



マルセル・ダイス

現代アルザスワインの頂点を極めるジャン・ミッシェル・ダイス。

アルザスに初めて「テロワール」の概念を持ち込んで大論争を巻き起こし、遂にはAOC法の改正(ラベルに品種名を表記しなくてもよくなったこと等々)を成し遂げた、信念の男。

ワイン造りの基本哲学は、ブドウ品種、ヴィンテージ、テロワールという3要素それぞれの特徴や個性を、バランスよくワインに表わすこと。その為に重要視している代表的な手法の一つが「混植」です。1本のリースリング種の隣にピノ・グリの樹が、その隣にミュスカの樹が、という栽培方法。通常、品種によって成熟のスピードや収穫の時期も異なりますが、ダイスの混植では全ての品種が同じスピードで成熟し、完熟を迎え、同時期に収穫。このことにより、土地ごとの特性が最大限に表現されたワインが造られます。

また、1997年からはピオディナミを採用。土壌が活性化する為、土地の特徴がよく出た、元気で健康的なブドウが実ります。

マルセル・ダイスのワインは、一般的に豊かな酸とミネラルが際立つアルザスワインとは全く異なり、複雑な味わいと美しい芳香を伴い、どれも個性的で傑出した仕上がりです。

「アルザスの土壌は、太古の地殻変動に由来する極めて複雑で多様なもの。個々の土地の強烈な個性をそのままワインに表現することが、僕の人生です。」と語る通り、ダイス氏の造るワインは、畑、つまりはテロワールの特徴を表現することを目指しています。

国内外問わず人気が高く、フランスで最も権威あるワイン評価本『レ・メイユール・ヴァン・ド・フランス(現: クラスマン)』にて最高の3つ星評価、ワイン評論家ロバート・パーカー氏から最高評価5つ星評価を獲得するなど、その類稀なる実力を高く評価されています。



Alsace Blanc 2015

アルザス ブラン

8,000円(税抜)

品種:ピノ・ブラン、リースリング、ゲヴェルツトラミネールが70%、ピノ・ワール、ピノ・グリ、ミュスカ、シルヴァネールが30%

一級畑地元ベルグハイムの各品種畑区画、平均樹齢20年のブドウを7品種ブレンドした、スタンダードキュヴェ。

濃厚な果実味と洗練された酸を持ち、爽やかな印象を残す1本。



Vin Rouge de St. Hippolyte 2013

ヴァン・ルージュ・ド・サン・イポリット

9,800円(税抜)

品種:ピノワール100%)

2004年から新登場の、ダイス2作目となる赤。

このピノワールの畑は、ブルミエクリュ・ランゲンベルグの畑に隣接します。酸がきりりと立ちしっかりとした構造を持つワインを生むテロワールで、ダイスのピノワールらしい、完熟したカシスを食べているようなリアルな果実味と、深いミネラルの風味が特徴的な、フェミニンでエレガントなワインです。年間生産量1600本の限定生産キュヴェ。



ヴィニョブル・デュ・レヴール

「ドメヌ・マルセル・ダイス」の現当主ジャン・ミッシェル・ダイスの長男で、2007年より同ドメヌの醸造を担当しているマチュー・ダイスが、伯父の畑を継承して誕生したドメヌです。2013年が事実上のファーストヴィンテージで、新ドメヌ名「ヴィニョブル・デュ・レヴール（「夢見る者のぶどう畑）」のラベルにて、2015年に発売が開始されました。

「マルセル・ダイスのワインはテロワールのワインであり、長期熟成型のグラン・ヴァンです。対してヴィニョブル・デュ・レヴールのワインは、より若いうちから楽しめることをイメージして造っています。また、新ドメヌでは「自由と革新」をキーワードに、これまでアルザスでは行われていなかった醸造法なども積極的に取り入れていきます。

