Domaine EBLIN-FUCHS
PINOT GRIS Vieilles Vignes 2022

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 2022



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
A　L　C：13.0%
ク　ラ　ス：AOC アルザス
サービス温度：13℃前後

爽快				まろやか
			○	

相性のよい料理
リンゴとポークの白ワイン煮込み、
蕪と生ハムと柿のマリネなど

コメント：
美しい黄金色、濃密な色合い。熟したリンゴ、洋梨、エキゾチックなフルーツの香り。味わいは芳醇でミネラル感も豊富。イチジクやナツメの甘い香りと長く続く余韻。酸味柔らかで厚みを感じる白ワインです。



ワインの背景：

・畑

このヴィンテージのピノグリは保水力と栄養が豊富な粘土質の砂岩で構成された土壌で栽培されています。畑は北西に面しており、風通しがよく ゆっくりと成長します。このタイプのテロワールはフレッシュで肉付きのよいワインを作り出すことができます。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ます。樹齢 40 年以上。

・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**

ドメーヌはコルマールから 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、デメテー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	KFRWSF154-750
内　容　量	750ml
JAN コ ー ド	3760019250113
希望小売価格	￥5,800（税抜）

株式会社キングジャパン
大阪府大阪市中央区平野町 1-8-8 平野町高橋ビル 4F
TEL: 06-6170-2020　FAX: 06-6170-2021