混じりの石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で5ヶ月
熟成	10 hLのフードルで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、 チキンのエスカロップ
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
ワインの 飲み頃	2016年～2031年 供出温度:11℃
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、蜜蝋の香り。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！
希望小売価格	4,500円（税込4,950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_2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_2無添加！軽くフィルター有り。

13.-12. AC Alsace Pinot Noir Steinert 2014 アルザス・ピノノワール・シュタイネール（赤）	
品種	ピノノワール
樹齢	15年
土壌	アラゴナイト混じりの石灰質
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3週間
醗酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	228 Lの古樽で12ヶ月
マリアージュ （生産者）	マグレドカナール、 熟成エポワスチーズ
マリアージュ （日本向け）	カジキマグロのステーキ
ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:15℃
テイスティング コメント	グロゼイユ、フランボワーズ、プラリネ、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！
希望小売価格	4,700円（税込5,170円）
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_2無添加！ノンフィルター！

13.-12. AC Alsace Pinot Noir Steinert 2012 アルザス・ピノノワール・シュタイネール（赤）	
品種	ピノノワール
樹齢	13年
土壌	アラゴナイト混じりの石灰質
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
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	228 Lの古樽で12ヶ月
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）	牛肉の赤ワイン煮
ワインの 飲み頃	2016年～2031年 供出温度:17℃
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	5,350円（税込5,885円）
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_2無添加！ノンフィルター！

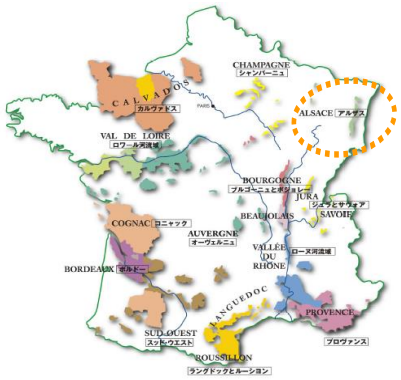
Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 13	「Version.December-2015」 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 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。2010年にツィ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。
	畑総面積	5.6 ha
	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	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.-16.AC Alsace Changala 2014 アルザス・シャンガラ１L（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
醗酵	自然酵母で3週間	醗酵	自然酵母で6週間	醗酵	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、セップ茸のブルーテ、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、カサゴのポワレ	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（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℃	ワインの飲み頃	2015年～2025年 供出温度:9℃	ワインの飲み頃	2015年～2025年 供出温度:9℃
テイスティングコメント	青リンゴ、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サンブラージュして造っている！）SO_2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_2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_2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。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 13	「Version.September-2015」 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 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	土壌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)	
品種	リースリング
樹齢	33年～47年
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
醗酵	自然酵母で3週間
熟成	24 hLのフードルで9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 （日本向け）	ツナとズッキーニのオーブン焼き
ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:9℃
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）
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_2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。

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・シュタイネール (白)	
品種	リースリング
樹齢	14年
土壌	アラゴナイト混じりの石灰質
マセラシオン	無し
醗酵	自然酵母で10ヶ月
熟成	5hLのフードルで11ヶ月
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 （日本向け）	レンズ豆とソーセージの煮込み
ワインの 飲み頃	2015年～2030年 供出温度:11℃
テイスティング コメント	アプリコット、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！
希望小売価格	4,200円（税込4,620円）
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_2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。

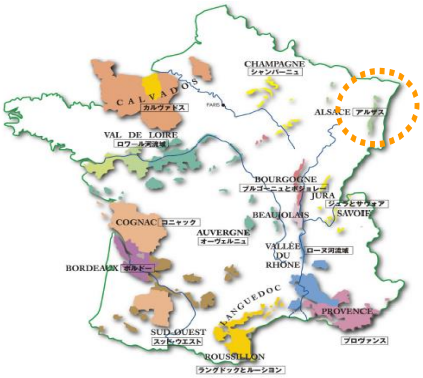
13.-1. AC Alsace Pinot Noir 2013 AC アルザス・ピノノワール(赤)	
品種	ピノノワール
樹齢	48年～70年
土壌	グレ・ローズ（ピンクの小石） 混じりの石灰質・粘土質
マセラシオン	3日間低温スミ・マセラシオン ステンレスタンクで3週間
醗酵	自然酵母で2週間
熟成	19 hLのフードルで8ヶ月
マリアージュ （生産者）	冷製ブーダン、 鴨のコンフィ
マリアージュ （日本向け）	カジキマグロのソテー トマトとケッパーソース
ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:16℃
テイスティング コメント	ダークチェリー、スミレ、甘草、漢方薬、なめし皮の香り。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	3,300円（税込3,630円）
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℃に設定。グレローズの土壌が香り高いワインに仕上げる！SO_2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。

Copyright©VinsCœur & Co.

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
土壌	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
醗酵	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、 ウサギのプルーン煮込み
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℃
テイスティング コメント	プルーン、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_2無添加、ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 13	「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。



畑総面積	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 2013 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%
樹齢	58年平均
土壌	泥状石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	24 hLのフードル （大樽）で10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 （日本向け）	鶏の水炊き
ワインの 飲み頃	2014年～2024年 供出温度:9℃
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！
希望小売価格	2,500円（税込2,750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_2は瓶詰め直前に20 mg/L。軽くフィルター有り。

13.-7. AC Alsace Sylvaner 2013 アルザス・シルヴァネール（白）	
品種	シルヴァネール
樹齢	46年平均
土壌	赤石混じりの石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で3週間
熟成	19 hLのフードル （大樽）で12ヶ月
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 （日本向け）	鯖マリネとジャガイモのサラダ
ワインの 飲み頃	2014年～2024年 供出温度:9℃
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！
希望小売価格	2,450円（税込2,695円）
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って、ブドウがバランス良く熟してくれた！SO_2は瓶詰め直前に20 mg/L。軽くフィルター有り。

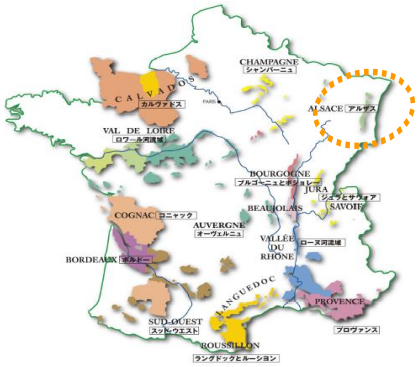
13.-9. AC Alsace Pinot Gris 2012 アルザス・ピノグリ(白)	
品種	ピノグリ
樹齢	28年平均
土壌	砂混じりの石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で4ヶ月
熟成	20 hLのフードル （大樽）で12ヶ月
マリアージュ （生産者）	ニジマスのポロ葱クリームソース、 サントモールチーズ
マリアージュ （日本向け）	牡蠣の生ハム巻きソテー
ワインの 飲み頃	2014年～2024年 供出温度:10℃
テイスティング コメント	黄桃、カリン、マーマレード、ハチミツ、杉、微かにフュメの香りもある。ワインにボリュームと厚みがあり、ふくよかな果実とやさしい酸とのバランスが絶妙！余韻に旨味が長く残る！
希望小売価格	3,000円（税込3,300円）
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_2は瓶詰め直前に20 mg/L。軽くフィルター有り。

Copyright©VinsCœur & Co.

