



詳細・歴史

リボーヴィレ村の丘陵に広がるブドウ畑の中に本拠を置く、比較的長い歴史を持つ家族経営のドメヌで、4代目のアンドレ・キンツレー氏の指導の下、5代目のティエリーとエリックの兄弟が運営しています。キンツレー家は元々ワイン事業とリボーヴィレの街のグロッサリーとを兼業していたのですが、3代目からワイン生産事業のみに全ての心血が注がれるようになりました。自社畑は13.5ha(うち特級畑が4.4ha)で、醸造所はその真ん中にありますが、40年ほど前に街なかから移転してきました。これにより今では醸造時における果汁の移動は最小限となり、また、広いスペースを活かして重力移動による生産が可能となるため、果汁にダメージを与えずによりよい状態で醸造を行っています。

畑

栽培はリュット・レゾネ方式で管理しています。所有している畑のうち9割が急斜面にあるため、作業は全て手作業で行われており、大変苦勞しながらも丁寧に畑作業を行っています。収量を適正にすること、適切な時期に収穫することを重視していますが、収量が低すぎると返って凝縮しすぎてしまうため、特級畑とその他の畑の収量の差をなるべく無くしながら、それぞれの畑に見合った適切な収量を心がけています。収穫は、それぞれのブドウの適切なタイミングを目指すため、1つの区画につき最低でも5回に分けて収穫を行います。その結果、収穫時期は5週間という異例の長さになっています。

醸造

繊細でエレガントなワイン造りを目指しているドメヌらしく、醸造所はどこも掃除が行き届いており非常に清潔で、セラー内は空気洗浄もしている徹底ぶりです。アルザスでは伝統的にフールド仕込みが一般的ですが、キンツレーが大切にしている「美しいミネラル感」を引き出すためにフールドの使用率は5~10%に留め、残りは全て内側をタイル張りにしたコンクリートタンクとステンレスタンクを使用しています。1つの品種を8つのタンクに分けて醸造し、タンクごとに幾度もテイスタリングを重ね、最もよいブレンドを決定します。通常のアルザスワインは残糖をかなり残すので酒質が重くなる傾向にありますが、キンツレーはクリアでドライな味わいに仕上げ、テロワールやブドウの個性を最大限に表現することに努めています。

商品コード

ワイン名

容量

ヴィンテージ

税別参考上代

15100219

À bout de soufre

ア・ブ・ドウ・スフル

750ml

2019

¥3,000



【キュヴェ】キュヴェ名はフランス映画の名作『A bout de Souffle(息が途切れて)』(邦題:勝手にしやがれ)の "Souffle" と SO2の意味の "Soufre" をもじた造語で、直訳すると「硫黄の果てへ(硫黄の終焉)」という意味になります。ラベルには硫黄を連想させる火山が描かれていますが、このキュヴェは弊社のリクエストで特別に弊社のために **SO2無添加** で仕上げられており、ドメヌ直販と弊社専売のみの取り扱いです。

【品種】①シルヴァネール 1/3 : フレッシュ感 ②ミユスカ 1/3 : 芳香 ③ピノ・グリ 1/3 : 芳醇さ、骨格

【村】リボーヴィレ 【樹齢】30年 【土壌】泥灰石灰岩質 【収穫】手摘み 【収量】50hl/ha

【全房使用率】100%

【醸造】ステンレスタンクを用いて、およそ10か月間に渡り適度に温度管理をしながらゆっくりと時間をかけて発酵させ、マロラクティック発酵を経て、そのままシュールリーにて寝かせ、瓶詰。

【テイスタングノート】スミレなどのフローラルで印象的なアロマがとても華やかで、酸は柔らかく、熟したオレンジなどの柑橘類のふくよかな果実味が非常にジューシーで、微かにオイリーな質感もあり、口当たりのとても滑らかな親しみやすいワインです。

【生産量】わずか600本

【アルコール度数】13.0% ◆SO2無添加

JAN なし