Pierres sauvages 2013

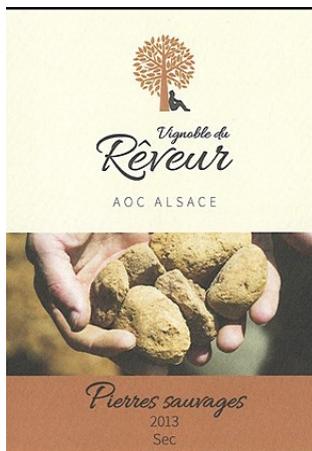
ピエール・ソヴァージュ

7,000円(税抜)

品種：ピノ・グリ50%、ピノ・オーセロワ30%、ピノ・ブラン20%。

作品名の「ピエール・ソヴァージュ」は「野生の(原生の)石」という意味で、第四紀の地殻変動によって運ばれてきた石がそのままの姿で土壌を構成していることを表しています。

エチケットの写真のように、石を思わせるような強いミネラルを感じます。味わいのバランスがよく、フレッシュさも十分に堪能することができます。マルセル・ダイスとは違う、シンプルなおいしさが感じられます。





ローラン・シュミット

ストラスブールの西、ベルグピエテン村に17世紀から続くこの生産者は、アルザス最北部のグランクリュのひとつ「アルテンベルグ・ド・ベルピテン」の盟主として知られます。まだあまり日本に紹介されていないこの地域のワインは、アルザスの中でもとりわけ繊細で薫り高いことで知られ、ことさらに料理を引き立てます。

一代で品質と名声を大きく高めたローラン・シュミット氏が1993年に亡くなってから今日まで、このドメーヌは、旦那さんに負けない情熱をワイン造りに注いでいる奥様のアンヌ・マリさんと、誠実な2人の息子ジュリアンとブルーノによって運営されています。彼らは、当時から環境に優しいリュット・レゾネ栽培を厳格に実践していたお父さんの意志をしっかりと受け継ぎ、2004年にはそれをさらに発展させる形で完全無農薬栽培に移行しました。

Gewurztraminer

Glintzberg 405 Millésime 2015

ゲヴェルトトラミネール グリントツバルグ 405ミレジム

9,000円(税抜)

品種:ゲヴェルトトラミネール

ドメーヌ設立405周年目にあたる2015年ヴィンテージのゲヴェルトトラミネールが歴史的な大傑作となったことを祝って、特別記念作品としてリリースされたものです。収量が例年の4割減(50hl/ha→30hl/ha)となり、ぶどうが非常に凝縮した年で、類稀に豊かな果実味が特徴です。残糖38g/l(例年は10g/l)の半甘口。高い長期熟成ポテンシャルを持つ、グラン・ヴァンです。





ジョスメイヤー

ジョスメイヤー醸造所は1854年にオイルズ・メイヤーが設立し、以来5世代にわたりワインを造り続けています。ワイナリーの名声を飛躍的に高めたのは、1966年からワイン造りに携わった4代目のジョン・メイヤーです。彼は大変なグルメで、自らも料理をする素晴らしいシェフであり、「ワインは料理とともにあってこそ、その素晴らしさが発揮される」という信念で、料理とともに歩む醸造家として、ワイン造りを行いました。

現在5代目としてセリーヌとイザベル姉妹が「料理とともにあるワイン」という哲学を継承し、そしてビオディナミを実践することで、さらにその名声を高めています。

ジョスメイヤーのワインのスタイルは、わずかな糖分を残しつつもドライで、ブドウそのものの香りが豊かでピュアな味わい。上品な香りと味わいを信条としたワインは、料理と素晴らしいマリアージュを奏でます。



Pinot Gris 2009

ピノ・グリ 2009

6,000円(税抜)

品種:ピノ・グリ

自然農法のビオディナミで栽培されたピノ・グリ種から生まれるエレガントなワイン。繊細な果実の風味を壊さぬよう心くばりを尽くして仕込まれた気品ある味わい。アルザスワインの奥行き、深さ、素晴らしさを再認識させてくれる一本です