



YouTube デイオニーチャンネル公開中

Christian Binner

アルザス地方
クリスチャン・ビネール

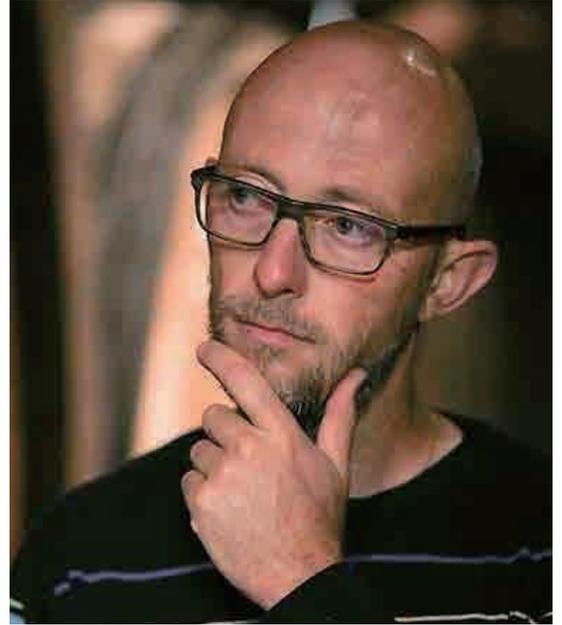
アルザスで250年続く名門 ビオダイナミが奏でるキュヴェの数々

アルザス地方のコルマルよりすぐ北のAmmerschwihrという村に位置するDomaine Binnerは1770年からワイン造りを行っている、非常に名門の家族です。

醸造に関しては農業本来の姿をモットーとして、無農薬を徹底し、SO2もほとんど使用していません。今でこそ無農薬のスタイルが見直されておりますが、お父様の時代には化学肥料がもてはやされた頃でした。その時代にもかかわらず一貫して無農薬の農業を続けました。まわりの人に変わっていると散々言われましたが、このスタイルを一貫して守り続けた造り主です。収穫も手で行っている為、家族だけで手入れが出来る11haの畑を大切に守っております。アルザスでは決して大きな造り主ではありませんが、先祖代々から大切に受け継がれた財産は、カーブの中1つとってももうかがえます。

まず古いヴィンテージのワインが数多くストックとして残っており、アイテムが多い為に各ストック場所がCaveの地図で管理されているのです。歩いていると偶然1955年のリースリングを発見、珍しいヴィンテージなので、譲ってくれないかと申し出たら瓶を見せてくれて、「目減りがすごいので譲りたいが残念ながら出来ない」と、品質に関する徹底した姿勢が伺えました(実際は大丈夫な程度なものです…)

Binner家のワインの味わいはウルトラ自然、一度飲んだら誰でも忘れることが出来ない程、印象的な香りと厚みとエレガンスを備えたスーパーワイン。看板商品です。アルザスリースリングと言えば、ビネールと言われる程、最近ではお陰様にも認知度もあがって参りました。こういうワインを扱わせて頂く事に誇りを感じます。(新井順子)



| 【43795】Katz'en Bulles Riesling カッツ アンブル リースリング19 | | | 【43939】Katz'en Bulles Muscat カッツ アンブル ミュスカ19 | | |
|--|--|-----------------------|--|--|------------------------|
| 呼称 | VdF ヴァン・ド・フランス | | 呼称 | VdF ヴァン・ド・フランス | |
| 参考小売 | ¥4,800 | | 参考小売 | ¥5,500 | |
| 規格/タイプ | 750ml×12 / 白微泡・辛口 | | 規格/タイプ | 750ml×12 / 白微泡・辛口 | |
| 栽培/認証 | ビオダイナミ/エコセール ヴァン・メソッド・ナチュラル | | 栽培/認証 | ビオダイナミ/エコセール ヴァン・メソッド・ナチュラル | |
| 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 |
| | 花崗岩 | 200m・南西 0.6ha・50hl/ha | | 花崗岩 | ComingSoon: ComingSoon |
| 品種 (収穫/樹齢) | リースリング100%(手摘み/平均55年) (ルシャンデラルエットで使用するカツツェンタールのドウ(貴腐ドウを含む)) | | 品種 (収穫/樹齢) | ミュスカ100% (手摘み/平均40年) | |
| 醸造 酵母 | 自生酵母 | | 醸造 酵母 | 自生酵母 | |
| 発酵 熟成 | フードルで11ヶ月間発酵・熟成後、糖がわずかに残った状態で瓶詰め ノンテコルジュマン 無濾過・無清澄 | | 発酵 熟成 | ステンレスタンクで11ヶ月間発酵 糖が残った状態で瓶詰めし24ヶ月間瓶内熟成 無濾過・無清澄 | |
| SO2 | 無添加 トータル:12mg/L未満 | | SO2 | 無添加 トータル:0mg/L | |
| アルコール度 | 13.5% | | アルコール度 | 13.5% | |
| 特徴 | 「ルシャンデラルエット」で使用するカツツェンタール村の花崗岩で育つリースリングで造ったベツナットです。貴腐ドウを含むリースリングを11ヶ月間発酵・熟成、糖がわずかに残った状態で瓶詰め、ノンテコルジュマン仕上げです。濁る黄金色にわずかな泡、マンダリンオレンジを絞った時のジューシーな香り、泡のプチプチ感は口中に拡がり黄桃の香りや旨味が溶け込み、長い余韻へと続きます。 | | 特徴 | カツツェンタール村の樹齢40年のミュスカをステンレスタンクで11ヶ月発酵し瓶詰め、24ヶ月瓶内熟成しベティアンに仕上げました。クリーミーな泡立ち、グリーンを帯びた黄金色、スッキリとした柑橘の香りにハッサクやグレープフルーツ、発酵の香りを感じます。シャープで綺麗な果実味のアタックに心地よくクリーミーな泡、塩味を感じる味わいにクリアなアフターが心地よい逸品です。 | |