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
醗酵	自然酵母で6ヶ月	醗酵	自然酵母で2ヶ月	醗酵	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）	スパイスをきかせた 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℃	ワインの 飲み頃	2014年～2024年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2015年～2030年 供出温度:11℃
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。ワインは力強くスパイシー。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、スモモ、マロン、杏仁豆腐の香り。ワインはスパイシー。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3 4g/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_2はスーティラ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ェ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。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 13	「Version September-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。



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	土壌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)	
品種	ピノオーセロワ80%、 ビノブラン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で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 鱈のポワレバジルソース
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℃
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！

13.-.AC Alsace Changala 2013 アルザス・シャンガラ 1ℓ(白)	
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
醗酵	自然酵母で2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）	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
ワインの飲み頃	2014年～2019年 供出温度:9℃
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ー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！

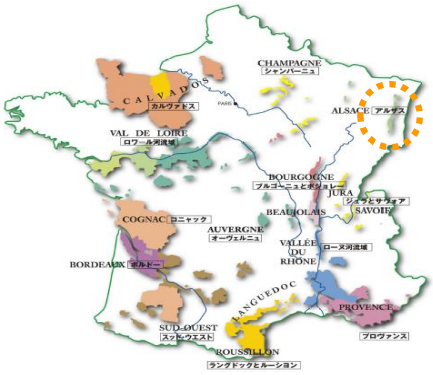
13.-19.AC Alsace Muscat 2013 アルザス・ミュスカ（白）	
品種	ミュスカ
樹齢	41年平均
土壌	グレ・ローズ（ピンクの小石） 混じりの石灰質・粘土質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	650ℓの小型フードルで6ヶ月
マリアージュ（生産者）	蟹とアボガドのサラダ、 カサゴのポワレ
マリアージュ（日本向け）	ホタテと白ねぎのソテー
ワインの飲み頃	2014年～2024年 供出温度:10℃
テイスティングコメント	白桃、シトラス、ヴェルヴェンヌ、ヨモギの香り。ワインはフレッシュかつミネラリーで骨格があり、塩気を感じるくらい凝縮した旨味と心地よい苦みが複雑に融合する！
希望小売価格	3,000円（税込3,300円）
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！グレローズの土壌が香り高いワインに仕上げる！軽くフィルター有。

Copyright©VinsCœur & Co.

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
醗酵	自然酵母で2ヶ月	醗酵	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）	スパイスをきかせた 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℃	ワインの 飲み頃	2015年～2030年 供出温度:11℃
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。ワインは力強くスパイシーで、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。ワインはスパイシーで、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ェ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。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 13	「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。



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 2012 アルザス　ピノノワール(赤)	
品種	ピノノワール
樹齢	47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	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
醗酵	自然酵母で5週間
熟成	24hlのフードル （大樽）で11ヶ月半
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 （日本向け）	鶏とキノコの赤ワイン煮
ワインの 飲み頃	2015年～2023年 供出温度:14℃
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！
希望小売価格	3,000円（税込3,300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砕のブドウが20%！新鮮な果実味を残すために最初の醸し温度を7℃に設定。グレローズの土壌が香り高いワインに仕上げる！ 軽くフィルター有り。

13.-2. AC Alsace Riesling 2012 アルザス　リースリング（白）	
品種	リースリング
樹齢	32年～46年
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
醗酵	自然酵母で8ヶ月
熟成	ステンレスタンクで11ヶ月
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 （日本向け）	カリフラワーとエビのマリネ カレー風味
ワインの 飲み頃	2013年～2028年 供出温度:10℃
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！
希望小売価格	2,500円（税込2,750円）
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。

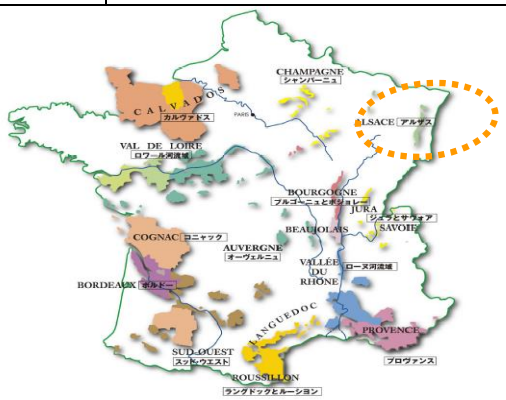
13.-3. AC Alsace Pinot Blanc 2012 アルザス　ピノブラン（白）	
品種	ピノオーセロワ
樹齢	57年平均
土壌	泥状石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で8ヶ月
熟成	24hlのフードル （大樽）で12ヶ月
マリアージュ （生産者）	野菜とジャンボンのアスピック 牡蠣の香草焼き
マリアージュ （日本向け）	ヤリイカのトマト煮
ワインの 飲み頃	2013年～2023年 供出温度:10℃
テイスティング コメント	白桃、ミカンのコンポート、蜜蝋、フュメ香、ミネラルの香り。口当たりフルーティで果実の凝縮感があり、フレッシュで緻密な酸と溶け込んだミネラルがワインの骨格を形成する！
希望小売価格	2,450円（税込2,695円）
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

Copyright©VinsCœur & Co.

