



ドメーヌのルーツともいえる ブレル家にとって重要な畑 ブリュデルタール

モルスハイム村のグラン クリュ「ブリュデルタール」は、ブレル家が18世紀に取得した、ドメーヌのルーツともいえる重要な畑です。同じ村の他の場所とは明らかに異なる特別な区画として昔から認識されていました。現オーナーのジュリアン ブレルの生まれ年の1992年にグラン クリュに認定されています。ドイツ語で「Bruder (ブリュデル)」は兄弟、「Thal (タール)」は小さな渓谷で、「兄弟の渓谷」を意味しています。基層となる石灰岩によって、ワインに驚くほどの新鮮さが与えられるといえます。「ワインは長期熟成に耐え、しっかりとした酸が全体を支え、スパイシーな香りを備えているのが特徴です」とジュリアンは話してくれました。

LA REVUE DU
VIN DE FRANCE
2023.9

95/100

ドメーヌ ブレルが造る、リースリングの最上級キュヴェ

ブリュデルタール グラン クリュ リースリング 2021
Brudertal Grand Cru Riesling

収穫は畑で丁寧に選別しながら手摘みで行います。収穫した葡萄はゆっくりと優しく压榨します。発酵は野生酵母により、温度管理したステンレスタンクで行います。熟成も同じステンレスタンクで澱と共に約6ヶ月行います。個性ある塩味、ドライフラワーや様々なスパイスのニュアンスがあり、しっかりとした酸が全体を支えているのがこの畑の特徴です。非常にリッチでドライなリースリングを生まれます。ヴィンテージに関わらず、ブリュデルタールのワインは長期熟成に向いています。最初の数年間は固さがありますが、時間がたつにつれ力強さが増し、開いてきます。年月が経つに従いワインは素晴らしく発展し、15~20年はキープする力を持っています。

【白・辛口】 <Alc. 13.5%> 国/地域等：フランス/アルザス 等級：A.O.C.

葡萄品種：リースリング 100% 熟成：ステンレスタンクで澱と共に約6ヶ月

有機認証：ユーロリーフ、AB

品番：FD-113/JAN：4935919961134/容量：750ml **¥7,150**(本体価格¥6,500)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年8月時点のものです。

＼ ピノ ノワールの品質にも注目 ／

最良の年のみに造る 赤ワインのトップ キュヴェ

貝殻石灰岩土壌が特徴的な区画「ザイラー」からのピノ ノワール



ザイラー ピノ ノワール 2019 Seiler Pinot Noir

「ザイラー」の区画の深い部分は固いムッセルカルク（貝殻石灰岩）の土壌です。畑の標高は200~240m、グラン クリュのブリュデルタールの下に位置し、同じ南南東を向いていますが、グラン クリュよりも緩やかな斜面で、土壌には花崗岩質の粘土がより多く含まれています。また谷壁に囲まれているため、気温差が激しく、日中は暑く、夜間は涼しくなります。土壌、そして昼夜の気温差のおかげで葡萄に豊かなアロマを与え、フェノール類の成熟が進みます。葡萄の平均樹齢は30年です。収穫は畑で丁寧に選別しながら手摘みで行います。収穫した葡萄の85%を除梗、残りは全房です。発酵は天然酵母により、温度コントロールしたステンレスタンクで約15日間行います。その間、ピジャージュ、ルモンターージュを行います。熟成は樽で12ヶ月、その後、さらにステンレスタンクで6ヶ月熟成させます。フィルターをかけずにボトルリングします。若いうちから美味しく飲めますが、10年の熟成にも耐えるポテンシャルを備えています。2021VTは生産せず、スタンダードクラスの本醸造にブレンドしました。

★「メイユール ヴァンド フランス2022」91点 ★「アシェット ガイド2023」1星

【赤・フルボディ】<Alc. 14.0%> 国/地域等：フランス/A.O.C. アルザス

葡萄品種：ピノ ノワール100%

熟成：樽で12ヶ月熟成後、ステンレスタンクで6ヶ月

品番：FC-526 / JAN：4935919315265 / 容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)

Domaine Boehler



— ドメーヌ ブレル —

弊社も期待をよせるアルザスの生産者
若きヴィニュロンが醸すナチュラルなアルザス ワイン

ドメーヌ ブレルは、アルザス北部・バ＝ラン県の首都ストラスブールから、西に約25km進んだ位置にあるモルスハイム村の家族経営のドメーヌです。現在は、7代目にあたる1992年生まれのジュリアン ブレルがワイナリーを引き継いでいます。ジュリアンは、ディジョンの大学で葡萄、ワイン、テロワールの修士号を取得後、シャトー シュヴァルブランなど国内外のワイナリーで経験を積みました。2016年から実家であるドメーヌ ブレルに戻り、2018年には両親から正式に経営を引き継ぎました。同年、葡萄栽培をオーガニックへと転換し、2021VTより有機認証（AB、ユーロリーフ）がラベルに表示可能となりました。ジュリアンは、モルスハイムのテロワールやヴィンテージの特徴を、ありのままにワインにしています。例えば、収穫については、糖度が十分に上がっていたとしても、葡萄が最大限にアロマを発揮できるように、フェノールが成熟するのを待ちます。そのため、ワインのアルコール度数が高くなる年もあります。しかし、ジュリアンは、これこそがナチュラルで、テロワールのありのままの姿を映したワイン造りだと考えています。



『ラルヴェュ デュ ヴァンド フランス 2021.6』でも注目！

フランスの評価誌『ラルヴェュ デュ ヴァンド フランス』の特集記事「L'ALSACE Le miracle de la diversité」では、ジュリアンが写真入りで次のように紹介されました。「29歳のジュリアン ブレルは、モルスハイムで8haの畑を持つ家族のドメーヌに2016年に戻ってきた。ストラスブールから25キロ離れたモルスハイムはブガッティの町としても知られている。豊かな経験を生かし、有機栽培に転換、2021年に承認される。畑はすべて斜面にあり、40近い区画に分かれているため、多くの作業が必要とされる。（一部省略）。また、「ハネンベルク リースリング 2019」が93点を獲得していますが、この特集に掲載されたアルザスの白ワインでは最高得点（掲載は60アイテム。内3アイテムのみが93点）で、期待の若手生産者として注目されています。