

# ワイン屋オーナーと注目ソムリエが選ぶ、品別別アルザスワイン。

●=ミッシェル・ファルク氏 ●=バスカル・レオネティ氏のセレクト

アルザス産南西にある畑で取れたブドウはしっかりとしたボディ。ミネラル感が強烈で、長く余韻を美しめる。フォアグラ、ピノ・グリ、グラン・クリュ、ラングエン、ドゥクタン、ドヌーヌ、ツェンツェン、ブルジョア、2000年71ユーロ



ブラン・クリュ畑を持つドメーヌ・レオン・ベイヤーは、辛口しかなかったという方針で、独特な香りを持つピノ・グリも辛口には上げています。ピノ・グリ、キウヴェ、デコント、デクスハイム、レオン・ベイヤー 2000年71ユーロ



## ピノ・グリ

トケイ・ピノ・グリとも呼ばれる。17世紀末にアルザスに植えられた品種。フルボディ。くん製のような独特な香りを楽しめる。赤ワインの代わりにして、お肉料理に合わせてもいい。

## レオン・ベイヤー

**Léon Beyer**  
8, place Château St Léon  
68420 Eguisheim  
☎03・89・23・16  
www.leonbeyer.fr

主張し過ぎない味で軽い。特にルージュの造るワインは、辛口ながら生き生きとしたフレッシュさがあり、貝類だけでなく、アブリティフとしてもびびり、シルヴァネール、ヴェストフェン、ドメーヌ・ルージュ、2004年6・50ユーロ



民衆用と言われるが、セルトツの手にかかると、高級感のある味に。05年このブドウとしては初の「グラン・クリュ」。シルヴァネール、ヴェストフェン、ワイニョアル、ベルセルツ、2004年32ユーロ(ロワール、ジュ、ドゥ、リルの価格以下四)



## シルヴァネール

驚くほど酸味が爽やかで、軽く控えめ。ワインが苦手な人にも飲みやすい。レストランで、ガブリが飲むビッチャー用ワインはこのシルヴァネールが多い。貝類や生ガキなどと相性がいい。

## セルトツ

**Seltz**  
21, rue Principale 67140  
Mittelbergheim  
☎03・88・08・91・77  
www.albert-seltz.fr

ケヴュルツトラミネールの中でも薄味のワイン。甘みが強くバラのアロマがより引き立っている。ライチの味もするので、中華料理に合わせるのもおすすめ。ケヴュルツトラミネール、グリンベルグ、アンシシュ、2002年24ユーロ



キトルレには、ヴァンダン、タルディ、ドゥの一手前の状態では、ほど良いバランスに仕上がっている。2001年ではケヴュルツの当たり年。ケヴュルツトラミネール、グリンベルグ、アンシシュ、キトルレドメーヌ・シュラム、ベルジエ、2001年21・70ユーロ



## ケヴュルツトラミネール

一口飲むと、最初バラの香りが立ち上がり、後味はライチ。その花とスパイスの不思議な香りにロマンチックな気分になる。マンステールチーズに合わせる絶妙なハーモニーに。

## シュラムベルジェ

**Schlumberger**  
100, rue Théodore Deck  
68501 Guebwiller Cedex  
☎03・89・74・27・00  
www.domaines-schlumberger.com/control.cfm

リクワイールの北、ベルカウムから生まれたワイン。女性らしいソフトな口当たり。アブリティフ、辛口だけでなく、濃厚な肉料理をさっぱりと楽しみたいときに。ピノ・ブラン、ベルカウムドメーヌ・タイス、2003年13・80ユーロ



ロセロワというピノ・ブランとは微妙に異なるブドウを使用。ルタンは森の小さな森の風味。口の中で小人が色々な味を引き出す。そんな可愛いエピソードつき。ピノ・ブラン、レール、ジョスメイヤー、2001年35ユーロ



## ピノ・ブラン

16世紀から植えられているアルザスでも歴史あるブドウ。どんな料理にも合う優しい風味の辛口白ワイン。さっぱりとしたフルーツを食べているような爽やかさが魅力。アブリティフとして。

## ジョスメイヤー

**Josmeyer**  
76, rue Clémenceau 68920  
Wintzenheim  
☎03・89・27・91・90  
www.josmeyer.com

ブルゴーニュと同じように小さな木の樽で造られ、濃厚な後味に仕上げている。牛肉やシビエなどパンチのある料理に合わせてその強いミックス感を楽しんで。ピノ・ノール、グリンベルグ、ドメーヌ・タイス、2000年28・90ユーロ



まだ若い生産者だが、お手頃価格で良質なものを造るこれが期待のドメーヌ。赤ワインが好きで、造るのから選ばれるようにもかわからず果敢に挑戦している。ピノ・ノール、グリンベルグ、ドメーヌ・タイス、2004年79ユーロ



