



# 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% ゲヴュルトラミネール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*

[44288] Crémant d'Alsace Brut クレマンダルザス ブリュット19&20		[44290] Pinot Blanc ピノブランV.V.22																																																									
<table border="1"> <tr><td>呼称</td><td>Crémant d'Alsace クレマン・ダルザス</td></tr> <tr><td>参考小売</td><td>¥4,100</td></tr> <tr><td>規格/タイプ</td><td>750ml×12 / 白泡・辛口</td></tr> <tr><td>栽培/認証</td><td>バイオダイナミ/デメテール</td></tr> <tr><td>テロワール</td><td>土壌 標高 面積・収量</td></tr> <tr><td></td><td>泥灰土 石灰 泥土 泥砂利 240m 1.7ha・50hl/ha</td></tr> <tr><td>品種(収穫/樹齢)</td><td>シャルドネ、オーセロワ、ピノグリ(手摘み/20~30年) [2019年50%・2020年50%]</td></tr> <tr><td>醸造 酵母</td><td>自生酵母</td></tr> <tr><td>発酵</td><td>9月収穫/全房で空気圧搾/ステンレスタンクで発酵</td></tr> <tr><td>熟成</td><td>残糖22g/Lのワインを添加し2021年4月24日ティラージュ 21ヶ月間瓶内二次発酵・熟成 ノドザージュ/デゴルジュマン:2023年3月/濾過あり・無清澄</td></tr> <tr><td>SO<sub>2</sub></td><td>無添加 トータル:8mg/L</td></tr> <tr><td>ガス圧</td><td>5.4気圧</td></tr> <tr><td>アルコール度</td><td>12.5%</td></tr> <tr><td>特徴</td><td>シャルドネ、オーセロワ、ピノグリを全房でプレスし、ステンレスタンクで発酵、残糖22g/Lのワインを添加し21年4月にティラージュ、21ヶ月間瓶内二次発酵・熟成し23年3月にデゴルジュマンしました。ライトグリーンイエロー色、リンゴやキウイのアロマ、舌の上にプチプチと優しい泡立ち、キュッとした酸を感じるアタック、ミネラル感と果実の甘みを感じるエキシ感交じり合っています。</td></tr> </table>	呼称	Crémant d'Alsace クレマン・ダルザス	参考小売	¥4,100	規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口	栽培/認証	バイオダイナミ/デメテール	テロワール	土壌 標高 面積・収量		泥灰土 石灰 泥土 泥砂利 240m 1.7ha・50hl/ha	品種(収穫/樹齢)	シャルドネ、オーセロワ、ピノグリ(手摘み/20~30年) [2019年50%・2020年50%]	醸造 酵母	自生酵母	発酵	9月収穫/全房で空気圧搾/ステンレスタンクで発酵	熟成	残糖22g/Lのワインを添加し2021年4月24日ティラージュ 21ヶ月間瓶内二次発酵・熟成 ノドザージュ/デゴルジュマン:2023年3月/濾過あり・無清澄	SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:8mg/L	ガス圧	5.4気圧	アルコール度	12.5%	特徴	シャルドネ、オーセロワ、ピノグリを全房でプレスし、ステンレスタンクで発酵、残糖22g/Lのワインを添加し21年4月にティラージュ、21ヶ月間瓶内二次発酵・熟成し23年3月にデゴルジュマンしました。ライトグリーンイエロー色、リンゴやキウイのアロマ、舌の上にプチプチと優しい泡立ち、キュッとした酸を感じるアタック、ミネラル感と果実の甘みを感じるエキシ感交じり合っています。		<table border="1"> <tr><td>呼称</td><td>Alsace アルザス</td></tr> <tr><td>参考小売</td><td>¥3,500</td></tr> <tr><td>規格/タイプ</td><td>750ml×12 / 白・辛口</td></tr> <tr><td>栽培/認証</td><td>バイオダイナミ/デメテール</td></tr> <tr><td>テロワール</td><td>土壌 標高・向き 面積</td></tr> <tr><td></td><td>粘土 250m・東 0.5ha</td></tr> <tr><td>品種</td><td>ピノブラン100%</td></tr> <tr><td>(収穫/樹齢)</td><td>(手摘み/平均30年)</td></tr> <tr><td>醸造 酵母</td><td>自生酵母</td></tr> <tr><td>発酵</td><td>空気圧式搾</td></tr> <tr><td>熟成</td><td>20hlのステンレスタンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄</td></tr> <tr><td>SO<sub>2</sub></td><td>瓶詰め時:少量添加 トータル:13mg/L</td></tr> <tr><td>アルコール度</td><td>13.5%</td></tr> <tr><td>特徴</td><td>1998年より自ら無農薬を実践し畑で学びを得てきた叩き上げの生産者アンドレ、標高250mの粘土土壌に植わる樹齢30年のピノブランをプレスし、ステンレスタンクで発酵・熟成し瓶詰めしました。ライトイエローの外観、レモンやパセリのアロマ、柑橘ジュースのジュシーさに優しい甘味が拡がり、アクセントとなる酸が心地よくボリューム感もあります。</td></tr> </table>	呼称	Alsace アルザス	参考小売	¥3,500	規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口	栽培/認証	バイオダイナミ/デメテール	テロワール	土壌 標高・向き 面積		粘土 250m・東 0.5ha	品種	ピノブラン100%	(収穫/樹齢)	(手摘み/平均30年)	醸造 酵母	自生酵母	発酵	空気圧式搾	熟成	20hlのステンレスタンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄	SO <sub>2</sub>	瓶詰め時:少量添加 トータル:13mg/L	アルコール度	13.5%	特徴	1998年より自ら無農薬を実践し畑で学びを得てきた叩き上げの生産者アンドレ、標高250mの粘土土壌に植わる樹齢30年のピノブランをプレスし、ステンレスタンクで発酵・熟成し瓶詰めしました。ライトイエローの外観、レモンやパセリのアロマ、柑橘ジュースのジュシーさに優しい甘味が拡がり、アクセントとなる酸が心地よくボリューム感もあります。	