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)



| 【44293】Cremant d'Alsace クレマン ダルザス 19 | | | | 【44205】Saveurs Macérées サヴール マセレ22 | | | |
|--|--|----------|----------------|--|---|-----------|---------------|
| 呼称 | Crémant d'Alsace クレマン・ダルザス | | | 呼称 | Alsace アルザス | | |
| 参考小売 | ¥5,500 | | | 参考小売 | ¥3,300 | | |
| 規格/タイプ | 750ml×12 / 白泡・辛口 | | | 規格/タイプ | 750ml×12 / オレンジ・辛口 | | |
| 栽培/認証 | ビオディナミ/エコセール デメテール | | | 栽培/認証 | ビオディナミ/エコセール | | |
| 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 |
| | レス、石灰 | 300m・南西 | 0.5ha・60hl/ha | | 花崗岩 砂利 石灰 | ComigSoon | ComigSoon |
| 品種(収穫/樹齢) | リースリング、ピノグリ、ピノワール(手摘み/ComingSoon) | | | 品種(収穫/樹齢) | オーセロワ、ピノブラン、シャスラ主体 ゲヴェルツトラミネール、リースリング、ピノグリ (手摘み/ComingSoon) | | |
| 醸造 酵母 | 自生酵母 | | | 醸造 酵母 | 自生酵母 | | |
| 発酵 熟成 | フードルで11ヶ月発酵・熟成 ビネール家のブドウジュースを添加しティラージュ 瓶内二次発酵・瓶内熟成 無濾過・無清澄/ノンドザージュ/デゴルジュマン:2023年11月29日 | | | 発酵 熟成 | 全房で一部醸し、足でピジャージュ セメントタンクで11ヶ月間発酵・熟成 濾過あり・無清澄 | | |
| SO ₂ | 無添加 トータル:4mg/L | | | SO ₂ | 少量添加 トータル:15mg/L | | |
| ガス圧 | 6.0気圧 | | | アルコール度 | 13% | | |
| アルコール度 | 12.5% | | | 特徴 | アムルシュヴィール村、オーセロワ、ピノブラン、シャスラを主体に6 品種を全房で一部醸し、足でピジャージュを施した後セメントタン クで11ヶ月発酵・熟成しました。ブドウが少し繊細だったためフィル ターにかけ、少量のSO ₂ を添加しました。琥珀色、カリンや黄金 飴、マムレードの香り、甘さが感じられる果実味に力強いタンニン と心地良い酸味、旨味のあるたっぶりのエキスが楽しめます。 | | |
| 特徴 | 高樹齢のよく熟した3品種をフードルで11ヶ月発酵・熟成しブドウ ジュースを添加しティラージュ、瓶内二次発酵・熟成しノンドザージュ でデゴルジュマンしました。クリーミーな泡立ちの黄金色、アプリコッ トジャムやハチミツ、ドライフルーツや金木犀の香り、やや辛口のア タックでじわっと広がる酸味と果実味、しっかりとした風味と複雑味 が感じられ、後半は甘味とハチミツの香りがアフターに広がります。 | | | | | | |
| 【43594】Riesling Le Salon des Bains リースリングル サロン デバン19 | | | | 【44031】Riesling Le Champ des Alouettes リースリングル シャンデアルエット20 | | | |
| 呼称 | Alsace アルザス | | | 呼称 | Alsace アルザス(カッツェンタール村のリュエディ「Lerchenfeld」) | | |
| 参考小売 | ¥3,600 | | | 参考小売 | ¥4,800 | | |
| 規格/タイプ | 750ml×12 / 白・辛口 | | | 規格/タイプ | 750ml×12 / 白・辛口 | | |
| 栽培/認証 | ビオディナミ/エコセール ヴァン・メソッド・ナチュラル | | | 栽培/認証 | ビオディナミ/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 |
| | 花崗岩 砂質 | 200m・東 | 0.85ha・45hl/ha | | 花崗岩 粘土 | 200m・南西 | 0.6ha・50hl/ha |
