

Domaine Kientzler (Ribeauvillé)



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たのですが、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、苦労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。

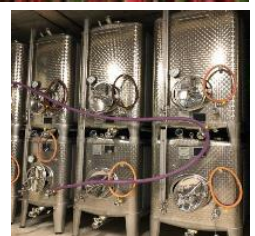
醸造

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レスタン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スティングを重ね、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)

15100221

À bout de soufre
ア・ブ・ドゥ・スフル

750ml

2021

¥3,500

スクルーキャップ

【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著『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】①ピノ・グリ 40% ②シルヴァネール 30% ③ミュスカ 20% ④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

【テイスティングノート】ミュスカ由来の派手すぎないチャーミングなフローラルのアロマと、綿あめを思わせるような甘やかな香りが印象的です。

口当たりは柔らかく酸は丸みを帯びていて、パワフルというよりはクリアな果実味で、ピノ・グリ主体の今ワインテージらしく、ドライでジューシーな仕上がりです。

【生産本数】2,500本 【アルコール度数】13.0% 【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)

15100321

Riesling

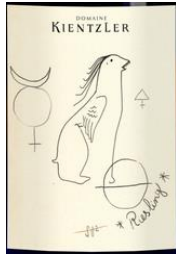
750ml

2021

¥3,500

リースリング

スクリュューキャップ



【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】リボーヴィレとユナヴィール/Hunawirh 【区画総面積】2ha(2区画) 【土壌】泥灰石灰岩質 【植樹】1986年
【収穫】手摘み 【収量】45hl/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か月間
【テイastingノート】レモンやライムなどの柑橘や、日本の梨のようなアロマが穏やかに広がり、ピンクグレープフルーツを思わせるジューシーな果実味を伸びやかな酸が覆い、洗練されたミネラル感と共に見事に交差しています。

【生産本数】3,600本 【アルコール度数】13.0% 【残糖】1.3g/L ◆SO2無添加

JAN なし

15100721

Gewurztraminer

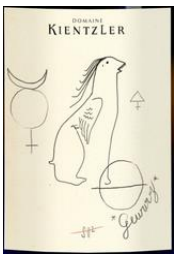
750ml

2021

¥3,500

ゲヴェルトツラミネール

スクリュューキャップ



【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と見極め、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、ゲヴェルトツ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】ゲヴェルトツラミネール100%
【村】リボーヴィレ 【畑】単一畑、1.5ha 【土壌】粘土質 【植樹】1981年 【収穫】手摘み 【収量】30hl/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か月間
【テイastingノート】ライチやパッションフルーツなどの独特の魅惑的な香りが強すぎず穏やかに広がります。
口に含むとガス感が感じられ、甘すぎない果実味とそれを下支えしている酸に爽やかさとチャーミングさを与えています。
ほどよいボリュームと気品を感じる長い余韻を楽しめ、「甘み」、「辛さ」、「苦み」の調整に心血をそそぐエリックならではの見事にバランスの取れた仕上がりです。

【生産本数】1,200本
【アルコール度数】13.0% 【残糖】7.0g/L ◆SO2無添加

JAN なし

15125120

Riesling Grand Cru Osterberg

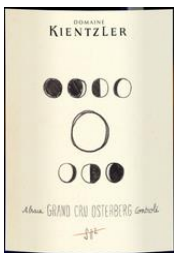
750ml

2020

¥6,000

リースリング・グラン・クリュ・オステルベルグ

スクリュューキャップ



【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満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】青リンゴや熟した白桃などの格果、数種類の柑橘類、そしてリースリングならではのペトロール香が華やかに感じられます。
ほどよいボリューム感がありながら重すぎず、入荷後しばらくの間感じていた酸の緊張感は美しくほぐれ、果実味はじわじわと全方向へ広がりを見せ、見事なミネラルと共に長い余韻へと続きます。

【アルコール度数】13.5% 【残糖】1.0g/L ◆SO2無添加

JAN なし