

Domaine Kientzler (Ribeaupillé)

ドメーヌ・キンツレー (リボーヴィレ)



《詳細・歴史》

リボーヴィレ村の丘陵地に広がるブドウ畑の真ん中に本拠を置き、13.8ha（うち特級畑4.4ha）のブドウ畑を代々守り継いできた家族経営のドメーヌです。キンツレー家は元々自社畑のブドウ栽培の他に、リボーヴィレの街でグロッサリー経営とワイン醸造事業を兼業していましたが、3代目からはワイン生産事業にのみ全ての心血が注がれるようになりました。1980年代には街なかにあった醸造所を現在の場所である自社畑のど真ん中に移転させ、そのおかげで収穫後の果汁の移動は最小限となり、広いスペースで重力移動による生産が可能になったため、果汁に負荷をかけずよりよい状態で醸造を行うことができています。

現在は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・キンツレー氏とエリック・キンツレー氏兄弟が実質の運営に当たっていますが、彼ら若き情熱家兄弟は、複数の生産者で1つの畑をシェアして所有するアルザス特有の環境では、自分たちの区画だけがオーガニックに切り替えても意味がないということから、エリア全体で有機栽培に切り替えていくという高い志をかかげながら日々奮闘しています。さらに彼らは2019年春にエリックが来日したことをきっかけに、長い歴史を持つドメーヌで初の試みとなるSO₂（酸化防止剤）無添加キュヴェを手掛けることを決意し、その半年後の秋に収穫したブドウを用いて初のブレンドキュヴェ「ア・ブ・ドゥ・スフル」をリリースしました。果実味と酸が華やかにバランスを保った仕上がりとなったこのキュヴェは瞬間に完売しましたが、2020年からはさらにシリーズのキュヴェを増やしており、これからの成長が非常に楽しみな生産者です。



《畑》 【自社畑面積】13.8ha（うち特級畑4.4ha）

リュット・レゾネ（減農薬栽培）で管理してきましたが、2020年よりオーガニックに移行しています。所有する区画の9割が急斜面に位置するため、全て手作業で行われており、苦勞しながらも非常に丁寧に畑管理が行われています。最適な時期に適正な収量で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。また収穫のタイミングを見極めるため、1区画ごとに最低でも5回以上に分けて収穫を行います。その結果、収穫期間は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ーヌらしく、醸造所はどこも掃除が行き届いており非常に清潔で、セラー内の空気洗浄も徹底しています。アルザス地方では伝統的にフールドで仕込むのが一般的ですが、キンツレーが大切にしている「美しいミネラル感」を引き出すためフールド使用率は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スタックを使用しています。

1つの品種を8つに分けて醸造し、タンクごとに幾度もテイasting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られており、テロワールと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	商品名	容量	VT	参考上代(税別)
15100222	À bout de soufre ア・ブ・ドゥ・スフル	750ml	2022	¥4,000

スクリーンキャップ



【キュヴェ】長い歴史を持つドメーヌで初の試みとなったSO₂無添加のブレンドキュヴェ。2019年に弊社のリクエストでファースト・リリースとなり、ドメーヌ直販と弊社専売のみの取り扱いです。ラベルには硫黄を連想させる火山が描かれており、キュヴェ名はフランス映画の名作『A bout de Souffle（邦題：「勝手にしやがれ」）』の"Souffle"とSO₂（硫黄）の意味の"Soufre"をもじった造語で、直訳すると「硫黄の終焉」という意味になります。

【品種】ピノ・グリ 55%、ミュスカ 20%、シルヴァネール 15%、リースリング 10% 【村】リボーヴィレ
【土壌】泥灰石灰岩 【植樹】1986年 【収穫】手摘み 【収量】40hl/ha 【全房使用率】100%
【発酵】ステンスタックを用い適度に温度管理をしながらおよそ4か月間ゆっくりと時間をかけて発酵
【マロラクティック発酵】あり 【熟成】そのままシュールリーにて人的介入なしで静かに8か月間
【生産本数】約2,500本 【アルコール度数】13.5% 【残糖】1.0g/L ◆SO₂無添加

JAN なし

商品コード	商品名	容量	VT	参考上代(税別)
-------	-----	----	----	----------

15100322	Riesling リースリング	750ml	2022	¥4,500
----------	--------------------	-------	------	--------

スクルーキャップ



【キュヴェ】自社畑の2つの異なる土壌の区画（石灰質土壌・泥灰土）から収穫されたリースリングをブレンドし、SO2無添加で仕上げられており、ドメーヌ直販と弊社専売のみの取り扱いとなる特別なキュヴェです。ステンレスタンクで発酵し、マロラクティック発酵を経てSO2を使用しないことで、今までのキレのあるキンツレーならではの仕上がりはそのままに、よりふわりとした果実が印象的な辛口のリースリングに仕上がっています。