呼称	Crémant d'Alsace クレマン・ダルザス																																																										
参考小売	¥4,100																																																										
規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口																																																										
栽培/認証	バイオダイナミ/デメテール																																																										
テロワール	土壌 標高 面積・収量																																																										
	泥灰土 石灰 泥土 泥砂利 240m 1.7ha・50hl/ha																																																										
品種(収穫/樹齢)	シャルドネ、オーセロワ、ピノグリ(手摘み/20~30年) [2019年50%・2020年50%]																																																										
醸造 酵母	自生酵母																																																										
発酵	9月収穫/全房で空気圧搾/ステンレスタンクで発酵																																																										
熟成	残糖22g/Lのワインを添加し2021年4月24日ティラージュ 21ヶ月間瓶内二次発酵・熟成 ノドザージュ/デゴルジュマン:2023年3月/濾過あり・無清澄																																																										
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:8mg/L																																																										
ガス圧	5.4気圧																																																										
アルコール度	12.5%																																																										
特徴	シャルドネ、オーセロワ、ピノグリを全房でプレスし、ステンレスタンクで発酵、残糖22g/Lのワインを添加し21年4月にティラージュ、21ヶ月間瓶内二次発酵・熟成し23年3月にデゴルジュマンしました。ライトグリーンイエロー色、リンゴやキウイのアロマ、舌の上にプチプチと優しい泡立ち、キュッとした酸を感じるアタック、ミネラル感と果実の甘みを感じるエキシ感交じり合っています。																																																										
呼称	Alsace アルザス																																																										
参考小売	¥3,500																																																										
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口																																																										
栽培/認証	バイオダイナミ/デメテール																																																										
テロワール	土壌 標高・向き 面積																																																										
	粘土 250m・東 0.5ha																																																										
品種	ピノブラン100%																																																										
(収穫/樹齢)	(手摘み/平均30年)																																																										
醸造 酵母	自生酵母																																																										
発酵	空気圧式搾																																																										
熟成	20hlのステンレスタンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄																																																										
SO <sub>2</sub>	瓶詰め時:少量添加 トータル:13mg/L																																																										