| 品種(収穫/樹齢) | リースリング100% (手摘み/平均37年) | | | 品種(収穫/樹齢) | リースリング100% (手摘み/平均54年) | | |
| 醸造 酵母 | 自生酵母 | | | 醸造 酵母 | 自生酵母 | | |
| 発酵 熟成 | フードルで発酵後、 そのまま12ヶ月間シュールリー熟成 無濾過・無清澄 | | | 発酵 熟成 | 完熟まで待ち収穫 水平式と垂直式圧搾機でプレス フードルで18ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄 | | |
| SO ₂ | 無添加 トータル:18mg/L | | | SO ₂ | 無添加 トータル:13mg/L | | |
| アルコール度 | 14.5% | | | アルコール度 | 14.5% | | |
| 特徴 | アムルシュヴィール村のリュエディ Badstub はかつてローマ人の 共同浴場があった場所である事からサロンデバン=バスルームを 冠しました。リースリングをフードルで12ヶ月シュールリー熟成し SO ₂ 無添加で瓶詰めしました。グリーンイエロー色、ペトロールや 金柑の香り、クリスピーなタッチにカテキンのニュアンス、ビター且 つ柑橘のエキスが漂う心地良い余韻がアフターに続きます。 | | | 特徴 | カッツェンタール渓谷のリュエディ・レルヒエンフェルトは朝露がか かり一定の割合で貴腐葡萄が混ざり複雑な香味をワインにもたら します。花崗岩・粘土土壌のリースリングをプレスしフードルで 18ヶ月発酵・熟成しました。 | | |
| 【44269】Muscat ミュスカ20&21 | | | | 【44028】Cotes d'Ammerschwir コート ダムルシュヴィール19 | | | |
| 呼称 | Alsace アルザス | | | 呼称 | Alsace アルザス | | |
| 参考小売 | ¥5,000 | | | 参考小売 | ¥5,300 | | |
| 規格/タイプ | 750ml×12 / 白・辛口 | | | 規格/タイプ | 750ml×12 / 白・辛口 | | |
| 栽培/認証 | ビオディナミ/エコセール ヴァン・メソッド・ナチュラル | | | 栽培/認証 | ビオディナミ/エコセール、ヴァン・メソッド・ナチュラル | | |
| テロワール | 土壌 | 標高・向き | 面積 | テロワール | 土壌 | 標高 | 面積・収量 |
| | 花崗岩 砂 石灰 石灰シルト | 220m・南南東 | 0.5ha | | 花崗岩 砂岩 石灰 | 200m・東 | 1ha・30hl/ha |
| 品種(収穫/樹齢) | ミュスカオットネル40% ミュスカダルザスロゼ30% ミュスカダルザスブラン30%(手摘み/平均39年) | | | 品種(収穫/樹齢) | リースリング、ピノグリ、ゲヴェルツトラミネール ミュスカ、ピノオーセロワ(手摘み/30~80年) | | |
| 醸造 酵母 | 自生酵母 | | | 醸造 酵母 | 自生酵母 | | |
| 発酵 熟成 | 50%全房・50%除梗し醸し 空気圧式圧搾・垂直式圧搾 100年以上のフードルで8ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄 | | | 発酵 熟成 | 5種のブドウを一緒に直接圧搾 フードルで12ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄 | | |
| SO ₂ | 無添加 トータル:12mg/L | | | SO ₂ | 無添加 トータル:0mg/L | | |
| アルコール度 | 14% | | | アルコール度 | 14% | | |
| 特徴 | 20年と21年は気候が反対で極端だったためアッサンブラージュし ました。GCケフェルコフのすぐ下の区画で育つミュスカ3品種の半 分は除梗し醸し後プレス、100年前のフードルで8ヶ月発酵・熟成 しました。トロピカルフルーツやライチ、洋梨や金木犀、白胡椒、火打石 のアロマを感じます。香りがしっかりと広がるアタック、ほろ苦さと中程 度の酸味が溶け込んだドライな味わいで複雑味のある逸品です。 | | | 特徴 | アムルシュヴィール村の最も美しい丘に位置し、祖父の時代から続 くグランクリュケフェルコフと境界線を共にする混植畑で育つ5種 のブドウを地元の石や木材などの自然素材のみを用いて建設した ユニークなカーヴで直接圧搾しフードルで12ヶ月発酵・熟成しま した。 | | |

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)

