



# Domaine EBLIN-FUCHS

## PINOT NOIR Rouge de Zell & Berg Reserve Exceptionnelle

ドメーヌ エブラン フークス  
ピノノワール ルージュドツェレンベルグ レゼルヴ エクセプションネル



タイプ：赤辛口  
原産地：フランス アルザス  
葡萄品種：ピノノワール  
A L C：14.7%  
クラス：AOC アルザス  
サービス温度：16°C前後



相性のよい料理

アジの南蛮漬け、赤身肉のタタキなど

コメント：

瑞々しくピュアな果実味、柔軟なタンニンとどこかワイルドな酸味。  
「格別の」という意味の名前を持つこのワインは父から息子へ受け継がれた物語。

ワインの背景：

- ・畑  
ツェレンベルグ特有の珪質沖積層土壌で生産されたブドウから作られています。

- ・ワイナリー

選別した葡萄は部分的に除梗し、2～4週間のマセレーションを実施します。搾りかすと沈殿物を取り除いたあとはマロラクティック発酵を自然発生した酵母のちからで行います。その後は 3000 リットルもの大樽で熟成されます。この大樽はワインにウッディな風味を与えず、よりフルーティで柔軟なタンニン構造をもたらします。このレゼルヴの卓越したキュヴェは、1980 年代に現在の当主であるクリスチャン・エブラン氏の父によって造り出されました。当時のアルザスではピノノワールはむしろロゼワイン用のブドウ品種で、赤ワインを造る生産者はほとんどいませんでした。その味わいを今もお守り続けている、エクセプションネル「特別」なキュヴェです。このキュヴェはブドウの出来が良好な年しか造りません。それがエクセプションネル※という名前の由来です。

※エクセプションネル (exceptionnelle 仏 exceptional 英) 例外的な、並外れた、優れた、特別の

- ・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 年からビオダイナミを実施、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。また敷地内には兄の 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	KFRWAF098-750
内容量	750ml
JANコード	3760019250236
希望小売価格	¥4,800 (税抜)