



# Domaine EBLIN-FUCHS PINOT GRIS Vieille Vignes 2016

ドメーヌ・エブリン・フークス  
ピノ・グリ・ヴィエイユ・ヴィーニュ 2016



タイプ：白やや辛口  
原産地：フランス アルザス  
葡萄品種：ピノ・グリ  
ALC：14.0%  
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

フォアグラ

ウォッシュチーズ（マンステール）など

### コメント：

金色に輝く美しい色合い。ドライフルーツや蜂蜜のような魅惑的な香り。口当たりは滑らかなのにパワフル。凝縮された果実味をミネラル感が支え、バランスの良さが際立ちます。上品な甘みとコク、時を重ねたブドウがもたらす深い味わい。ガイド・アシェット 2018 掲載ヴィンテージ。

### ワインの背景：

#### ・畑

このヴィンテージのピノグリはマルノ砂岩と石灰岩で構成された土壌で栽培しています。畑は南東向きで日光を浴びているため収穫も早めです。リッチでそれでいて緊張感のある酸味、そしてミネラル感が際立ったワインを作り出します。古いブドウの木はブドウの収穫量が減少しますが、よりよい質のブドウが収穫できます。土壌の下層部へどんどん深く掘り下げていく根が、上質なワインに必要な栄養と土壌由来の特徴をしっかりと吸収してくれ、ミネラル要素が豊富でより凝縮されたワインを作り出すことができるのです。樹齢 40 年～ 70 年。

#### ・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 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・エブリン・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。エブリ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・エブリ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	KFRWSF155-750
内容量	750ml
JANコード	3760019250359
希望小売価格	¥5,500 (税抜)