Diory

| | | | | | | | |
|--|---|--|---|--|--|--|--|
| 【44200】Si Rose シ ローズ19&20&21&22 | | | | 【43996】Riesling Hinterberg リースリング ヒンテルベルグ19 | | | |
| 呼称 VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売 ¥5,300 規格/タイプ 750ml×12 / オレンジ・辛口 SOLD OUT 栽培/認証 ビオディナミ/エコセール・ヴァン・メソッド・ナチュラル テロワール 土壌 標高・向き 面積 魚卵石の石灰 220~300m・南 1ha 品種(収穫/樹齢) ゲヴュルトトラミネール65%ピノグリ35%(手摘み/平均50年) 醸造 酵母 自生酵母 発酵 65%は8ヶ月間醸した2022年のシローズ 熟成 25%は8ヶ月間醸した2021年のシローズ 10%は2020年と2019年のシローズ をアッサンブラージュし、フードルで熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年3月 SO ₂ 無添加 トータル:0mg/L アルコール度 13.5% 特徴 香りから連想するバラのような=Si Roseと肝硬変=Cirrhoseの発 音が似ているためラベルに肝臓も描かれています。ゲヴルトトラ ミネールとピノグリを8日間醸した22年を65%、8ヶ月醸した21年 を25%、19年と20年のシローズ10%をアッサンブラージュし熟成し ました。オレンジピンク色、マンダリンオレンジやさくらんぼの香り、 コクのあるアフターの長い味わいです。 |  | 呼称 Alsace Lieux-dits アルザス・リュエディ 参考小売 ¥5,600 規格/タイプ 750ml×12 / 白・辛口 SOLD OUT 栽培/認証 ビオディナミ/エコセール テロワール 土壌 標高・向き 面積・収量 花崗岩 320m・真南 0.25ha・35hl/ha 品種(収穫/樹齢) リースリング100%(手摘み/ComingSoon) 醸造 酵母 自生酵母 発酵 空気圧式圧搾・垂直式圧搾 熟成 フードルで11ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄 SO ₂ 無添加 トータル:12mg/L未満 アルコール度 14% 特徴 グランクリュ・ヴィネック・シュロスベルグの延長線上にあるカッツェン タール谷の南向き急斜面にあるリュエディで風が吹かず昼の気候が夜 まで続くテロワールで育つリースリングをフードルで11ヶ月発酵・熟 成しました。緑色残る黄金色、金柑コンポートやアプリコットジャム、カ リンの香り、エキスが広がるアタック、コク旨で雑味なく綺麗なバラン スと味わい、柑橘の酸味が心地よく残ります。 |  | | | | |
| 【43854】Le Blanc de Seppi ル ブランドセッピー19 | | | | 【44268】Riesling Hinterberg リースリング ヒンテルベルグ20 | | | |
| 呼称 Alsace アルザス 参考小売 ¥6,000 SOLD OUT 規格/タイプ 750ml×12 / 白・辛口 栽培/認証 ビオディナミ/エコセール テロワール 土壌 標高・向き 面積・収量 ComingSoon ComingSoon ComingSoon 品種(収穫/樹齢) リースリング100%(手摘み/ComingSoon) 醸造 酵母 自生酵母 発酵 古樽で24ヶ月間発酵・熟成 熟成 無濾過・無清澄 SO ₂ 無添加 トータル:14mg/L アルコール度 14% 特徴 Seppiはクリスチャンのお父様のあだ名です。82歳まで畑仕事を楽 しんだビネール家の父へのオマージュワインで孫娘オレリーと造り ました。古樽で24ヶ月間発酵・熟成しました。粘性のある黄金色、ア プリコットジャムやハチミツ、ドライフルーツやマスカットジャムの 香り、しっかりと香りが広がるアタック、ドライでしっかりと酸味 と渋み、ボリューム感のある逸品です。 |  | 呼称 Alsace Lieux-dits アルザス・リュエディ 参考小売 ¥6,500 SOLD OUT 規格/タイプ 750ml×12 / 白・辛口 栽培/認証 ビオディナミ/エコセール ヴァン・メソッド・ナチュラル テロワール 土壌 標高・向き 面積・収量 花崗岩 320m・真南 0.25ha・35hl/ha 品種(収穫/樹齢) リースリング100%(手摘み/ComingSoon) 醸造 酵母 自生酵母 発酵 空気圧式圧搾・垂直式圧搾 熟成 フードルで24ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄 SO ₂ 無添加 トータル:16mg/L アルコール度 13.5% 特徴 グランクリュ・ヴィネック・シュロスベルグの延長線上にあるカッツェン タール谷の南向き急斜面にあるリュエディで風が吹かず昼の気候が夜 まで続くテロワールで育つリースリングをフードルで24ヶ月発酵・熟 成しました。濃いイエロー、アプリコットや柚子ジャム、リンゴや火打石 の香り、果実味と完熟した柑橘の甘味に溶け込んだ高めの酸、しっかり とした旨味が感じられる上質な逸品です。 |  | | | | |
| 【44267】Auxerrois Hinterberg オーセロワ ヒンテルベルグ18 | | | | 【44207】Le Scarabée du Temps Passé ル スカラベ デュ タンパッセ13 | | | |
| 呼称 Alsace Lieux-dits アルザス・リュエディ 参考小売 ¥6,500 SOLD OUT 規格/タイプ 750ml×12 / 白・辛口 栽培/認証 ビオディナミ/エコセール テロワール 土壌 標高・向き 面積 花崗岩 320m・真南 0.25ha 品種(収穫/樹齢) ピノオーセロワ100%(手摘み/平均49年) 醸造 酵母 自生酵母 発酵 空気圧式圧搾・垂直式圧搾 熟成 100年以上のフードルで11ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄 SO ₂ 無添加 トータル:20mg/L アルコール度 15% 特徴 グランクリュ・ヴィネック・シュロスベルグの延長線上にあるカッツェン タール谷の南向き斜面にあるリュエディで風が吹かず昼の 気候が夜まで続くテロワールが特徴です。よく熟したオーセロワを フードルで11ヶ月発酵・熟成しました。粘性あるグリーンゴールド 色、洋梨ジャムやアプリコット、ユリやバラ香、しっかりと果実味 に甘味と奥行き、複雑味が相まったドライなアフターが印象的です。 |  | 呼称 VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売 ¥8,500 SOLD OUT 規格/タイプ 750ml×12 / 白・辛口 栽培/認証 ビオロジック ビオディナミ/エコセール テロワール 土壌 標高・向き 面積・収量 花崗岩 炭酸塩砂岩 260~300m・南東 1.6ha・45hl/ha 品種(収穫/樹齢) ゲヴュルトトラミネール60%リースリング30% ミスカティグランブランとミスカロゼ10%(手摘み/ComingSoon) 醸造 酵母 自生酵母 発酵 同時に収穫し、すべて一緒にプレス 熟成 フードル(ウイエあり)とバリックで、 42ヶ月間発酵・シュールリー熟成し、 アッサンブラージュ SO ₂ 無添加 トータル:27mg/L アルコール度 14% 特徴 高温多湿の秋のためボトリティスが早い時期に付きました。GCケ フェルコフで育つゲヴルトトラミネールを主体に4品種を同時に収 穫し一緒にプレス、フードル(ウイエあり)とバリックで42ヶ月発酵・熟 成しました。濃い色調のアンバー、キャラメルや金木犀、トロピカルフ ルーツのアロマ、完熟したアプリコットやハチミツの香り、しっかりし たアタックにたっぷりのエキ스가感じられるしっかりボディです。 |  | | | | |

