



Basile Wehrle アルザス地方 バジル・ウェール

ヴァンナチュール大御所の系譜を継ぐ期待の若手

久しぶりにアルザスの新人無農薬ワインをご紹介します。

Basile Wehrleバジル・ウェールは、アルザスのBlienschwiller村で1992年6月5日に生まれました。

2006～2010年はアルザスの高校で勉強した後、モンペリエの大学に進学。

その後ディジョンの大学に進学、学生時代の間の2015年に妹さんとチリ・アルゼンチンへ旅行。その時に色んなワイナリーの情報を集めました。

そして2016年と2017年にチリでフランス人のLouis-Antoineのワイナリーで収穫のお手伝いをします。Louis-Antoineは、マルセル・ラピエールでワイン造りを学び、馬で畑を耕しブドウを栽培しワインを造っております。そこには150年クラスの古い樹齢のブドウがゴロゴロあるそうです。

同時に2016年にはブルゴーニュのDomaine de Chassorneyドメーヌ・ド・シャソルネイで働き、ナチュラルワインの醸造を学びました。

そして自分のワインを本格的に造るため、アルザスに戻ります。最初は畑を購入する事は無理なので2018年にネゴシアンを設立。同時に2月から隣の村のDomaine Julien Meyerドメーヌ・ジュリアン・メイエのパトリックのスタッフとして働き始めます。

まだまだ独り立ちには大変ですが、パトリックが沢山助けてくれて徐々に大きく成長する予定です。どうか情熱ある若い醸造家を一緒に育てていきませんか？
(2020.1.10 第2回目訪問 新井順子)



Diony

【43458】À Boire Kipik Vin Mousseux ア ボワール キピック ヴァン・ムスー 19				【43459】À Boire Né Sous X ア ボワール ネ ス イ ッ ク ス 19			
呼称	Vin Mousseux ヴァン・ムスー			呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥2,800			参考小売	¥2,800		
規格/タイプ	750ml×12 / 白微泡・辛口 SOLD OUT			規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・辛口 SOLD OUT		
栽培/認証	ビオロジック / -			栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	収量	テロワール	土壌	標高・向き	収量
	粘土 花崗岩	250m・東南東	50hl/ha		花崗岩 粘土	300m・南東	45hl/ha
品種(収穫/樹齢)	シルヴァネール50%ピノブラン50%(手摘み/平均40年)			品種(収穫/樹齢)	ピノグリ40%ピノブラン40%シルヴァネール20%(手摘み/平均55年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	9月2日収穫/水平式プレス機でプレス グラスファイバータンクで1ヶ月間発酵 ティラージュ:2019年10月5日 / 7ヶ月間瓶内発酵・熟成(ルミアージュ 2回) ノンドザージュ/デゴルジュマン:2020年5月8日 / 無濾過・無清澄			発酵 熟成	9月28日収穫/グラスファイバータンクで1ヶ月間醸し 水平式プレス機でプレス 20hlのグラスファイバータンクで15日間発酵 そのまま6ヶ月間熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2020年5月3日		
SO ₂	無添加 トータル:19mg/L			SO ₂	無添加 トータル:16mg/L		
ガス圧	3.8気圧			アルコール度	11.2%		
アルコール度	13.5%			特徴	18年よりもアルコール度数が低くフレッシュなテイストに仕上がりました。花崗岩と粘土土壌で育つ3品種をグラスファイバータンクで1ヶ月醸した後プレス、グラスファイバータンクで15日間発酵、そのまま6ヶ月熟成しSO ₂ 無添加で仕上げました。濃い黄金色、とろりとした粘性、金木犀やピワ、梅の香りを感じます。アタックからほろ苦さがありエキスの詰まった複雑味のある味わいです。		
特徴	qui pique(kipik) は単純に泡があることを指します。2品種をプレスしグラスファイバータンクで1ヶ月発酵し10月上旬にティラージュ、ルミアージュをしながら瓶内発酵・熟成、ノンドザージュでデゴルジュマンしました。オレンジ帯びたイエロー色、金柑やアプリコット、すりおろしリンゴの香り、アタックは力強くドライで引き締まった酸とアプリコットの香りが拡がりをみせてくれます。			特徴	18年よりもアルコール度数が低くフレッシュなテイストに仕上がりました。花崗岩と粘土土壌で育つ3品種をグラスファイバータンクで1ヶ月醸した後プレス、グラスファイバータンクで15日間発酵、そのまま6ヶ月熟成しSO ₂ 無添加で仕上げました。濃い黄金色、とろりとした粘性、金木犀やピワ、梅の香りを感じます。アタックからほろ苦さがありエキスの詰まった複雑味のある味わいです。		



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)