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
醗酵	自然酵母で6ヶ月	醗酵	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℃	ワインの 飲み頃	2013年～2023年 供出温度:10℃
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っ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、ヴェルヴェンヌの香り。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。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 13	「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

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	土壌とブドウの樹にとっての最高のバランスを探す。

13.-9. AC Alsace Pinot Gris 2011 AC アルザス・ピノグリ(白)	
品種	ピノグリ
樹齢	27年平均
土壌	砂混じりの石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で5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）	舌平目のムニエル、 グリュエールチーズ
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
ワインの 飲み頃	2013年～2023年 供出温度:10℃
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ささえる！
希望小売価格	2,850円（税込3,135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。

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）	
品種	ゲヴェルツトラミネール
樹齢	25年～45年
土壌	赤石混じりの石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で7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）	フォアグラのテリーヌ、 フルムダンベールチーズ
マリアージュ （日本向け）	豚肉のソテー蜂蜜レモンソース
ワインの 飲み頃	2013年～2028年 供出温度:8℃
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！
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、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。

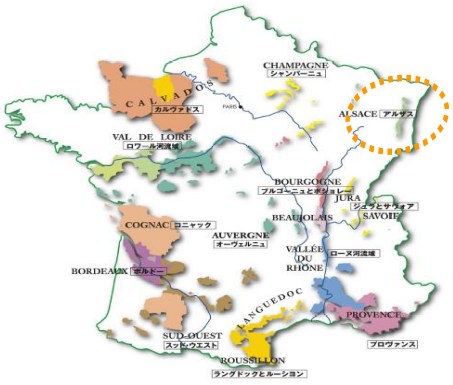
13.-4. AC Alsace Gewurtztraminer Steinert 2011 ACアルザス・ゲヴェルツトラミネール シュタイネール(白　やや甘口)	
品種	ゲヴェルツトラミネール
樹齢	5年～45年
土壌	アラゴナイト混じりの石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で12ヶ月
熟成	ステンレスタンクで15ヶ月
マリアージュ （生産者）	フォアグラのコンフィ、 オマール海老のサフランソース
マリアージュ （日本向け）	フルムダンベール　チーズ
ワインの 飲み頃	2013年～2028年 供出温度:9℃
テイスティング コメント	バラ、ジャスミン、シトラス、ジンジャー、ミュスクの華やかな香り。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	4,000円（税込4,400円）
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。

Copyright©VinsCœur & Co.

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
醗酵	自然酵母で6ヶ月	醗酵	自然酵母で6ヶ月	醗酵	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℃	ワインの 飲み頃	2013年～2043年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2013年～2043年 供出温度:10℃
テイスティング コメント	黄桃、ナシ、ハチミツ、白い花、カシューナッツ、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、パンデピス、ミュスクの香り。蜜のようにとろける極上の甘みを繊細かつ強かな酸とチョ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、カシューナッツの香り。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、ボトリティスとパス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！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 13	「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。



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	土壌とブドウの樹にとっての最高のバランスを探す。

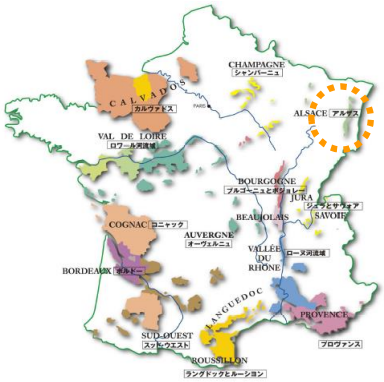
13.-6.AC Cremant d'Alsace 2008 AC クレマン・ダルザス	
品種	ピノオーセロワ90%、 ビノブラン10%
樹齢	25年平均
土壌	泥状石灰質
一次発酵熟成	自然酵母で2ヶ月、 ファイバータンクで6ヶ月熟成
二次発酵熟成	ショ糖添加後、 瓶内で48ヶ月
デゴルジュマン	2013年4月
マリアージュ （生産者）	生ガキ、 レモンのシャーベット
マリアージュ （日本向け）	サモサ
ワインの 飲み頃	2013年～2018年 供出温度:8℃
テイスティング コメント	ナシのコンポートやヴェルヴェンヌ、ブリオッシュ、鉱物の香り。ワインはドライで、直線的な酸とほのかに苦味を伴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！
希望小売価格	3,000円（税込3,300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！

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	
品種	ピノグリ
樹齢	33年平均
土壌	アラゴナイト混じりの 石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で10ヶ月
熟成	10hlのフードル （大樽）で12ヶ月
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 （日本向け）	ポークジンジャー
ワインの 飲み頃	2013年～2028年 供出温度:8℃
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支える！
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。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！

13.-16.AC Alsace Changala 2012 AC アルザス・シャンガラ 【1リットル】	
品種	ピノブラン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	30年平均
土壌	泥状石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で5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）	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）	サーモンとアボカドのタルタル
ワインの 飲み頃	2013年～2015年 供出温度:7℃
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で、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	2,400円（税込2,640円）
ちなみに！	収穫日は10月3日～5日。 2012年のシャンガラは、ベースとピノブランにシャスラと発酵後のリースリング、シルヴァネールの澱の部分をブレンド。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！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 13	「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＞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	
品種	ピノノワール
樹齢	46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	3日間低温スミ・マセラシオン イノックスタンクで3週間
醗酵	自然酵母で3週間
熟成	24hlのフードル （大樽）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 （日本向け）	鴨ロース
ワインの 飲み頃	2013年～2023年 供出温度:14℃
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！
希望小売価格	2,700円（税込2,970円）
ちなみに！	収穫日は9月25日。全房ブドウが80%、除梗破砕のブドウは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℃に設定。

13.-2.AC Alsace Riesling 2011 ACアルザス・リースリング	
品種	リースリング
樹齢	31年～45年
土壌	泥状石灰質
マセラシオン	無し
醗酵	自然酵母で4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）	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 （日本向け）	ヒラメのカルパッチョ
ワインの 飲み頃	2013年～2023年 供出温度:9℃
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！
希望小売価格	2,400円（税込2,640円）
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%アッサンブラージュされている！

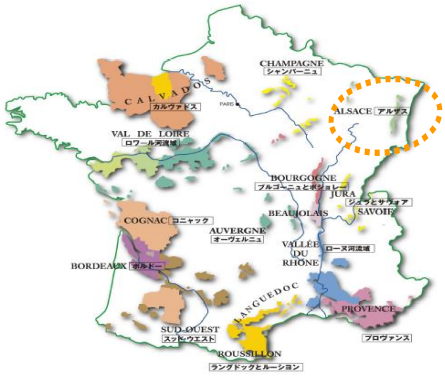
13.-5. AC Alsace Grand Cru Riesling Steinert 2010 リースリング・シュタイネール	
品種	リースリング
樹齢	12年
土壌	アラゴナイト混じりの石灰質
マセラシオン	無し
醗酵	自然酵母で4ヶ月
熟成	5hlのフードルで12ヶ月
マリアージュ （生産者）	真だらのソテー、 マンステールチーズ
マリアージュ （日本向け）	カリフラワーと鮭のグラタン
ワインの 飲み頃	2013年～2023年 供出温度:10℃
テイスティング コメント	青リンゴやナシ、柑橘系の果物、タイムなどのハーブの香りもある。ワインは上品かつ洗練されていて酸に伸びがあり、凝縮した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	3,500円（税込3,850円）
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！

Copyright©VinsCœur & Co.