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

[44088] Riesling GC Schlossberg リースリング グランクリュ シュロスベルグ19

| | | | |
|-----------------|---|---------|---------------|
| 呼称 | Alsace Grand Cru アルザス・グランクリュ | | |
| 参考小売 | ¥7,800 | | |
| 規格/タイプ | 750ml×12 / 白・辛口 | | |
| 栽培/認証 | ビオディナミ/エコセール ヴァン・メソッド・ナチュラル | | |
| テロワール | 土壌 | 標高・向き | 面積・収量 |
| | 花崗岩 砂質 | 280m・真南 | 0.4ha・20hl/ha |
| 品種(収穫/樹齢) | リースリング100% (手摘み/7~47年) | | |
| 醸造 酵母 | 自生酵母 | | |
| 発酵 熟成 | 1週間醸し後、空気圧式圧搾・垂直式圧搾 フードルで24ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄 | | |
| SO ₂ | 無添加 トータル:0mg/L | | |
| アルコール度 | 14% | | |
| 特徴 | 1975年にアルザスで最も早くグランクリュに制定されたシュロスベルグ、南向き花崗岩土壌の高樹齢リースリングを1週間醸し後プレス、フードルで24ヶ月発酵・熟成し無清澄・無濾過で瓶詰めしました。 | | |



[44089] Riesling GC Wineck Schlossberg リースリング グランクリュ ヴィネックシュロスベルグ19

| | | | |
|-----------------|---|--------|-------|
| 呼称 | Alsace Grand Cru アルザス・グランクリュ | | |
| 参考小売 | ¥7,800 | | |
| 規格/タイプ | 750ml×12 / 白・辛口 | | |
| 栽培/認証 | ビオディナミ/エコセール ヴァン・メソッド・ナチュラル | | |
| テロワール | 土壌 | 標高・向き | 面積 |
| | 花崗岩 | 320m・南 | 0.8ha |
| 品種(収穫/樹齢) | リースリング100% (手摘み/平均56年) | | |
| 醸造 酵母 | 自生酵母 | | |
| 発酵 熟成 | 垂直式圧搾機でプレス 古樽で11ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄 | | |
| SO ₂ | 無添加 トータル:12mg/L未満 | | |
| アルコール度 | 15% | | |
| 特徴 | カイザルスベルク村の谷から続く砂状の花崗岩で、南向きの丘の中腹に位置し日中は太陽の恩恵を受けやすく夜はウォージュ山脈からの冷たい風で非常に寒くなります。父ジョセフが作った手動縦型圧搾機でプレスし、古樽で11ヶ月発酵・熟成しました。 | | |



