

Guebwiller

DOMAINES SCHLUMBERGER

Vinegrower and Producer in ALSACE

<ドメーヌ・シュルンバジエ>



<Family Affair>

ワイナリー設立は約 2 世紀前にさかのぼる。1810 年ニコラス・シュルンバジエが初めて畑を購入。1911 年フィロキセラの災害後、アーネスト・シュルンバジエが全ての畑を作り直し、拡大。1970 年エリックペイドン・シュルンバジエが全ての植え替えを機に世界に名を広げた。6 代目アランペイドン・シュルンバジエ、7 代目セイヴリン・シュルンバジエ、トーマス・シュルンバジエ姉弟、そしてジェネラル・マネージャーのステイフン・チェイスがこの傑出したワイン造りと代々引き継がれてきたものを確かなものにしてきた。シュルンバジエは自社畑でオーガニック（一部はビオディナミ）栽培された葡萄のみを使用しワインを生産。

その味わいは【Richiness without Heaviness:重たさのないリッチさ】と表現され、スペクテーター誌、デキャンタ誌でも高く評価されている。



<Mountain Vine growers>

なぜ私達は、作業しにくい 50 度の急斜面に葡萄の木を植えるのか？なぜなら、急斜面からは素晴らしい葡萄ができることを祖先から伝授されているからである。シュルンバジエの畑は海拔 250~380mに位置するため気候に恵まれ、“花の谷”とも呼ばれている。斜面は、土壌の基礎を成している砂岩の遅まきの侵食でできた砂質土壌で、南東、南、南西を向いている為日照量が多い。グッピレールはアルザスで 4 つのグランクリュ(キッテルレー、ケスラー、シュピーゲル、サエリング)を持つ唯一の地区で、ここに 140ha をシュルンバジエが所有し、そのうち約半分をグランクリュが占めている。

Terre d'Alsace

セパージュ：ピノグリ 30% ピノブラン 50% ピノワール 20%

畑：主に Bollenberg と Bux の地区、グランクリュ・サエリング、キッテルレーの若木からの葡萄を使用。

栽培・醸造：ビオロジック農法(グランクリュの一部はビオディナミ農法)。圧搾は空気プレスを使用。大樽にて温度管理され状態で 1~4 ヶ月発酵。6~8 ヶ月間澱とともに寝かせられる。

残糖：7.3grs/L 酸度：3.5grs/L

コメント：色調は明るい黄色。ディスクは明るく透明感がある。アロマは爽やかで表情豊か、ドライフルーツ、トースト、スパイスのアロマ。味わいの第一印象は芳醇、フルボディーを予想させる。ミドル・パレットはソフトに溶け込み、爽快感に溢れた余韻は長く、かすかなタンニンも感じられる。南アルザスの生産者であるドメーヌ・シュルンバジエの基本スタイルを楽しんでいただくために開発されたスペシャルブレンド。自社畑のピノワール、ピノグリ、ピノブランを使用。



Les Princes Abbés Pinot Blanc

セパージュ：ピノブラン 100%

畑：Bux と Bollenberg の区画同様、サエリングとシュピーゲルのグランクリュの区画で栽培されている。

栽培・醸造：ビオロジック農法(グランクリュの一部はビオディナミ農法)。ピノブラン 30%とオーセロワ 70%のブレンド。重力による圧搾。温度管理された大樽で 1 から 4 ヶ月発酵。6~8 ヶ月のシュール・リーを経てボトリング。

残糖：2.81 grs/L 酸度：2.94grs/L

コメント：色合いは明るい浅黄色。まだ若い印象。香りはリンゴや白い花。空気に触れると酒やメロンの香りが立ち上がる。かすかにスモーキーなニュアンスもある。よく熟した葡萄からの品種の特徴がよく出ている。味わいはふくよかでフルボディーに近い。アロマは香りと同様リンゴやメロン、燻香のニュアンス。アフターにかすかな苦み。長い余韻。



Les Prices Abbés Riesling

セパージュ：リースリング 100%

畑：主に BOLLENBERG 区画、グランクリュ・サエリング、グランクリュクスターに植えられており、さらに、グランクリュ・キッテルレーの樹齢 15 年未満の若木も使用。

栽培・醸造：ビオロジック農法(グランクリュの一部はビオダイナミ農法)。空気を含ませた、重力による圧搾。その後大樽にて温度管理のもと 1~4 ヶ月発酵。6~8 ヶ月のシュール・リーを経てボトリング。

残糖：4.10 grs/L 酸度：4.71grs/L

コメント：色合いは緑がかったレモンイエロー。ディスクは明るく、澄んでいる。しょうがのニュアンスを持つシトラス、ライムなどのフルーティーな香り。空気に触れるとミネラルが沸き立ち複雑さが増す。香りから葡萄が健康であることが容易に感じられる。味わいはとてもクラシックなスタイルで、凝縮感があり、アルコール感がバランスを取る。シトラス、ライム、スパイスに加えバナナのニュアンス。余韻は長いいきいきしている。まっすぐでシャープな印象。