## ピノ・ノール

アルザスで唯一、赤ワインとロゼワインを造るためのブドウ。チェリーを思わせる香りで、時を経るとより豊かなボディが加わり、コクのある味に。赤が造れば一人前の造り手と言われる。

## マン

**Munn**  
13, rue du Château  
68920 Wettolsheim  
☎03・89・80・62・00  
www.albertmann.com

ピオティナミ農法を取り入れているジョスメイヤーのオーナーは美食家でも、上品な香りや味わいを楽しませている。新鮮なレズンをかじったような味は、アブリティフに。ミユスカ、レフ、ロンドン、ジョスメイヤー、2002年18・50ユーロ



ヒューゲルではすべてのブドウを手で摘むという。丁寧に造られたミユスカは、ミユスカの心地よい爽やかさが魅力。アブリティフとしてだけでなく、サーモンに合わせても。ミユスカ、トラヴィン、ヒューゲル、2003年38ユーロ



## ミユスカ

アルザスの伝統的なアブリティフとして有名。花の強くて繊細なアロマとマスカットの酸が絶妙なバランス。まろやかでソフトな口当たり。白アスパラガスなどさっぱりした味と一緒に。

## ヒューゲル・エ・フィス

**Hugel & Fils**  
3, rue de la Première Armée  
68340 Riquewihr  
☎03・89・47・92・15  
www.hugel.com

ピノ・ノールだけで造られた発泡性ワイン。黒ブドウを使用しているのに、色がつかないよううに造られている。スパイスの効いた料理に。クレマン・ブラン、ドゥクタン、ドヌーヌ、2003年11・90ユーロ



協同組合によるクレマンは、ブラン、ノール、ロセロワ、シヤルドネから造られる。チュルクハイムには、発泡性の元を醸を作り出すクレマンに選んだ土壌がある。クレマン・マイヤリング、カーブ・ドゥ・チュルクハイム、28ユーロ



## クレマン

ピノ・ブラン、ピノ・グリ、ピノ・ノール、リースリングなどから作られる発泡性ワイン。通常、単一のブドウから造るアルザスワインだが、クレマンは、上記の種類であれば、混ぜてもいい。

## カーブ・ドゥ・チュルクハイム

**Cave de Turckheim**  
16, rue des Tuilleries 68230  
Turckheim  
☎03・89・30・23・60  
www.cave-turckheim.com

あまり知られていないが、アルザスのグラン・クリュの中で、トップクラス(山の女性)ともいう。リッチな、超辛口ながら繊細。農園にも合う。リースリング、ドゥクタン、クリュ、ヴィー、ベルグ、ドメーヌ・グレース、2002年17・20ユーロ



この土地はとて小さいが、89年は、ヴァンダン、ジュ、アブリティフのひとりと書かれた珍しい年。味は素晴らしいのひとりと書かれた珍しい年。ジュ、アブリティフのひとりと書かれた珍しい年。ジュ、アブリティフのひとりと書かれた珍しい年。ジュ、アブリティフのひとりと書かれた珍しい年。



## リースリング

白ワイン、最高のブドウ品種として世界でも有数。さっぱりとした辛口だが、デリケートな果実の香りが併せ持つ。魚介類や鶏肉料理に合う。アルザスワインの1本目はこれからスタート。

## トリンバック

**Trimbach**  
15, route de Bergheim 68150  
Ribeaucourt  
☎03・89・73・60・30  
www.maison-trimbach.fr

## オ・ミレジム

ショップ・オーナー  
**ミッシェル・ファルク**

今年30周年を迎えるオ・ミレジムのオーナー、ミッシェル氏は、お店に並ぶ商品を自慢するというより、ワインが造られた畑を自分のもののように、誇りにしている。店には、アルザス伝統のワインのほか、オー・ド・ヴィーも多く揃う。



## Au Millésime ▶ map

7, rue du Temple Neuf 67000  
Strasbourg  
☎03・88・22・30・20  
営業時間：9時30分～12時30分、  
14時～19時(火～土)、  
14時～19時(月)  
休日：祭、7/14～8月末の月  
カード：①(100ユーロ以上で利用可)、②、③、④  
www.aumillesime.com  
●オ・ミレジムのマップはP051にあります。

## ローベルジュ・ドゥ・リル

ソムリエ  
**バスカル・レオネティ氏**

新進気鋭のソムリエ。89年のフランス若手ソムリエ優勝者。彼の選んだワインはすべて、ローベルジュ・ドゥ・リル(P041)で飲める。ワインの横に記された住所のドメーヌでも購入できる。

