

100% Natural, Organic & Biodynamic Fine French Wines



Domaine André Stentz / Alsace ▼生産者：ドメーヌ・アンドレ・ステンツ / アルザス



概要

ステンツ家は、1674年にコルマールより南西6kmに位置するヴェトルスハイムに移ってきました。ヴォージュ山脈の麓に広がるブドウ畑は日光の良くあたる理想的なマイクロクリマを持っています。ワインの質、環境への敬意、そして健康を尊重する方法を求めて有機栽培を行い始め、1984年にナチュラル・エ・プログレ (Nature et Progrès) の認証を得ました。ヴェトルスハイムは現在アルザスで2番目にワイン生産者が多い町で約80生産者いますが、その半数がビオロジックの生産者。アンドレ・ステンツは、町で最初にビオの認証を取った生産者です。

栽培

現在、ヴェトルスハイムを中心に9haの畑を所有しています。土壌の活性化と自然界のバランスを取ることを心がけています。土壌は春から初夏にかけて耕され、その後、8月から3月まで伸びる草は自然の肥料として使われ、また、益虫が害虫を捕食するようになります。これらの畑作業により、ブドウの熟成は良く進み、テロワールを純粹に表現するワインとなります。

醸造

ナチュラル・エ・プログレの規定に沿ってブドウは醸造されます。手摘み、半日間かけてのプレスし、温度コントロールをして発酵。果実味と上品さを兼ね備えています。補糖は全く行いません。すべてのワインがマロラクティック発酵を経ています。ワインは、混じりけ無くすっきりしていて、ブドウ品種とテロワールの特徴を存分に表現しています。

テロワール

土壌は、粘土石灰岩層。Wettolsheim、Eguisheim、Wintzenheim、Mittelwihr地区に位置しています。最も素晴らしい場所は、グラン・クリュSteingrüber、Mandelberg、Hengst(Schoflit)です。ドメーヌの南に位置するRosenbergの土壌は非常に複雑で、泥炭土・石灰岩・ケイ質砂岩が交じり合っています。リースリングに向けた土壌であり、果実味と繊細さを兼ね備えたものとなります。Wettolsheim 地区北西に位置するSchoflitは、土壌は漸新世の礫岩と赤色の泥炭石灰岩、グラン・クリュHengstの一部です。ピノ・ノワールに適した土壌であり、しっかりとした色で骨格のしっかりしたワインとなります。

2017年、2018年について:

2017年の気候は、ブドウにとって厳しいものでした。4月末の夜に2度の霜があり、3分の1の区画が甚大な被害を受けました。特にゲヴェルトツラミネールの影響が大きかったです。さらに同区画が6月半ばから9月末まで厳しい乾燥に悩まされました。この2つのストレスが、収穫に大きな影響を与えました。結果的に、2017年の収量は少ないですが、品質は素晴らしいものとなりました。

2018年は、晩冬から初春にかけてブドウの生育はゆっくりとしたスタートでした。その後、暑く湿気の多い春のおかげでこの遅れを取り戻しました。開花はとて良く、べト病の影響もほとんど受けませんでした。夏はとて暑く乾燥し、そのせいで若い樹々が苦しみましたが、全体的にみる収量もあり、ブドウの品質も良いものでした。(収穫は8/23から開始)

100% Natural, Organic & Biodynamic Fine French Wines



Domaine André Stentz / Alsace ▼生産者：ドメーヌ・アンドレ・ステンツ / アルザス

	Crémant d'Alsace (Microsulfite) (クレマンダルザス)			泡立ち良く細かいです。淡い黄色の色合い。香りにはつきり立ち上がり、レモンと少し桃っぽさを感じました。果実感中心です。例年よりも残糖が少ないこともあるのかドライでフレッシュ、軽やかです。レモンやグレープフルーツの果実感、酸もあります。アフターに苦みを感じません。食前酒から軽い前菜などと。
	原産地呼称:AOC Cremant d'Alsace			
	品種:ピノブラン、シャルドネ			
	価格:3,300円	色:泡	2017年	
	アルコール度数:12.26%		圧:5.9bar	
	総亜硫酸:25mg/L		栽培:有機農法	
	遊離型亜硫酸:8mg/L		収穫:手摘み	
	残糖分:2.25g/l		醸造:自然酵母	

	Edelzwicker (エデルツヴィッカー)			edel<高貴な>+zwicker<ブレンド>という意味で、アルザスのブドウ品種をブレンドし、1リットル瓶で販売されるアルザス独特のワイン。ピノブラン、ゲヴェルツ、リースリングなど。(1000ml) ミュスカ中心のブレンド。2017年に比べると辛口。白い花や固い種のある果実のニュアンス、例年よりも酸がしっかりありフレッシュです。3日目もしっかり構造を保っていました。
	AOC Alsace			
	品種:ミュスカ中心にブレンド			
	価格:2,600円	色:白	2018年	
	アルコール度数:13.06%		栽培:有機農法	
	総亜硫酸:77mg/L		収穫:手摘み	
	遊離型亜硫酸:6mg/L		醸造:自然酵母	
	糖分:2.25g/L			

	Riesling (リースリング)			例年より辛口です。シトロンやライムを彷彿とさせる芳香。辛口でレモンスカッシュなど爽やかなレモン感と白い石っぽい雰囲気を感じます。滑らかな果実感でアフターに苦味もなく品が良いです。焼野菜や白身魚のグリルなどと。
	原産地呼称:AOC Alsace			
	品種:リースリング			
	価格:3,000円	色:白	2018年	
	アルコール度数:13.06%		樹齢:N/A	
	総亜硫酸:58mg/L		栽培:有機農法	
	遊離型亜硫酸:14mg/L		収穫:手摘み	
	糖分:5.99g/L			

	Pinot Noir (ピノノワール)			ピノノワール100%。サンスーフル。ここ数年取り組んでいるSO2無添加のピノ。淡かった2017年に比べると、今回はヴィンテージを反映してわりとしっかりしたピノ。赤紫色の外観。熟した赤い果実の芳香に、口当たりはしなやかで良いピノの果実感、樽のニュアンスをほんのりと感じます。ここから熟成も期待できます。
	原産地呼称:AOC Alsace			
	品種:ピノノワール			
	価格:3,200円	色:白	2018年	
	アルコール度数:13.90%		樹齢:N/A	
	総亜硫酸:15mg/L以下		栽培:有機農法	
	遊離型亜硫酸:6mg/L以下		収穫:手摘み	
	糖分:0.76g/l			

Le Vin Nature 株式会社 〒106-0047 東京都港区南麻布2-13-16-301

TEL / FAX (03) 6804-9616

URL www.le-vin-nature.net E-mail info@le-vin-nature.net