



Kleinknecht

アルザス地方
クラインクネヒト

2012年にビオディナミに転換したミッテルベルガルの7代目

アルザス地方は北のBAS RHIN県と南のHAUT RHIN県の2つの行政から成立つワイン産地で、フランスでも2番目にGNPの高い豊かな地方です。1位は勿論パリ市のイル・ド・フランスですから、実質地方都市としては断トツです。フランス通なら67番の車はストラスブールが県庁、68番がコルマルは県庁とご存知ですね。ドイツと隣接し、標識も目に付くアナウンスはフランス語とドイツ語の2つで書かれています。

そのストラスブールのパーラン県に位置する小さな村、MITTELBERGHEIMに7代続く名門KLEINKNECHT家。長男アンドレ・クラインネクト氏は1968年8月4日生まれ。1991年からワイナリーを手伝い、醸造家として25年以上の経験豊富な乗りに乗った働き盛りの生産者です。

お父様は2002年に引退し、その後はアンドレが全て引き継ぎ、その当時7.5haの規模でしたが、ゆっくりと畑を買い増し、現在は9.5haの所有者となりました。1998年にBIOに切り替え、2012年からビオディナミ農法に切り替えました。デメテルには2014年から申請。瓶詰めはお爺様の時代から始め、お父様の時代は馬で畑を耕しておりました。今は馬を手放してしまっただけ、時々友人の馬で畑の一部を耕しております。畑は無農薬ですが、ナチュラルワインに切り替えたのは最近です。彼のラインの半分以上は無農薬ワインですが、醸造過程に拘るナチュラルワインではありません。SO2を使用しないワインの存在は知ってはいたけど、なかなか踏み切れませんでした。そんな時、クリスチャン・ピネール氏やパトリック・メイヤー氏と出会い、「自分でも実践してみよう！」と決意しました。ご存知の通り、今はJura地方やAlsace地方で若い生産者がどんどんナチュラルワインを造り始めております。アルザスは元々ビオディナミの本拠地でしたが、なかなか浸透しませんでした。アンドレのような生産者が一気にナチュラルワインの世界に足を踏み入れ、新たな時代が到来しているのです。



ピノブラン33% リースリング29% ピノグリ9% ミュスカ1% ゲヴェルツトラミネール10% ピノワール8% シャルドネ2% シルヴァネール2%他6%
実は今、どんどんピノワールを植樹しております。勿論クローンでないので時間はかかりますが非常に素晴らしいピノワールで、このクレマン・ロゼは本当に綺麗で美味しいです。勿論他のワインも美味しいですが、収量は他のアルザスの生産者と同じ位取れるので、厚みは若干弱いですが、しかし値段はカジュアルで非常にコスパの良い優良生産者です。

近所の農業高校でワインを学びましたが、その頃学んだ事はすっかり忘れていて、実践的ではないと笑っていました。彼は無農薬の生産者が少ない98年～無農薬に挑戦し、自分で自ら勉強したのです。学校で学ぶより畑で色々実戦で学んで来た、たたき上げの醸造家です。お父様の代では化学肥料を使っており、実際は父親よりも自ら見聞きしてアンドレの栽培方法を身に付けました。ナチュラルワインへは2015年に転向しましたが、畑に対する愛情・知識は半端ではありません。ドイツ人のような几帳面な性格で、一つ一つ慎重に丁寧に仕事を進めます。ですから今年より来年、来年より再来年と確実にワインの味わいに反映される事間違いなし。良心的で地元で殆ど消費されておりましたが、これから色々な企画をアンドレと一緒に開発する予定ですので、楽しみにして下さい。

(2016年9月13日第一回目訪問・2017年1月26日第二回目試飲)



