

# 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。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。

## 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

	<b>Crémant d'Alsace (Microsulfite) (クレマンダルザス)</b>			<p>ピノワール、オーセロワ、シャルドネ(約20%)のブレンド。瓶内二次発酵。とても暑く品質の良いブドウが収穫できた15年を反映して、力強い果実味ときれいな酸と酒質が特徴的。前年よりも残糖が少なく辛口ながら、適度のフルーティーさで口当たりも優しい。食前から冷製のオードブルに合わせて。</p>
	原産地呼称:AOC Cremant d'Alsace			
	品種:ピノブラン、オーセロワ、シャルドネ			
	価格:3,500円	色:泡	2015年	
	アルコール度数:13.04%		樹齢:N/A	
	総亜硫酸:25mg/L		栽培:有機農法	
	遊離型亜硫酸:9mg/L		収穫:手摘み	
	残糖分:3.17g/l		醸造:自然酵母	
	<b>Edelzwicker (エデルツヴィッカー)</b>			<p>edel&lt;高貴な&gt;+zwicker&lt;ブレンド&gt;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40%シャスラ30%ゲヴェルツラミネール30%。難しい14年を反映して、前年よりもすっきりしていて辛口のスタイル。ゲヴェルツの芳香がくっきりと感じられユニーク。シンプルな味付けの前菜などと。(1000ml)</p>
	AOC Alsace			
	品種:ピノブラン、シャスラー、ゲヴェルツラミネール			
	価格:2,600円	色:白	2014年	
	アルコール度数:12.60%		栽培:有機農法	
	総亜硫酸:78mg/L		収穫:手摘み	
	遊離型亜硫酸:NA		醸造:自然酵母	
	糖分:NA			
	<b>Pinot Blanc (ピノブラン)</b>			<p>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でかつ酸も強め、果実の力強さがあります。酸も伸びがあり、レモネードのようなニュアンスも。冷製の前菜(お肉や魚)、キッシュなどと共に。</p>
	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	
	総亜硫酸:80mg/L		栽培:有機農法	
	遊離型亜硫酸:9mg/L		収穫:手摘み	
	糖分:11.23g/l		醸造:自然酵母	
	<b>Riesling (リースリング)</b>			<p>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。</p>
	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	
	総亜硫酸:44mg/L		栽培:有機農法	
	遊離型亜硫酸:10mg/L		収穫:手摘み	
	糖分:3.44g/L		醸造:自然酵母	
	<b>Muscat (ミュスカ)</b>			<p>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。</p>
	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	
	総亜硫酸:104mg/L		栽培:有機農法	
	遊離型亜硫酸:24mg/L		収穫:手摘み	
	糖分:24g/l		醸造:自然酵母	