[44090] GC Kaefferkopf グランクリュ ケフェルコフ17

| | | | |
|-----------------|--|-------------|---------------|
| 呼称 | Alsace Grand Cru アルザス・グランクリュ | | |
| 参考小売 | ¥7,800 | | |
| 規格/タイプ | 750ml×12 / 白・辛口 | | |
| 栽培/認証 | ビオディナミ/エコセール | | |
| テロワール | 土壌 | 標高・向き | 面積・収量 |
| | 花崗岩 砂利 炭酸塩砂岩 | 260~300m・南東 | 1.1ha・40hl/ha |
| 品種(収穫/樹齢) | ゲヴュルトトラミネール主体 リースリング ミュスカ(手摘み/平均40年) | | |
| 醸造 酵母 | 自生酵母 | | |
| 発酵 熟成 | アッサンプラージュし空気圧式圧搾・垂直式圧搾 100年以上のフードルで24ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄 | | |
| SO ₂ | 無添加 トータル:21mg/L | | |
| アルコール度 | 15% | | |
| 特徴 | 村を囲むように6つの丘から成るグランクリュ・ケフェルコフの花崗岩・砂利・炭酸塩砂岩で育つゲヴュルトトラミネール・リースリング・ミュスカの3品種をプレス後、フードルで24ヶ月発酵・熟成しました。 | | |



[44091] Gewurztraminer GC Kaefferkopf VT ゲヴュルトトラミネール GCケフェルコフVT18

| | | | |
|-----------------|---|----|-----------|
| 呼称 | Alsace Grand Cru アルザス・グランクリュ | | |
| 参考小売 | ¥10,000 | | |
| 規格/タイプ | 750ml×12 / 白・甘口 | | |
| 栽培/認証 | ビオディナミ/エコセール | | |
| テロワール | 土壌 | 向き | 面積・収量 |
| | 花崗岩 砂岩 | 南東 | ComigSoon |
| 品種(収穫/樹齢) | ゲヴュルトトラミネール100% (手摘み/ComingSoon) | | |
| 醸造 酵母 | 自生酵母 | | |
| 発酵 熟成 | 父ジョセフが開発した圧搾機で12時間プレス 100年以上の古いフードルで24ヶ月間 発酵・シュールレリー熟成 無濾過・無清澄/残糖:59.8g/L | | |
| SO ₂ | 無添加 トータル:30mg/L | | |
| アルコール度 | 15% | | |
| 特徴 | 斜面に位置するケフェルコフは1932年に区画整理され2007年にグランクリュに制定されました。ボトリディスが付いたゲヴュルトトラミネールを100年以上の古いフードルで24ヶ月発酵・熟成しSO ₂ 無添加で瓶詰めしました。黄金色、しっかりとした粘性、メープルシロップやコンポート、ターメリックの香り、旨味広がるしっかりとした甘みに優しく上品な心地の良いほろ苦さ、余韻が長く残ります。 | | |



[44206] Pinot Noir ピノノワール22

| | | | |
|-----------------|--|------|-------|
| 呼称 | Alsace アルザス | | |
| 参考小売 | ¥5,600 | | |
| 規格/タイプ | 750ml×12 / 赤・ミディアム | | |
| 栽培/認証 | ビオディナミ/エコセール | | |
| テロワール | 土壌 | 標高 | 面積 |
| | レス 砂化した石灰岩 泥土 | 220m | 0.5ha |
| 品種(収穫/樹齢) | ピノノワール100% (手摘み/平均30年) | | |
| 醸造 酵母 | 自生酵母 | | |
| 発酵 熟成 | 昔ながらの足踏みピジャージュをしながら醸し・発酵 フードルで9ヶ月間熟成 無濾過・無清澄 | | |
| SO ₂ | 無添加 トータル:11mg/L | | |
| アルコール度 | 13% | | |
| 特徴 | 風化した石灰岩と泥土が長年蓄積された土壌のピノノワールを昔ながらの足踏みピジャージュをしながら醸し・発酵後、フードルで9ヶ月熟成しサンスフルで仕上げました。淡いルビー色、ザクロやフランボワーズ、クランベリーのアロマ、口中に広がる果実味、たっぷりのエキス、酸味とタンニンのバランスよく上質な味わいでアフターのクランベリー香がアクセントとなっています。 | | |



