

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。化学肥料や除草剤、化学殺虫剤は使用していません。

栽培

彼は、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、テロワールを純粋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。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。

2015年について:

収穫は理想的な気候の下、9月初めに開始しました。ブドウの品質は、夏の好天を受けて素晴らしく、良く熟していて、病気もありませんでした。すべての状態が、素晴らしいヴィンテージを確約していました。収穫中も天気は良く、また温度がそこまで高くなかったので、醸造所での作業も順調でした。自然酵母による発酵は適切にすすみました。ブドウはとても熟していて、かつ熟成を支える十分な酸度があります。一点だけ問題があるとすれば、今回も収量はとても少なかったことです。それ以外は、たいへん素晴らしいヴィンテージです。

100% Natural, Organic & Biodynamic Fine French Wines



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

	Sylvaner (Microsulfite)(シルヴァネール)			シルヴァネール100%。粘土質の土壌で短い剪定で収量をコントロール。残糖は、良いビンテージを反映して9.42g/L。昨年よりも残糖の甘みを感じるが、しっかりとした酸があり、とてもバランスが良い。花のような芳香。口当たりはしなやかで新鮮。味わいが凝縮しつつ、酸度とミネラル感も備えたワインです。冷製の前菜や魚介と相性よし。
	原産地呼称:AOC Alsace			
	品種:シルヴァネール			
	価格:2,500円	色:白	2015年	
	アルコール度数:13.35%		樹齢:N/A	
	SO2合計:41mg/L		栽培:有機農法	
	SO2自由:10mg/L		収穫:手摘み	
	糖分:9.42g/L		醸造:自然酵母	
	Pinot Blanc (ピノブラン)			ピノブラン100%。 黄緑色かかった淡い金色で、白い花や黄色い果物、レモン、飴のような芳香。2014年よりほんのり甘めがかつ酸も強め、果実の力強さがあります。酸も伸びがあり、レモネードの様なニュアンスも。冷製の前菜(お肉や魚)、キッシュなどと共に。
	原産地呼称:AOC Alsace			
	品種:ピノブラン			
	価格:2,800円	色:白	2015年	
	アルコール度数:13.82%		樹齢:N/A	
	SO2合計:80mg/L		栽培:有機農法	
	SO2自由:9mg/L		収穫:手摘み	
	糖分:11.23g/l		醸造:自然酵母	
	Riesling (リースリング)			リースリング100%。2014年に続いて、リースリングにとってはとても良いビンテージだったそうです。残糖は、2014年よりも少なく、3.44g/L。今回入荷した2015年のワインでは一番辛口です。力強い果実味や花のようなニュアンス、最後はレモンの綺麗な酸味で、とても上品です。魚介料理全般やシュークルートなどと。
	原産地呼称:AOC Alsace			
	品種:リースリング			
	価格:3,000円	色:白	2015年	
	アルコール度数:13.90%		樹齢:N/A	
	SO2合計:44mg/L		栽培:有機農法	
	SO2自由:10mg/L		収穫:手摘み	
	糖分:3.44g/L		醸造:自然酵母	
	Muscat (ミュスカ)			ミュスカ100%。色合いは黄緑かかった金色。芳香はやや控えめで、桃やメロンのようなニュアンス。味わいもよりふくよかでメロンや熟した白い果物的な感じ。残糖29.9g/Lということですが重みは感じず、白ワインとして中華料理やちょっとスパイシーな料理、フロマージュなどと相性が良さそうです。
	原産地呼称:AOC Alsace			
	品種:ピノブラン			
	価格:3,200円	色:白	2015年	
	アルコール度数:13.22%		樹齢:N/A	
	SO2合計:104mg/L		栽培:有機農法	
	SO2自由:24mg/L		収穫:手摘み	
	糖分:24g/l		醸造:自然酵母	

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