



# Domaine EBLIN-FUCHS

## GEWURZTRAMINER Selection de Grains Nobles

ドメーヌ エブラン フークス  
ゲヴェルトトラミネールセレクションドグランノーブル



タイプ : 白 甘口  
原産地 : フランス アルザス  
葡萄品種 : ゲヴェルトトラミネール  
ALC : 14.0%  
クラス : AOC アルザス  
残糖量 : 129.63g/L  
サービス温度 : 11°C前後



相性のよい料理  
ブルーチーズ、フォワグラ、塩気のあるハム  
ビターチョコレートなど

### コメント :

セレクション・ド・グラン・ノーブルとはアルザス地方で貴腐菌（ボトリティス・シネレア）のついたブドウを使って醸造した甘口ワイン。エキゾチックなフルーツの香りと蜂蜜やイチジクを連想させるアロマ。アタックは丸く、やさしくとてもリッチ。テロワールの粘土質土壌由来のオイルっぽい質感を思わせる力強さとしっかりとしたミネラル感がある、上質な甘口ワイン。

### ワインの背景 :

#### ・畑

このゲヴェルトトラミネールは 1959 年に現当主の祖父アーサーが BURGEBEN（城のブドウ畑という意味）と呼ばれる区画に植えたもので、樹齢 60 年以上の樹は今も現役で素晴らしいブドウを生み出している。しなやかで水はけのよい粘土砂岩土壌は特にエキゾチックなフルーツであるマンゴー、パッションフルーツ、ライチを美しく表現したゲヴェルトトラミネールを生み出すのに適している。

#### ・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、貴重な搾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営んでいます。



商品番号	KFRWSF133-500
内容量	500ml
JANコード	0037600192507
希望小売価格	¥13,000 (税抜)