アルコール度	13.5%																																																										
特徴	1998年より自ら無農薬を実践し畑で学びを得てきた叩き上げの生産者アンドレ、標高250mの粘土土壌に植わる樹齢30年のピノブランをプレスし、ステンレスタンクで発酵・熟成し瓶詰めしました。ライトイエローの外観、レモンやパセリのアロマ、柑橘ジュースのジュシーさに優しい甘味が拡がり、アクセントとなる酸が心地よくボリューム感もあります。																																																										
[44289] Imposture アンボスチュール21		[44291] Orange is the New White オレンジイズザニューホワイト22																																																									
<table border="1"> <tr><td>呼称</td><td>Alsace アルザス</td></tr> <tr><td>参考小売</td><td>¥4,400</td></tr> <tr><td>規格/タイプ</td><td>750ml×12 / 白・辛口</td></tr> <tr><td>栽培/認証</td><td>バイオダイナミ/デメテール</td></tr> <tr><td>テロワール</td><td>土壌 標高・向き 面積・収量</td></tr> <tr><td></td><td>砂利 250m・東 1.2ha・30hl/ha</td></tr> <tr><td>品種(収穫/樹齢)</td><td>ピノグリ100% (手摘み/平均27年)</td></tr> <tr><td>醸造 酵母</td><td>自生酵母</td></tr> <tr><td>発酵</td><td>9月20日収穫/全房でステンレスタンクで3日間醸し、空気圧式搾 木樽で発酵</td></tr> <tr><td>熟成</td><td>フードルで熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2022年9月5日</td></tr> <tr><td>SO<sub>2</sub></td><td>無添加 トータル:6mg/L</td></tr> <tr><td>アルコール度</td><td>13%</td></tr> <tr><td>特徴</td><td>標高250mの砂利土壌で育つピノグリを全房でステンレスタンクで3日間醸し後プレスし木樽で発酵、フードルで熟成しサンスフルで仕上げました。イエローゴールド色、ハーブやハッサク、グレープフルーツのアロマを感じます。柑橘の酸味にジュシーかつパワフルな味わいのアタック、ボリューム感がありアフターまで伸びやかな味わいが続きます。</td></tr> </table>	呼称	Alsace アルザス	参考小売	¥4,400	規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口	栽培/認証	バイオダイナミ/デメテール	テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量		砂利 250m・東 1.2ha・30hl/ha	品種(収穫/樹齢)	ピノグリ100% (手摘み/平均27年)	醸造 酵母	自生酵母	発酵	9月20日収穫/全房でステンレスタンクで3日間醸し、空気圧式搾 木樽で発酵	熟成	フードルで熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2022年9月5日	SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:6mg/L	アルコール度	13%	特徴	標高250mの砂利土壌で育つピノグリを全房でステンレスタンクで3日間醸し後プレスし木樽で発酵、フードルで熟成しサンスフルで仕上げました。イエローゴールド色、ハーブやハッサク、グレープフルーツのアロマを感じます。柑橘の酸味にジュシーかつパワフルな味わいのアタック、ボリューム感がありアフターまで伸びやかな味わいが続きます。		<table border="1"> <tr><td>呼称</td><td>VdF ヴァン・ド・フランス</td></tr> <tr><td>参考小売</td><td>¥4,400</td></tr> <tr><td>規格/タイプ</td><td>750ml×12 / オレンジ・辛口</td></tr> <tr><td>栽培/認証</td><td>バイオダイナミ/エコセール デメテール</td></tr> <tr><td>テロワール</td><td>土壌 標高・向き 面積</td></tr> <tr><td></td><td>泥灰土 石灰 250m・東 2ha</td></tr> <tr><td>品種</td><td>ゲヴールツラミネール30% ピノグリ30% リースリング15%</td></tr> <tr><td>(収穫/樹齢)</td><td>シルヴァネール15% ミュスカ10% (手摘み/18~38年)</td></tr> <tr><td>醸造 酵母</td><td>自生酵母</td></tr> <tr><td>発酵</td><td>ステンレスタンクで醸し、空気圧式搾 ステンレスタンクで発酵(ビジャージュ1回)</td></tr> <tr><td>熟成</td><td>フードルとステンレスタンクで熟成 無濾過・無清澄</td></tr> <tr><td>SO<sub>2</sub></td><td>無添加 トータル:10mg/L</td></tr> <tr><td>アルコール度</td><td>13.5%</td></tr> <tr><td>特徴</td><td>標高250mの泥灰土・石灰土壌で育つブドウ5品種と一緒に醸しプレス後、ステンレスタンクで発酵期間中に1回ビジャージュし、フードルとステンレスタンクで熟成しました。オレンジゴールドの外観、アプリコットやピーチのアロマ、粘性のあるアロマティックなアタックに果実の甘みと細やかなタンニンがバランスよくドライにまとまっています。