【ラベルデザイン】地元アルザスの画家ジュリアン・キャリエール氏による鉛筆画で、自然派ワインが人と共生しながら年々進化を遂げていくという意味を込めて、中世的なイメージと共に“キメラ”が描かれています。

【品種】リースリング 100% 【村】リボーヴァレとユナヴィール/Hunawihir 【区画総面積】2ha（2区画）

【土壌】泥灰石灰岩質 【樹齢】約35年 【収穫】手摘み 【全房使用率】100%

【発酵】ステンレスタンクを用い適度に温度管理をしながらおよそ4か月間ゆっくりと時間をかけて発酵

【マロラクティック発酵】あり

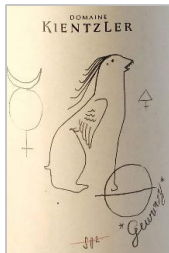
【熟成】そのままシュールリーにて人的介入なしで静かに8か月間

【アルコール度数】13.0% 【残糖】1.0g/L ◆SO2無添加

JAN なし

15100722	Gewurztraminer ゲヴュルトトラミネール	750ml	2022	¥4,500
----------	-------------------------------	-------	------	--------

スクルーキャップ



【キュヴェ】粘土質土壌の単一畑のブドウを使用し、SO2無添加で仕上げられており、ドメーヌ直販と弊社専売のみの取り扱いの特別キュヴェです。ブドウの状態をしっかり見極め、ステンレスタンクで発酵し、マロラクティック発酵を行いSO2を添加せず仕上げることで、ゲヴュルトトラミネールの果実味と酸、そしてフレッシュさがそのままボトルに詰められており、まさに“食事に寄り添うワイン”を造るキンツレーならではの絶妙なバランスに仕上がった白ワインです。

【ラベルデザイン】地元アルザスの画家ジュリアン・キャリエール氏による鉛筆画で、自然派ワインが人と共生しながら年々進化を遂げていくという意味を込めて、中世的なイメージと共に“キメラ”が描かれています。

【品種】ゲヴュルトトラミネール100% 【村】リボーヴァレ 【畑】単一畑、1.5ha

【土壌】粘土質 【樹齢】約35年 【収穫】手摘み 【全房使用率】100%

【発酵】ステンレスタンクを用い適度に温度管理をしながらおよそ4か月間ゆっくりと時間をかけて発酵

【マロラクティック発酵】あり

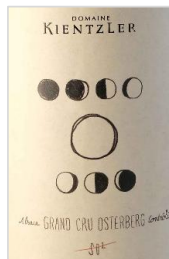
【熟成】そのままシュールリーにて人的介入なしで静かに8か月間

【アルコール度数】14.0% 【残糖】1.36g/L ◆SO2無添加

JAN なし

15125121	Riesling Grand Cru Osterberg リースリング・グラン・クリュ・オステルベルグ	750ml	2021	¥6,800
----------	--	-------	------	--------

スクルーキャップ



【キュヴェ】「ガイスベルグ」と共にドメーヌを代表する特級畑「オステルベルグ」のブドウで仕込まれており、SO2無添加で仕上げられた、ドメーヌ直販と弊社専売のみの取り扱いの特別キュヴェです。ステンレスタンクで発酵。マロラクティック発酵を経て瓶詰めしていますが、「オステルベルグ」ならではの包容力のある独特な酸が綺麗に伸びていく辛口です。

【ラベルデザイン】地元アルザスの画家ジュリアン・キャリエール氏による鉛筆画で、難解でどこか誌的な情緒を伴う月のサイクルを描くことで、森羅万象、人と宇宙とのハーモニーを表現しています。

【品種】リースリング 100%

【畑】特級畑「オステルベルグ」：南と東南向きの斜面に位置しており、グランクリュのなかでも豊富なボディーを感じさせる肉付きと豊かなアロマが魅力的です。

【区画面積】0.5ha 【土壌】三畳紀の泥灰土、石灰岩、砂岩

【植樹】1981年 【収穫】手摘み 【収量】40hl/ha 【全房使用率】100%

【発酵】ステンレスタンクを用い適度に温度管理をしながらおよそ4か月間ゆっくりと時間をかけて発酵

【マロラクティック発酵】あり

【熟成】そのままシュールリーにて人的介入なしで静かに8か月

【テイastingノート】熟れた柑橘のアロマが感じられ、アタックは丸みを帯びていて、柔らかなフルーツ感たっぷりのくちどけが印象的です。抜群の透明感があり、アフターから綺麗に伸びてくる酸は美しく、鮮やかなミネラルを伴う長い余韻を楽しめます。

正にキンツレーの真骨頂と言える、ドライさと果実のバランスが調和した見事な仕上がります。

【生産本数】650本 【アルコール度数】13.0% 【残糖】1.2g/L ◆SO2無添加

JAN なし