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
醗酵	自然酵母で4ヶ月	醗酵	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℃	ワインの 飲み頃	2013年～2023年 供出温度:10℃
テイスティング コメント	リンゴやスモモ、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勢いがあり、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に溶け込んでいる！	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！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 13	「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

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 2010 AC アルザス・ピノブラン	
品種	ピノオーセロワ100%
樹齢	55年平均
土壌	泥状石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で9ヶ月
熟成	19hlのフードル （大樽）で12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 （日本向け）	イカとズッキーニのクスクス
ワインの 飲み頃	2012年～2022年 供出温度:8℃
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！
希望小売価格	2,200円（税込2,420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！

13.-15. AC Alsace Gewurtztraminer 2011 ACアルザス・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	45年
土壌	赤石混じりの石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	25hlのフードル （大樽）で8ヶ月
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 （日本向け）	サーモンのオーロラソース
ワインの 飲み頃	2012年～2022年 供出温度:7℃
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！
希望小売価格	2,700円（税込2,970円）
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！

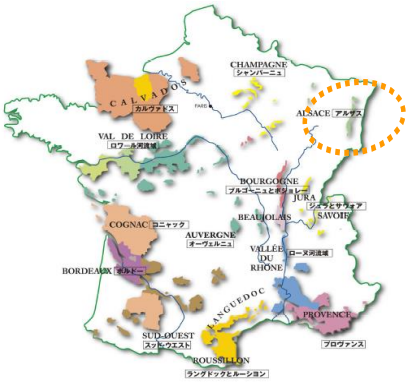
13.-4. AC Alsace Gewurtztraminer Steinert 2010 ACアルザス・ゲヴュルツトラミネール シュタイネール	
品種	ゲヴュルツトラミネール
樹齢	40年平均
土壌	アラゴナイト混じりの 石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母 フードル（大樽）17hlで9ヶ月
熟成	ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	フォアグラのテリーヌ、 手長エビのグリエ
マリアージュ （日本向け）	豚スペアリブのハチミツ焼
ワインの 飲み頃	2012年～2027年 供出温度:9℃
テイスティング コメント	白桃や柑橘フルーツ、ムスク、ジャスミンの香り。味わい複雑で、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	3,400円（税込3,740円）
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！

Copyright©VinsCœur & Co.

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
醗酵	自然酵母で9ヶ月	醗酵	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、 ニシンとポテトのサラダ
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℃	ワインの 飲み頃	2012年～2017年 供出温度:7℃
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！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 13	「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＞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 2009 AC アルザス・ピノノワール	
品種	ピノノワール
樹齢	44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	低温スミ・マセラシオン イノックスタンクで3週間
醗酵	自然酵母で3週間
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 （日本向け）	白菜とベーコンのコンソメ煮
ワインの 飲み頃	2012年～2027年 供出温度:14℃
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！
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。フィルター有り。So2は瓶詰め時に2g添加。全房ブドウが80%、除梗破砕のブドウは20%。新鮮な果実味を残すために最初の醸し温度を7℃に設定。

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	
品種	ピノノワール
樹齢	10年
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 ファイバータンクで5週間
醗酵	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）	鴨のオレンジソース、 熟成マンステール
マリアージュ （日本向け）	ねぎ間鍋
ワインの 飲み頃	2012年～2027年 供出温度:14℃
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、繊細なタンニンの収斂味とのバランスが絶妙！
希望小売価格	3,500円（税込3,850円）
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砕なし！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！

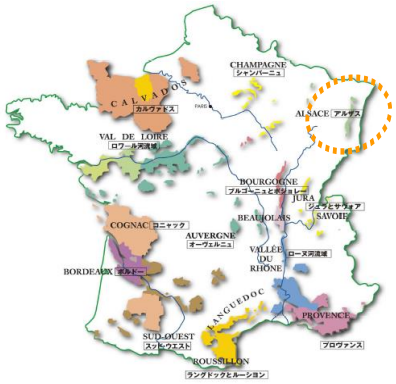
13.-3. AC Alsace Pinot Blanc 2009 AC ピノ・ブラン	
品種	ピノオーセロワ80%、 ピノブラン20%
樹齢	54年平均
土壌	泥状石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	24hlのフードル （大樽）で12ヶ月
マリアージュ （生産者）	ホタテのソテーパセリソース、 モルビエチーズ
マリアージュ （日本向け）	エビと冬瓜の炒め物
ワインの 飲み頃	2012年～2022年 供出温度:7℃
テイスティング コメント	熟れた桃やハチミツ、若いアーモンドの香り。ワインはふくよかで粘着性があり、フレッシュな果実味に合い溶け込むように、やさしい酸とほのかな苦味、ミネラルが口に広がる！
希望小売価格	2,300円（税込2,530円）
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 & 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
醗酵	自然酵母で3ヶ月	醗酵	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℃	ワインの 飲み頃	2012年～2022年 供出温度:9℃
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ナップル、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年は貴腐とパス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。 ガングランジェのピノグリは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！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 13	「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＞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	土壌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	
品種	リースリング
樹齢	30年
土壌	泥状石灰質
マセラシオン	無し
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	19hlのフードル （大樽）で9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 （日本向け）	蒸し牡蠣
ワインの 飲み頃	2011年～2021年 供出温度:9℃
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！
希望小売価格	2,400円（税込2,640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！

13.-5. AC Alsace Grand Cru Riesling Steinert 2009 リースリング・グランクリュ・シュタイネール	
品種	リースリング
樹齢	11年
土壌	アラゴナイト混じりの石灰質
マセラシオン	無し
醗酵	自然酵母で4ヶ月
熟成	イノックスタンクで18ヶ月
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 （日本向け）	豚ロースのソテー
ワインの 飲み頃	2011年～2026年 供出温度:9℃
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！
希望小売価格	3,700円（税込4,070円）
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年のシュタイネールは噛めるくらいに、旨味が詰まっているとの事！

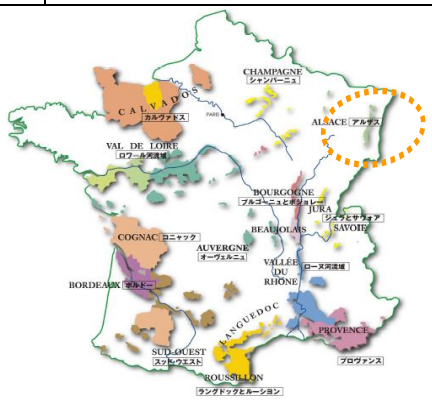
13.-7. AC Alsace Sylvaner 2009 AC アルザス・シルヴァネール	
品種	シルヴァネール
樹齢	42年平均
土壌	赤石混じりの石灰質
マセラシオン	無し
醗酵	自然酵母で10ヶ月
熟成	イノックスタンクで12ヶ月
マリアージュ （生産者）	フォアグラ・イチジクのジャム、 パンデピス
マリアージュ （日本向け）	タコとセロリのサラダ
ワインの 飲み頃	2011年～2021年 供出温度:8℃
テイスティング コメント	洋ナシや白い花、牧草、ミネラルの香り。ワインにボリュームがあり酸がフレッシュで、爽やかな甘みの中にミネラルの旨味がうまく溶け込んでいる！余韻にミネラルが残る！
希望小売価格	2,200円（税込2,420円）
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 & Co.