</td></tr> </table>	呼称	VdF ヴァン・ド・フランス	参考小売	¥4,400	規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・辛口	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		泥灰土 石灰 250m・東 2ha	品種	ゲヴールツラミネール30% ピノグリ30% リースリング15%	(収穫/樹齢)	シルヴァネール15% ミュスカ10% (手摘み/18~38年)	醸造 酵母	自生酵母	発酵	ステンレスタンクで醸し、空気圧式搾 ステンレスタンクで発酵(ビジャージュ1回)	熟成	フードルとステンレスタンクで熟成 無濾過・無清澄	SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:10mg/L	アルコール度	13.5%	特徴	標高250mの泥灰土・石灰土壌で育つブドウ5品種と一緒に醸しプレス後、ステンレスタンクで発酵期間中に1回ビジャージュし、フードルとステンレスタンクで熟成しました。オレンジゴールドの外観、アプリコットやピーチのアロマ、粘性のあるアロマティックなアタックに果実の甘みと細やかなタンニンがバランスよくドライにまとまっています。			
呼称	Alsace アルザス																																																										
参考小売	¥4,400																																																										
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口																																																										
栽培/認証	バイオダイナミ/デメテール																																																										
テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量																																																										
	砂利 250m・東 1.2ha・30hl/ha																																																										
品種(収穫/樹齢)	ピノグリ100% (手摘み/平均27年)																																																										
醸造 酵母	自生酵母																																																										
発酵	9月20日収穫/全房でステンレスタンクで3日間醸し、空気圧式搾 木樽で発酵																																																										
熟成	フードルで熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2022年9月5日																																																										
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:6mg/L																																																										
アルコール度	13%																																																										
特徴	標高250mの砂利土壌で育つピノグリを全房でステンレスタンクで3日間醸し後プレスし木樽で発酵、フードルで熟成しサンスフルで仕上げました。イエローゴールド色、ハーブやハッサク、グレープフルーツのアロマを感じます。柑橘の酸味にジュシーかつパワフルな味わいのアタック、ボリューム感がありアフターまで伸びやかな味わいが続きます。																																																										
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス																																																										
参考小売	¥4,400																																																										
規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・辛口																																																										
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																																																										
	泥灰土 石灰 250m・東 2ha																																																										
品種	ゲヴールツラミネール30% ピノグリ30% リースリング15%																																																										
(収穫/樹齢)	シルヴァネール15% ミュスカ10% (手摘み/18~38年)																																																										
醸造 酵母	自生酵母																																																										
発酵	ステンレスタンクで醸し、空気圧式搾 ステンレスタンクで発酵(ビジャージュ1回)																																																										
熟成	フードルとステンレスタンクで熟成 無濾過・無清澄																																																										