Diony

【43981】La Bulle à Jules ラブルジュール21				【43976】Fleur d'Or フルールドール21			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	Alsace アルザス		
参考小売	¥3,300			参考小売	¥2,800		
規格/タイプ	750ml×12 / 白微泡・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオダイナミ/エコセール デメテール			栽培/認証	バイオダイナミ/エコセール デメテール		
テロワール	土壌	標高	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	泥灰土 石灰	250m	0.85ha・45hl/ha		泥灰土	240m・南東	0.7ha・53hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ゲヴュルトトラミネール40% ミュスカ25% ピノグリ25% リースリング10% (手摘み / 10 ~ 30年)			品種 (収穫/樹齢)	シルヴァネール45% ピノブラン45% リースリング10% (手摘み / 22 ~ 40年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月20日収穫/ミュスカのみ醸し後、空気圧式搾後			発酵	9月30日収穫/空気圧式搾/ステンレスタンクで発酵		
熟成	ステンレスタンクで1ヶ月発酵し、糖が残った状態で10月29日瓶詰め			熟成	20hlのフードルで熟成		
SO ₂	無添加 トータル:24mg/L			SO ₂	無添加 トータル:8mg/L		
ガス圧	4.1気圧			アルコール度	12.5%		
アルコール度	12%			特徴	泥灰土壌に植わるシルヴァネール・ピノブラン・リースリングの3品種を9月末に収穫しプレス、ステンレスタンクで発酵後、20hlのフードルで熟成しサンフルで22年9月に瓶詰めしました。クリアなグリーンイエロー色、ライムやグレープフルーツ、摘みたてみかんの香り、スッキリとした酸味が心地よい柑橘の爽快感、アフターはシャープな印象です。		
特徴	ゲヴュルトトラミネール・ミュスカ・ピノグリ・リースリングのアップブランチでミュスカのみ醸し後プレスし、ステンレスタンクで1ヶ月発酵し糖が残った状態で瓶詰め、22年10月にデゴルジュマンしました。クリーミーで細かな泡、グリーンイエロー色、瀬戸内レモンやオレンジ、アスパラガス、セルフィーユの香り、爽やかな果実味が心地よくレモンのフレッシュさが余韻に残ります。						
【43977】Riesling リースリング21				【43978】Gewurtztraminer ゲヴュルトトラミネール20			
呼称	Alsace アルザス			呼称	Alsace アルザス		
参考小売	¥3,000			参考小売	¥3,200		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオダイナミ/エコセール デメテール			栽培/認証	バイオダイナミ/エコセール デメテール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	収量
	花崗岩	270m・南	1ha・37hl/ha		泥灰土 石灰	220m・東	40hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	リースリング100% (手摘み/平均25年)			品種 (収穫/樹齢)	ゲヴュルトトラミネール100% (手摘み/平均30年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	10月8日収穫/空気圧式搾			発酵	9月収穫/空気圧式搾		
熟成	20hlのフードルで12ヶ月間発酵・熟成			熟成	10hlのステンレスタンクで12ヶ月間発酵・熟成		
SO ₂	無添加 トータル:9mg/L			SO ₂	無添加 トータル:11mg/L		
アルコール度	12%			アルコール度	14.5%		
特徴	1998年より自ら無農薬を実践し畑で学びを得てきたアンドレ、トラクターと馬で耕す畑に植わるリースリングをプレスし20hlのフードルで12ヶ月発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、フレッシュで爽快なグレープフルーツやセルフィーユの香り、穏やかでソルティドッグのようなミネラル感と塩味、緑みかんの甘酸っぱさと果実味にハーブのニュアンスをアフターに感じます。			特徴	20年は暑く乾燥した年でした。泥灰土・石灰土壌で育てたゲヴュルトトラミネールをプレス、10hlのステンレスタンクで12ヶ月発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、ライチや金木犀、フローラルですが若摘みの青い香りを感じます。ドライなアタックにほのかな苦みとスパイシーなニュアンス、スッキリとしていて酸味も心地よくアフターまで続きます。		
【43979】Orange is the New White オレンジイズザニューホワイト21				【43980】Pinot Noir ピノノワール21			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	Alsace アルザス		
参考小売	¥3,400			参考小売	¥3,800		
規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	バイオダイナミ/エコセール デメテール			栽培/認証	バイオダイナミ/エコセール デメテール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	泥灰土 石灰	250m・東	2ha・50hl/ha		泥灰土	240m・東南東	1.2ha・30hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ゲヴュルトトラミネール30% ピノグリ30% リースリング15% シルヴァネール15% ミュスカ10% (手摘み / 18 ~ 38年)			品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み/平均34年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	ステンレスタンクで3週間醸し、空気圧式搾			発酵	9月28日収穫		
熟成	ステンレスタンクで発酵(ピジャージュ1回)			熟成	ステンレスタンクで3週間醸し、空気圧式搾		
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L			SO ₂	無添加 トータル:2mg/L		
アルコール度	13%			アルコール度	12%		
特徴	ブドウ5品種と一緒に3週間醸しプレス後、ステンレスタンクで発酵期間中に1回ピジャージュし、フードルとステンレスタンクで熟成し22年5月に瓶詰めしました。淡いオレンジ色、アッサムやブラッドオレンジ、摘みたてアプリコットや百合のアロマ、オレンジピールを思わせるほのかな苦味をアクセントに上品で心地良いタンニン、りんごの果実味に引き締まった酸、長いアフターが印象的です。			特徴	1998年より自ら無農薬を実践し2014年にデメテールを取得、畑で学びを得てきたアンドレが樹齢34年のピノノワールを3週間醸し後プレスし、フードルで8ヶ月発酵・熟成を行いました。紫カーネーション色、アメリカンチェリーやブラックチェリー、湿った土の香り、穏やかなアタックに柔らかなタンニンと摘みたてベリーの酸味、ゆっくりと果実味が広がる中程度のアフターです。		

酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)

Diony