VCN° 13

「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＞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。

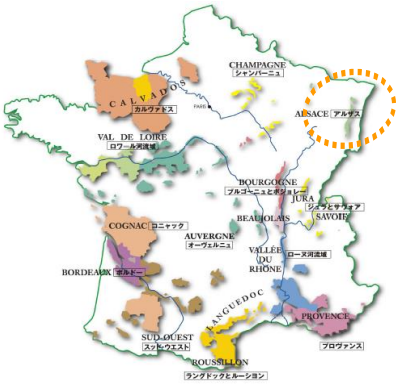
13.-3. AC Alsace Pinot Blanc 2008 AC ピノ・ブラン	
品種	ピノブラン、ピノオーセロワ、 ピノノワール、ピノグリ
樹齢	50年平均
土壌	泥状石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	24hlのフードル （大樽）で12ヶ月
マリアージュ （生産者）	キッシュロレーヌ、 舌平目のディルソース
マリアージュ （日本向け）	アサリとキャベツの蒸し煮
ワインの 飲み頃	2010年～2020年 供出温度:7℃
テイスティング コメント	ミラベルや白桃、キャラメル、黄色い花の香り。口当たりピュアで真っ直ぐな酸と凝縮したミネラルとのバランスが良く、ワインが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	2,300円（税込2,530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。

13.-9. AC Alsace Pinot Gris 2008 AC アルザス・ピノ・グリ	
品種	ピノグリ
樹齢	24年平均
土壌	砂混じりの石灰質
マセラシオン	シュール・リー
醗酵	自然酵母で6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）	フォアグラムース、 チキンのロティ
マリアージュ （日本向け）	白魚と玉ねぎのかき揚げ
ワインの 飲み頃	2011年～2021年 供出温度:8℃
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！
希望小売価格	2,700円（税込2,970円）
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！

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	ピノグリ
樹齢	32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
醗酵	自然酵母で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）	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）	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:9℃
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	4,000円（税込4,400円）
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 & Co.

VCN° 13	「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



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	土壌とブドウの樹にとっての最高のバランスを探す。

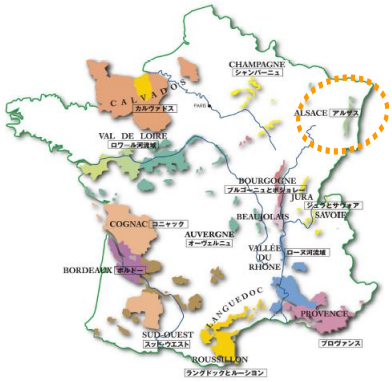
12.-2. AC Alsace Riesling 2009 ACアルザス・リースリング		13.-5. AC Alsace Grand Cru Riesling Steinert 2008 リースリング・グランクリュ・シュタイネール		13.-10. AC Alsace Grand Cru Pinot Gris Steinert 2007 AC アルザス・グランクリュ ピノ・グリ・シュタイネール	
品種	リースリング	品種	リースリング	品種	ピノグリ
樹齢	29年	樹齢	10年	樹齢	32年平均
土壌	泥状石灰質	土壌	アラゴナイト混じりの・石灰質	土壌	アラゴナイト混じりの石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	シュール・リー
醗酵	自然酵母で12ヶ月	醗酵	自然酵母で8ヶ月	醗酵	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ヌ、 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　ポークソテー
ワインの 飲み頃	2010年～2020年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2008年～2028年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2010年～2020年 供出温度:9℃
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収斂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。中身がたっぷりと詰まっていて酸も豊か。噛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	2,350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とのこと。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！

Copyright©VinsCœur & Co.

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
土壌	アラゴナイト混じりの・石灰質	土壌	小石混じりの石灰質	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	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
醗酵	自然酵母で4週間	醗酵	自然酵母で4週間	醗酵	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、 リドヴォーのバルサミコソース
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℃	ワインの 飲み頃	2010年～2025年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2010年～2015年 供出温度:14℃
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砕なし！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15日。サンシュタインのピノは晩熟タイプで、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砕なし！ブルゴーニュ樽で熟成！	ちなみに！	ガ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！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 13	「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＞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。

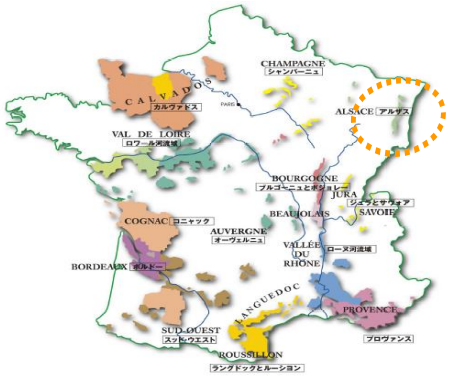
13.-1. AC Alsace Pinot Noir 2008 AC アルザス・ピノノワール		13.-12. AC Alsace Pinot Noir Steiner 2008 AC アルザス・ピノノワール シュタイネール		13.-3. AC Alsace Pinot Blanc 2008 AC ピノ・ブラン	
品種	ピノノワール	品種	ピノノワール	品種	ピノブラン、ピノオーセロワ、ピノノワール、ピノグリ
樹齢	43年平均	樹齢	9年	樹齢	50年平均
土壌	グレ・ローズ（ピンクの小石）混じりの石灰質・粘土質	土壌	アラゴナイト混じりの・石灰質	土壌	泥状石灰質
マセラシオン	低温スミ・マセラシオン イノックスタンクで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
醗酵	自然酵母で4週間	醗酵	自然酵母で4週間	醗酵	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）	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）	キッシュロレーヌ、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℃	ワインの飲み頃	2009年～2019年 供出温度:14℃	ワインの飲み頃	2010年～2020年 供出温度:7℃
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。味わいミネラリィで、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%、除梗破砕のブドウは30%。新鮮な果実味を残すために最初の醸し温度を7℃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砕なし！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。

Copyright©VinsCœur & Co.