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:10mg/L																																																										
アルコール度	13.5%																																																										
特徴	標高250mの泥灰土・石灰土壌で育つブドウ5品種と一緒に醸しプレス後、ステンレスタンクで発酵期間中に1回ビジャージュし、フードルとステンレスタンクで熟成しました。オレンジゴールドの外観、アプリコットやピーチのアロマ、粘性のあるアロマティックなアタックに果実の甘みと細やかなタンニンがバランスよくドライにまとまっています。																																																										

[44292] Pinot Noir ピノノワール22&23																											
<table border="1"> <tr><td>呼称</td><td>Alsace アルザス</td></tr> <tr><td>参考小売</td><td>¥4,000</td></tr> <tr><td>規格/タイプ</td><td>750ml×12 / 赤・ミディアム</td></tr> <tr><td>栽培/認証</td><td>バイオダイナミ/エコセール デメテール</td></tr> <tr><td>テロワール</td><td>土壌 標高・向き 面積・収量</td></tr> <tr><td></td><td>砂利 240m・東 1.7ha・40hl/ha</td></tr> <tr><td>品種(収穫/樹齢)</td><td>ピノノワール100% (手摘み/平均30年)</td></tr> <tr><td>醸造 酵母</td><td>自生酵母</td></tr> <tr><td>発酵</td><td>9月収穫/全房でステンレスタンクで12日間醸し、空気圧式搾 ステンレスタンクで発酵</td></tr> <tr><td>熟成</td><td>フードルで熟成した22年と23年をアッサンプラージュ 無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年11月9日</td></tr> <tr><td>SO<sub>2</sub></td><td>瓶詰め前:15mg/L トータル:12mg/L</td></tr> <tr><td>アルコール度</td><td>12.5%</td></tr> <tr><td>特徴</td><td>標高240mの砂利土壌で育つピノノワールを12日間醸しプレス、ステンレスタンクで発酵しフードルで熟成した2022年と2023年をアッサンプラージュしました。チャーミングなチェリールージュ色、木イチゴやさくらんぼの香り、赤果実のエキスをたっぷり感じるアタックに細やかなタンニンが溶け込み、じゅわっと拡がる旨味がアクセントとなっています。</td></tr> </table>	呼称	Alsace アルザス	参考小売	¥4,000	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	テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量		砂利 240m・東 1.7ha・40hl/ha	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	9月収穫/全房でステンレスタンクで12日間醸し、空気圧式搾 ステンレスタンクで発酵	熟成	フードルで熟成した22年と23年をアッサンプラージュ 無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年11月9日	SO <sub>2</sub>	瓶詰め前:15mg/L トータル:12mg/L	アルコール度	12.5%	特徴	標高240mの砂利土壌で育つピノノワールを12日間醸しプレス、ステンレスタンクで発酵しフードルで熟成した2022年と2023年をアッサンプラージュしました。チャーミングなチェリールージュ色、木イチゴやさくらんぼの香り、赤果実のエキスをたっぷり感じるアタックに細やかなタンニンが溶け込み、じゅわっと拡がる旨味がアクセントとなっています。	
呼称	Alsace アルザス																										
参考小売	¥4,000																										
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																										
テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量																										
	砂利 240m・東 1.7ha・40hl/ha																										
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	9月収穫/全房でステンレスタンクで12日間醸し、空気圧式搾 ステンレスタンクで発酵																										
熟成	フードルで熟成した22年と23年をアッサンプラージュ 無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年11月9日																										
SO <sub>2</sub>	瓶詰め前:15mg/L トータル:12mg/L																										
アルコール度	12.5%																										
特徴	標高240mの砂利土壌で育つピノノワールを12日間醸しプレス、ステンレスタンクで発酵しフードルで熟成した2022年と2023年をアッサンプラージュしました。チャーミングなチェリールージュ色、木イチゴやさくらんぼの香り、赤果実のエキスをたっぷり感じるアタックに細やかなタンニンが溶け込み、じゅわっと拡がる旨味がアクセントとなっています。																										

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)