[43855] Le Rouge de Seppi ルージュドセッピ20

| | | | |
|-----------------|--|------|-------|
| 呼称 | Alsace アルザス | | |
| 参考小売 | ¥6,000 | | |
| 規格/タイプ | 750ml×12 / 赤・ミディアム | | |
| 栽培/認証 | ビオディナミ/エコセール | | |
| テロワール | 土壌 | 標高 | 面積 |
| | レス 砂化した石灰岩 泥土 | 220m | 0.5ha |
| 品種(収穫/樹齢) | ピノノワール100% (手摘み/平均30年) | | |
| 醸造 酵母 | 自生酵母 | | |
| 発酵 熟成 | 昔ながらの足踏みピジャージュをしながら醸し・発酵 新しいフードルで7ヶ月間熟成 無濾過・無清澄 | | |
| SO ₂ | 無添加 トータル:10mg/L | | |
| アルコール度 | 14% | | |
| 特徴 | Seppiはクリスチャンのお父様のあだ名です。ドメーヌそばの畑に82歳まで通った彼へのオマージュワインで孫娘のオレリーも一緒に造りました。昔ながらの足踏みピジャージュをしながら醸し・発酵後、新しいフードルで熟成しました。紫を帯びたルビー色、プラムやイチゴ、フランボワーズ、青ピーマンや湿った土のアロマ、アタックにはまだ固さの残るタンニンと酸味、しっかりとしたボディに冷涼な味わいです。 | | |



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)