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
醗酵	自然酵母で12ヶ月	醗酵	自然酵母で8ヶ月	醗酵	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℃	ワインの 飲み頃	2008年～2028年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2010年～2020年 供出温度:9℃
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。中身がたっぷりと詰まっていて酸も豊か。噛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。ワインのポテンシャルは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！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 13	「Version, February-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＞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。

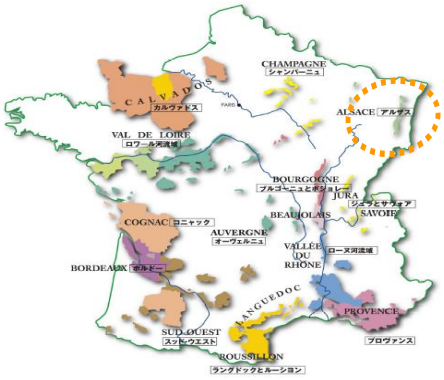
13.-3. AC Alsace Pinot Blanc 2007 AC ピノ・ブラン	
品種	ピノブラン、ピノオーセロワ、 シルヴァネール、ピノグリ
樹齢	50年平均
土壌	泥状石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で8ヶ月
熟成	フードル20hl（大樽）で1年
マリアージュ （生産者）	ムールマリネ、 グリエールチーズ
マリアージュ （日本向け）	海鮮ちゃんこ鍋
ワインの 飲み頃	2008年～2013年 供出温度:10℃
テイスティング コメント	青リンゴやミネラル、白い花の香り。フルーティで優しいミネラル感とフレッシュな酸がワインをやわらかく包む。飲み口がとても良い！
希望小売価格	2,300円（税込2,530円）
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。

13.-9. AC Alsace Pinot Gris 2007 AC アルザス・ピノ・グリ	
品種	ピノグリ
樹齢	23年平均
土壌	砂混じりの石灰質
マセラシオン	シュール・リー
醗酵	自然酵母で6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）	骨付き豚肉のグリエ、 マンステール
マリアージュ （日本向け）	砂肝のサラダ
ワインの 飲み頃	2010年～2015年 供出温度:8℃
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（フュメ香）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。
希望小売価格	2,800円（税込3,080円）
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！

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	ピノグリ
樹齢	32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
醗酵	自然酵母で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）	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）	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:9℃
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	4,000円（税込4,400円）
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 & Co.

VCN° 13	「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。
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 2007 AC アルザス・ピノノワール	
品種	ピノノワール
樹齢	42年平均
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4週間
醗酵	自然酵母で4週間
熟成	24hlのフードル （大樽）で12ヶ月
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 （日本向け）	スパイス&紅茶の煮豚
ワインの 飲み頃	2009年～2019年 供出温度:14℃
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収斂味が味をしめる！
希望小売価格	3,200円（税込3,520円）
ちなみに！	除梗破砕のブドウは30%。醗酵開始前のマセラシオンの温度は7℃。より新鮮な果実味を残すために作業は軽めのピジャージュを数回のみ！

13.-2. AC Alsace Riesling 2008 AC アルザス・リースリング	
品種	リースリング
樹齢	28年
土壌	泥状石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で9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）	スモークサーモン、 シュークルート
マリアージュ （日本向け）	長ネギのコンソメ煮
ワインの 飲み頃	2009年～2019年 供出温度:8℃
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！
希望小売価格	2,500円（税込2,750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！ もちろん、日本でも大人気！

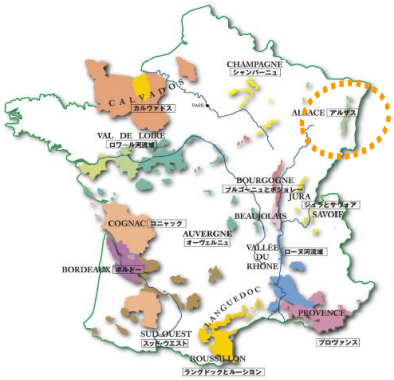
13.-5. AC Alsace Grand Cru Riesling Steinert 2007 リースリング・シュタイネール	
品種	リースリング
樹齢	42年平均
土壌	アラゴナイト混じりの・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で5ヶ月
熟成	イノックスタンクで1年
マリアージュ （生産者）	オマール・ソースアメリケーヌ、 マンステール、
マリアージュ （日本向け）	海鮮鍋
ワインの 飲み頃	2009年～2024年 供出温度:10℃
テイスティング コメント	夏ミカンや白い花、潮のミネラルな香りもある。口当たりはまろやかで落着いていて、後から旨味の凝縮された塩辛いミネラルと、染み渡るような酸がどんどん上がってくる！
希望小売価格	4,000円（税込4,400円）
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
醗酵	ファイバータンクによる 自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で5ヶ月
製法 熟成	シャンパーニュ方式 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）	アペリティフ、 アルザス風ピザ	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）	牡蠣のバターソテー	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℃	ワインの 飲み頃	2009年～2039年 供出温度:7℃
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	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度以下の低温スーティラージュを数回施す。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 13	「Version July-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。



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	土壌とブドウの樹にとっての最高のバランスを探す。

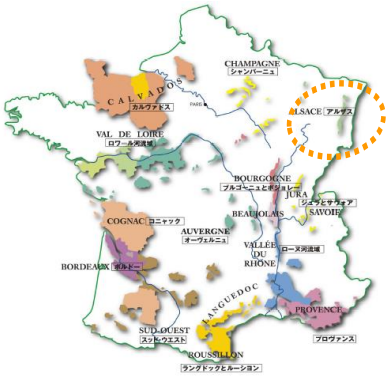
13.-4. AC Alsace Grand Cru Gewurtztraminer Steinert 2007 ゲヴュルツ・シュタイネール	
品種	ゲヴュルツトラミネール
樹齢	50年平均
土壌	アラゴナイト混じりの・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で1年
熟成	フードル（大樽19hl）で1年
マリアージュ（生産者）	手長エビの白ワイン蒸し、 マンステールチーズ
マリアージュ（日本向け）	マグロとネギのステーキ
ワインの飲み頃	2009年～2024年 供出温度:11℃
テイスティングコメント	マンダリンやバラの香りが華やか。味わいスパイシーで果実の厚みと凝縮感があり、アフターにほの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。
希望小売価格	4,200円（税込4,620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。

13.-5. AC Cremant d'Alsace 2005 クレマン・ダルザス	
品種	ピノオーセロワ85%、 ピノブラン15%
樹齢	50年平均
土壌	泥状石灰質
一次醗酵	ファイバータンクによる 自然酵母で1ヶ月
製法 熟成	シャンパーニュ方式 瓶内熟成3年
デゴルジュマン	2009年2月
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（日本向け）	桃のコンポート
ワインの飲み頃	2009年～2014年 供出温度:8℃
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！	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！

