



# Domaine EBLIN-FUCHS PINOT BLANC

ドメーヌ エブラン フークス  
ピノブラン

タイプ：白 辛口  
原産地：フランス アルザス  
葡萄品種：ピノブラン  
ALC：14.0%  
クラス：AOC アルザス  
サービス温度：9°C前後



爽快

まろやか



相性のよい料理

海老のマヨネーズ炒め、ホタテのカルパッチョ、  
キッシュなど

コメント：

**フルーティでまろやか！親しみやすさがお口に広がる  
可憐なアルザスの白ワイン**



ワインの背景：

・畑

ピノブランは保水力と栄養が豊富な粘土質の砂岩で構成された土壌で栽培されています。畑は北西に面しており、風通しがよくゆっくりと成長します。このタイプのテロワールはフレッシュで肉付きのよいワインを作り出すことができます。

・ワイナリー

完全手作業によるブドウの収穫後、ブドウは皮ごとプレスし除梗します。一晚寝かせてオーク樽に移し、自然発生する天然酵母の力で2～3カ月間発酵。発酵後は澱とともに翌年の春まで熟成させます。こうすることでワインにボディを与え、香りに複雑さが増します。発酵と同時に自然発生する二酸化炭素がワインが酸化するのをやわらげ、酸化防止剤の添加を最小限に抑えることができます。このまさに”自然の力に任せたワイン造り”は熟練された造り手の長年の知恵と技によって完成します。

・造り手 **ドメーヌエブランフークス**

ドメーヌはコルマルから12kmのライン川ワイン生産地域である、ツェレンベルグ アルザスワイン街道にあります。エブラン家とフークス家は非常に古くからこの土地でワインを製造している醸造家たちで、1956年にこのドメーヌを始めました。現在の後継者であるクリスチャン・エブラン氏がその精神を受け継ぎつつ、2000年からビオディナミを実施、デメテルの認証を受けています。アルザスの多様なテロワールと代々受け継がれたワイン造りのノウハウが見事に調和し、共鳴しています。この生産者のワインは、フランスの有名なレストラン「Taillevent」のセラーでも販売しており、世界中の美食家たちを魅了しています。また敷地内には弟の Jean-Michel Eblin 氏がミシュランの星付きレストランを運営しています。



商品番号	KFRWSF060-750
内容量	750ml
JANコード	3760019250083
希望小売価格	¥3,200 (税抜)