



Domaine EBLIN-FUCHS RIESLING 2015 Cuvée Clara

ドメーヌ エブラン フークス
リースリング 2015 キュヴェ クララ



タイプ : 白 辛口
原産地 : フランス アルザス
葡萄品種 : リースリング
ALC : 13.0%
クラス : AOC アルザス
残糖量 : 14.97g/L
サービス温度 : 11°C前後

爽快 まろやか

			○
--	--	--	---

相性のよい料理
カレー風味の魚介のクリームソテー、
エビマヨ、ハニーマスタードチキンなど

コメント:

美しく輝く黄金色。洋梨、アプリコット、ネクタリンのような甘美な果実とジャズミンやクチナシなどの白い花のやさしい香り。口当たりは白い果実を丸ごとかじったようなフルーティさ。まろやかでありながらドライで力強く、ミネラル感も豊富。スパイシーな料理とも好相性。

ワインの背景:

・畑

2015年の乾燥した暑い夏がブドウを成熟させ、非常にポテンシャルの高い高品質なリースリングが収穫された。このキュヴェ・クララが育ったのはなんとグラン・クリュロザケル。この成熟したリースリングからできたキュヴェは残留糖分が基準より高く、グラン・クリュとして販売することを断念せざるを得なかった。しかしながらこの傑出したキュヴェは目を見張るような驚きと感動に満ちている。

・ワイナリー

完全手作業の収穫の後、50Hlの空気圧プレスで1気圧未満の圧力でブドウを丸ごと優しく圧搾する。この工程は4時間30分から9時間かけて行い、貴重な果汁に苦味やタンニンをもたらす可能性のある青臭い部分は一切抽出させない。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る。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る。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する。

・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経営しています。



商品番号	KFRWSF130-750
内容量	750ml
JANコード	3760019250588
希望小売価格	¥5,500 (税抜)