



Domaine EBLIN-FUCHS PINOT GRIS Vendanges Tardives

ドメーヌ エブラン フークス
ピノ・グリ ヴァンダンジュ・タルディヴ



タイプ：白 上品な甘口
原産地：フランス アルザス
葡萄品種：ピノグリ
ALC：12.0%
クラス：AOC アルザス
サービス温度：13°C前後



相性のよい料理
ブルーチーズ、チョコレートデザート、
フォアグラなど

コメント：

この遅摘みワインは黄金色に輝き、凝縮された果実味は力強い。それでいて雅びやかで甘美、そして上品で高貴な白ワイン。



ワインの背景：

・畑

ヴァンダンジュ・タルディヴとはアルザス地方で遅摘みのブドウを使って造られるワインで 厳格な規定の下 製造されます。ボトリティス・シネレア菌（貴腐菌）の作用で果実が貴腐に達し、完熟より更に熟したブドウを丁寧に手作業で収穫します。この菌がブドウの果皮に付着すると菌糸が果皮を突き破り、ブドウの水分が蒸発して濃縮され、糖度が増します。

・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。一晩寝かせてオーク樽に移し、自然発生する天然酵母の力で発酵させますが、濃縮し、完熟したブドウ果汁では酵母がブドウの全ての糖分を分解することができません。アルコール度数が 13~14°Cに達する頃には酵母は死滅し、残った糖分でワインの味わいが自然な甘さになります。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	KFRWSF101-750
内容量	750ml
JAN コード	3760019250649
希望小売価格	¥7,700 (税抜)