13.-7. AC Alsace Sylvaner 2007 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
醗酵	自然酵母で1年
熟成	フードル（大樽19hl）で1年
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）	うなぎの白焼き
ワインの飲み頃	2009年～2014年 供出温度:9℃
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	2,300円（税込2,530円）
ちなみに！	ガ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いなし！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 13	「Version, February-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。



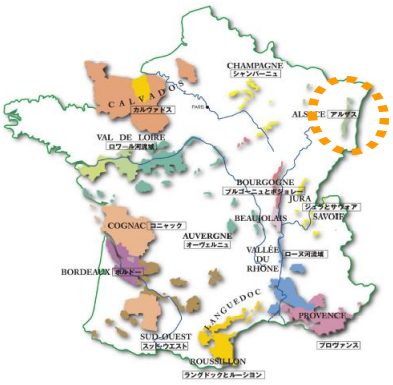
畑総面積	5．6ヘクタール
農法	ビオディナミ 1999年エコセール　2001年デメテール
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	1人、季節労働者1人
趣味	楽器演奏（トローンボーン、アコーデオン）
生産者のモットー	土壌とブドウの樹にとっての最高のバランスを探す。

13.-1. AC Alsace Pinot Noir 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
醗酵	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）	ブリの塩焼き
ワインの飲み頃	2008年～2015年 供出温度:13℃
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。

13.-3. AC Alsace Pinot Blanc 2007 AC ピノ・ブラン	
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	50年平均
土壌	泥状石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で8ヶ月
熟成	フードル20hl（大樽）で1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（日本向け）	海鮮ちゃんこ鍋
ワインの飲み頃	2008年～2013年 供出温度:10℃
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）
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。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 13	「Version, December-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。

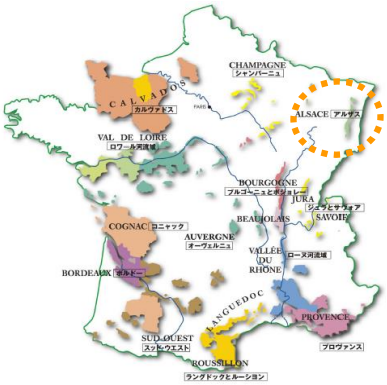
13.-3. AC Alsace Pinot Blanc 2007 AC ピノ・ブラン	
品種	ピノブラン、ピノオーセロワ、 シルヴァネール、ピノグリ
樹齢	50年平均
土壌	泥状石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で8ヶ月
熟成	フードル20hl（大樽）で1年
マリアージュ （生産者）	ムールマリネ、 グリエールチーズ
マリアージュ （日本向け）	海鮮ちゃんこ鍋
ワインの 飲み頃	2008年～2013年 供出温度:10℃
テイスティング コメント	青リンゴやミネラル、白い花の香り。フルーティで優しいミネラル感とフレッシュな酸がワインをやわらかく包む。飲み口がとても良い！
希望小売価格	2,300円（税込2,530円）
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。

13.-5. AC Alsace Grand Cru Riesling Steinert 2006 リースリング・シュタイネール	
品種	リースリング
樹齢	40年平均
土壌	アラゴナイト混じりの・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	フードル10hl（大樽）で1年
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 （日本向け）	サーモンのマリネ
ワインの 飲み頃	2008年～2028年 供出温度:11℃
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っていて酸も豊か。噛みごたえのあるワイン！
希望小売価格	4,200円（税込4,620円）
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！

13.-6. AC Cremant 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
醗酵	ファイバータンクによる 自然酵母で1ヶ月
製法 熟成	シャンパーニュ方式 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）	焼き牡蠣
ワインの 飲み頃	2008年～2013年 供出温度:8℃
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。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 13	「Version. November-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。

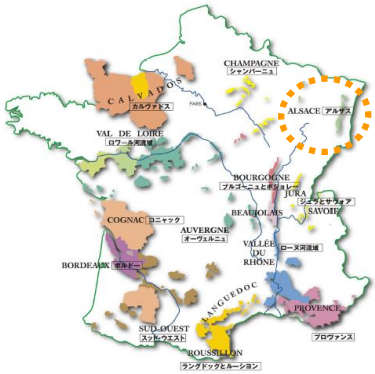


畑総面積	5．6ヘクタール
農法	ビオディナミ 1999年エコセール　2001年デメテール
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	1人、季節労働者1人
趣味	楽器演奏（トローンボーン、アコーデオン）
生産者のモットー	土壌とブドウの樹にとっての最高のバランスを探す。

13.-1. AC Alsace Pinot Noir 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
醗酵	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℃
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。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 13	「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

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	土壌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 2007 AC アルザス・リースリング	
品種	リースリング
樹齢	27年
土壌	泥状石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	フードル（大樽）で7ヶ月
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（日本向け）	イカトセロリの炒め物
ワインの飲み頃	2008年～2013年 供出温度:9℃
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。後からキッと線ある酸がぐっと伸びてくる。
希望小売価格	2,500円（税込2,750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！

13.-4. AC Alsace Grand Cru Gewurztraminer Steinert 2006 ゲヴュルツ・シュタイネール	
品種	ゲヴュルツトラミネール
樹齢	50年平均
土壌	アラゴナイト混じりの・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	フードル（大樽）で1年
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（日本向け）	ホタテとマンゴーのサラダ
ワインの飲み頃	2008年～2023年 供出温度:12℃
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！
希望小売価格	4,200円（税込4,620円）
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！！

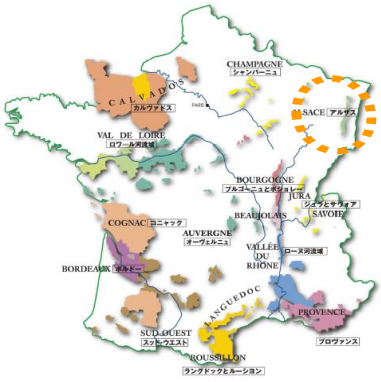
13.-5. AC Alsace Grand Cru Riesling Steinert 2005 リースリング・シュタイネール	
品種	リースリング
樹齢	40年平均
土壌	アラゴナイト混じりの・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で5ヶ月
熟成	フードル（大樽）で1年
マリアージュ（生産者）	サーモンマリネ、 ベックオフ
マリアージュ（日本向け）	海老の塩焼き
ワインの飲み頃	2008年～2018年 供出温度:11℃
テイスティングコメント	フュメ香、ミネラル、白い花の香り。圧倒的なボリュームと凝縮味、ミネラル感が広がり、後からきれいな酸がジワっと口を満たす。
希望小売価格	4,200円（税込4,620円）
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 Cremant 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
醗酵	ファイバータンクによる 自然酵母で1ヶ月
製法 熟成	シャンパーニュ方式 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）	パプリカのマリネ
ワインの 飲み頃	2008年～2013年 供出温度:8℃
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。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 13	「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 2005 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10～12日間
醗酵	自然酵母で10～12日間
熟成	フードル（大樽）1年 イノックスタンクで3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（日本向け）	茄子のオイスターソース炒め
ワインの飲み頃	2007年～2022年 供出温度:14℃
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。
希望小売価格	3,300円（税込3,630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！