| 【43469】Eau de Vie Marc de Pinot Noirオー・ド・ヴィ マール・ド・ピノワール16 | | | | 【43689】Eau de Vie Cerise Noire オー・ド・ヴィ スリーズ ノワール03 | | | |
|--|--|---|-----------------|--|---|---|-----------------|
| 呼称 | Alsace アルザス |  | SOLD OUT | 呼称 | Alsace アルザス |  | SOLD OUT |
| 参考小売 | ¥7,500 | | | 参考小売 | ¥9,000 | | |
| 規格/タイプ | 700ml×12 / 蒸留酒 | | | 規格/タイプ | 700ml×12 / 蒸留酒 | | |
| 栽培/認証 | ビオディナミ/エコセール デメテール | | | 栽培/認証 | ビオディナミ/エコセール | | |
| 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 | | |
| 品種 | ピノワール100% (手摘み) | | | 品種 | チェリー(ノワードバル) 100% (手摘み) | | |
| 醸造 酵母 | 自生酵母 | | | 醸造 酵母 | 自生酵母 | | |
| 発酵 熟成 | 完熟のピノワールを醸しプレスした後の絞りかすをドメーヌ内にある銅製のアランビックで蒸留 25Lのボンボンヌと呼ばれるガラス製の丸い容器で熟成 | | | 発酵 熟成 | 自家栽培しているよく熟したチェリーを手摘み 何も加えず果実のみで3週間発酵、そのまま2月にドメーヌ内にあるアランビックで蒸留 銅製200Lのアランビックで湯煎 25Lのボンボンヌと呼ばれるガラス製の丸い容器で熟成 販売前に瓶詰め | | |
| SO ₂ | トータル:9mg/L | | | SO ₂ | トータル:5mg/L | | |
| アルコール度 | 40% | | | アルコール度 | 40% | | |
| 特徴 | グランクリュ・ケフェルコフに植わるピノワールを醸してプレスした後の絞りかす(マール)を銅製のアランビックでゆっくりと蒸留し、25Lのガラス製のボンボンヌで熟成、最終的に残った搾りかすは畑に戻して循環させます。やや濁りある透明の外観、梨のまろやかな香り、とがり無く柔らかな口当たりはアルコール感も控えめでしっかりとした甘味が下支えしてくれる優しい味わいです。 | | | 特徴 | 自家栽培している小ぶりのスリーズ(品種名Noire de Bâle)に何も加えず、そのまま3週間発酵しドメーヌ所有のランビックで父ジョセフ・ピネールが蒸留、25Lのボンボンヌと呼ばれる丸いガラスの容器で熟成、発売前に瓶詰めしました。クリアで透明な色合い、さくらんぼのアロマを感じます。甘やかなチェリーのニュアンスが隔々まで拡がりアフターを華やかに演出します。 | | |
| 【43856】Eau de Vie Marc de Muscat/Kaefferkopfオー・ド・ヴィ マール・ド・ミュスカケフェルコフ15 | | | | 【44093】Eau de Vie Marc de Riesling GC Kaefferkopfオー・ド・ヴィ マール・ド・リースリング GCケフェルコフ16 | | | |
| 呼称 | - |  | SOLD OUT | 呼称 | - |  | SOLD OUT |
| 参考小売 | ¥9,000 | | | 参考小売 | ¥9,500 | | |
| 規格/タイプ | 700ml×12 / 蒸留酒 | | | 規格/タイプ | 700ml×12 / 蒸留酒 | | |
| 栽培/認証 | ビオディナミ/エコセール デメテール | | | 栽培/認証 | ビオディナミ/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 | | |
| 品種 | ミュスカ100% (手摘み) | | | 品種 | リースリング100% (手摘み) | | |
| 醸造 酵母 | 自生酵母 | | | 醸造 酵母 | 自生酵母 | | |
| 発酵 熟成 | 自家栽培しているよく熟したミュスカを手摘み プレスした後の搾りかすを容器へ移し4ヶ月間発酵 2月に200Lの銅製アランビックで蒸留 25Lのボンボンヌと呼ばれるガラス製の丸い容器で熟成 販売前に瓶詰め | | | 発酵 熟成 | 自家栽培しているよく熟したリースリングを手摘み プレスした後の搾りかすを容器へ移し4ヶ月間発酵 2月に200Lの銅製アランビックで蒸留 25Lのボンボンヌと呼ばれるガラス製の丸い容器で熟成 販売前に瓶詰め | | |
| SO ₂ | トータル:8mg/L | | | SO ₂ | トータル:5mg/L | | |
| アルコール度 | 40% | | | アルコール度 | 40% | | |
| 特徴 | ミュスカを収穫しプレスした後の搾りかすを容器へ移し4ヶ月間発酵、200Lの銅製アランビックで蒸留し25Lのボンボンヌと呼ばれるガラス製の丸い容器で熟成し販売前に瓶詰めしました。トロピカルフルーツ香、百合やバナナ、パイナップル、マスカットの香りを感じます。舌触りがまろやかで上品に拡がりみせ、角がとれたスムーズさと口中に甘さが拡がっていきます。 | | | 特徴 | GCケフェルコフのリースリングを収穫しプレスした後の搾りかすを容器へ移し4ヶ月間発酵、200Lの銅製アランビックの単式蒸留器で蒸留し25Lのボンボンヌと呼ばれるガラス製の丸い容器で熟成し販売前に瓶詰めしました。 | | |
| 【44208】Vieux Marc de Gewurztraminer VTヴェー マール・ド・ゲヴルツトラミネール VT08 | | | | 【44270】Eau de Vie de Mirabelleオー・ド・ヴィ・ド・ミラベル18 | | | |
| 呼称 | - |  | SOLD OUT | 呼称 | - |  | SOLD OUT |
| 参考小売 | ¥11,000 | | | 参考小売 | ¥12,000 | | |
| 規格/タイプ | 700ml×12 / 蒸留酒 | | | 規格/タイプ | 700ml×12 / 蒸留酒 | | |
| 栽培/認証 | ビオディナミ/エコセール デメテール | | | 栽培/認証 | ビオディナミ/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 | | |
| 品種 | ゲヴルツトラミネール100% (手摘み) | | | 品種 | ミラベル(西洋スモモ) 100% (手摘み) | | |
| 醸造 酵母 | 自生酵母 | | | 醸造 酵母 | 自生酵母 | | |
| 発酵 熟成 | 自家栽培の貴腐菌の付いたゲヴルツトラミネールを手摘み プレスした後の搾りかすを容器へ移し発酵 200Lの銅製アランビックで蒸留 25Lのボンボンヌと呼ばれるガラス製の丸い容器で10年間熟成 販売前に瓶詰め | | | 発酵 熟成 | 自家栽培のミラネルを手摘み 発酵後プレス 銅製アランビックで蒸留 25Lのボンボンヌと呼ばれるガラス製の丸い容器で熟成 販売前に瓶詰め | | |
| SO ₂ | トータル:4mg/L | | | SO ₂ | トータル:3mg/L | | |
| アルコール度 | 40% | | | アルコール度 | 40% | | |
| 特徴 | GCケフェルコフの貴腐菌の付いたゲヴルツトラミネールを収穫しプレスした後の搾りかすを容器へ移し発酵、父ジョセフが200Lの銅製アランビックで蒸留し25Lのボンボンヌと呼ばれるガラス製の丸い容器で10年間熟成しました。トロピカルフルーツやココナッツ、カシューナッツのアロマ、ボリューム感のあるアタックに強めのアルコール感、口中にハーブ香や甘い香りがしっかりと拡がります。 | | | 特徴 | 自家栽培している2018年に採れた樹齢50年以上のミラベルをそのまま発酵し、プレスした後ドメーヌ所有のランビックで蒸留、25Lのボンボンヌと呼ばれる丸いガラスの容器で瓶詰めまで熟成しました。白い花やトロピカルフルーツ、ハチミツ、ユリのアロマを感じます。まろやかなアタックにしっとりとした甘味と強すぎないアルコール感が共に程よい味わいです。 | | |

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)

Diony