13.-8. VDT Chardonnay Les Amandiers (2006) VDT シャルドネ　レ・アマンディエール	
品種	シャルドネ
樹齢	10年
土壌	泥状石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	フードル（大樽）で18ヶ月
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（日本向け）	ホタテと大根のサラダ
ワインの飲み頃	2007年～2015年 供出温度:11℃
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	3,000円（税込3,300円）
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～！

13.-9. AC Alsace Pinot Gris 2004 AC アルザス・ピノ・グリ	
品種	ピノグリ
樹齢	20年平均
土壌	砂まじりの石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で13ヶ月
熟成	フードル（大樽）16ヶ月
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）	ピータン
ワインの飲み頃	2008年～2014年 供出温度:10℃
テイスティングコメント	ベッコウ飴やミネラル、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	2,500円（税込2,750円）
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♪

Copyright©VinsCœur & Co.

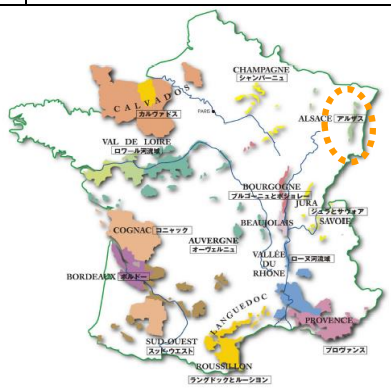
13.-10. AC Alsace Grand Cru Pinot Gris Steinert 2005 ピノ・グリ・シュタイネール	
品種	ピノグリ
樹齢	30年平均
土壌	アラゴナイト混じりの・石灰質
マセラシオン	シュール・リー
醗酵	自然酵母で8ヶ月
熟成	フードル（大樽）で1年
マリアージュ （生産者）	ポトフ、 甲殻類のクリームソース
マリアージュ （日本向け）	豚バラと白いんげんの 煮込み
ワインの 飲み頃	2008年～2020年 供出温度:11℃
テイスティング コメント	白トリュフやミネラル、栗の実の香り。しっかりした酸と甘味とも感じるワインの濃縮味、エキスがバランスよく口に広がる。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！！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 13

「Version. October-2007」

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 2005 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10～12日間
醗酵	自然酵母で10～12日間
熟成	フードル(大樽)1年 イノックスタンクで3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 (日本向け)	茄子のオイスターソース炒め
ワインの 飲み頃	2007年～2022年 供出温度:14℃
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。
希望小売価格	3,300円(税込3,630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！

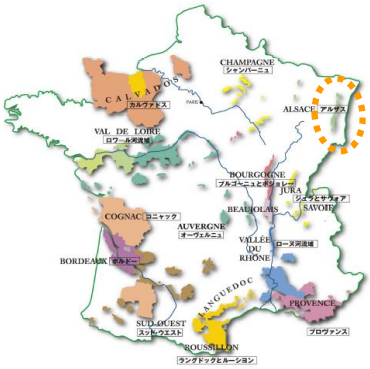
13.-2. AC Alsace Riesling 2006 AC アルザス・リースリング	
品種	リースリング
樹齢	27年
土壌	泥状石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	フードル(大樽)で9ヶ月
マリアージュ (生産者)	生の魚介類の前菜、 ムール・マリネール
マリアージュ (日本向け)	ボンゴレスパゲティ
ワインの 飲み頃	2007年～2010年 供出温度:9℃
テイスティング コメント	ミネラルやフローラルな香り。やわらかな口当たりとやさしい酸がみごとに調和した飲み口の良い白の辛口。
希望小売価格	2,500円(税込2,750円)
ちなみに！	アメリカ、カナダに最も需要の多いガングランジェ人気のワイン！

13.-4. AC Alsace Grand Cru Gewurztraminer Steinert 2005 ゲヴュルツ・シュタイネール	
品種	ゲヴュルツトラミネール
樹齢	50年平均
土壌	アラゴナイト混じりの・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	フードル(大樽)で1年
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)	豚バラ肉の角煮
ワインの 飲み頃	2006年～2016年 供出温度:12℃
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。力強いミネラルと噛み応えのある骨格、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	4,000円(税込4,400円)
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 Cremant 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
醗酵	ファイバータンクによる 自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で3ヶ月
製法 熟成	シャンパーニュ方式 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、 シュークルート
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℃	ワインの 飲み頃	2007年～2015年 供出温度:11℃
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～！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 13	「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 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
土壌	泥状石灰質	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 10～12日間	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で10～12日間	醗酵	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）	ボンゴレスパゲティ	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℃	ワインの 飲み頃	2006年～2009年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2006年～2011年 供出温度:10℃
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！	コストパフォーマンスワイン！

Copyright©VinsCœur & Co.

13.-4. AC Alsace Grand Cru Gewurtztraminer Steinert 2004 ゲヴュルツ・シュタイネール	
品種	ゲヴュルツトラミネール
樹齢	50年平均
土壌	アラゴナイト混じりの・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	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）	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 （日本向け）	シーフードカレー
ワインの 飲み頃	2006年～2016年 供出温度:12℃
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。
希望小売価格	4,000円（税込4,400円）
ちなみに！	シュレールも一目置く エクセラントワイン！

13.-5. AC Alsace Grand Cru Riesling Steinert 2005 リースリング・シュタイネール	
品種	リースリング
樹齢	40年平均
土壌	アラゴナイト混じりの・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	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、ベックオフ マンステール
マリアージュ （日本向け）	焼きビーフン
ワインの 飲み頃	2006年～2016年 供出温度:12℃
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。
希望小売価格	4,000円（税込4,400円）
ちなみに！	数少ない隠し玉！

13.-6. AC Cremant d'Alsace 2004 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
製法	自然酵母で5ヶ月～1年
熟成	シャンパーニュ方式 瓶内熟成1年
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）	穴子の白焼き
ワインの 飲み頃	2006年～2011年 供出温度:10℃
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	3,100円（税込3,410円）
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
醗酵	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℃
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！！

Copyright©VinsCœur & Co.