Les Prices Abbés Pinot Gris

セパージュ：ピノグリ 100%

畑：ゲツビレールの丘陵シュインベルグと地元で呼ばれる場所で栽培されている。火山性の土壌と南向きのたっぷりとした日照の恩恵を受けて育つ。

栽培・醸造：ビオロジック農法(グランクリュの一部はビオダイナミ農法)。重力による圧搾。温度管理された大樽で 1 から 4 ヶ月発酵。6~8 ヶ月のシュール・リーを経てボトリング。

残糖：9.1grs/L 酸度：4.67grs/L

コメント：色合いは緑のニュアンスを持つレモンイエロー。ディスクは明るく、澄んでいる。熟した黄色い果物やフルーツコンポートのアロマ。ミラベルプラム、蜂蜜のニュアンスも。第一アロマにはスモーキーなニュアンスやリコリス。加えてこのワインの美しさは葡萄の綺麗な熟成からくるアロマの極みにある。味わいの第一印象はフレッシュさとエレガントさを併せ持ち、ソフトな丸みもある。糖分が溶け込んだたっぷりとした骨格は伸びやかで新鮮。余韻はフレッシュな葡萄のフレーヴァー。



Les Prices Abbés Gewurztraminer

セパージュ：ゲヴェルトラミネール 100%

畑：ポレンベルグの畑と BUX 区画、グランクリュの若木を使用。

栽培・醸造：ビオロジック農法(グランクリュの一部はビオダイナミ農法)。空気を含ませた、重力による圧搾。その後大樽にて温度管理された状態で 1~4 ヶ月発酵。6~8 ヶ月のシュール・リー。

残糖：24.6grs/L 酸度：3.97grs/L

コメント：色合いは緑がかったゴールドイエロー。ワインは若々しい印象。ボタン、バラ、エキゾチックフルーツ、グレープフルーツ、ライチ、マンゴーの香り。砂糖漬けのショウガ、ペパーミントのニュアンス。空気に触れると、ジンジャーやペパーミントのハーブが香り立つ。まさに健全でハイクラスなゲヴェルトラミネールの香り!!味わいの第一印象は凝縮感があり、新鮮で繊細。フルボディーでボリュームがある。中盤はシャープでエッジの聞いた印象に変化する。エレガントなアロマは花やグレープフルーツ、ライチ、マンゴーなどを連想させる。かすかな苦味が味わいのアクセント。余韻は非常に長く。芳醇でありながら柔らかい卓越した独自のスタイル。



Les Prices Abbés Muscat

セパージュ：ミュスカ 100%

畑：主に Bollenberg と Bux の地区から主に栽培されているが、非常に繊細で気まぐれな品種である為、造られない年もある。

栽培・醸造：ビオロジック農法(グランクリュの一部はビオダイナミ農法)。圧搾は空気プレスを使用。大樽にて温度管理された状態で 1~4 ヶ月発酵。6~8 ヶ月間澱とともに寝かせられる。

残糖：10.17grs/L 酸度：4.08grs/L

コメント：色調は淡いグリーンの輝きを持つ淡い黄色。ディスクは明るく透明。ワインは極めて若々しい。香りは非常に凝縮しており、ストレートで快活。レモン、グレープフルーツ、メロン、スイカ、ジンジャーペパーミントなどスパイスのニュアンス。エアリングすると芳香が増し、ミエキゾチックな雰囲気、ピーチやアプリコットなどが表れてくる。口に含むとシトラス、レモン、柚子の皮、メロン、ピーチ、ジンジャーなど複雑なアロマが広がる。かすかな苦みがワインの新鮮さを意味付ける。味わいはミディアムボディーで、アルコールに支えられたバランスの良さがある。余韻は 9-10 秒と長い。ほぼ完璧といえるこのワインは健全なるブドウと醸造の賜物である。



Les Prices Abbés Pinot Noir

セパージュ：ピノワール 100%

畑：60%はBOLLENBERG 区画の石灰岩土質、40%はグランクリュ・サエリング区画の泥灰土/石灰岩土質で栽培されるの葡萄を使用。

栽培・醸造：ピオロジック農法(グランクリュの一部はピオディナミ農法)。醸造は、2 週間の醸しから開始。ワインは大樽で10ヶ月寝かせることで、ボディに骨格を与え、アルザスの典型的なフルーティーさに複雑味を加える。軽いフィルタリングの後リリース。

残糖：0.4gr/L 酸度：3.23gr/L

コメント：紫がかつたルビーカラー。チェリーやブラックベリーの表情豊かなアロマ。熟成が進むとまさに赤い果実が支配するが、ペッパーやリコリスも表情をみせる。味わいの第一印象は芳醇で滑らか。ひとたび開くと中盤の味わいは力強く、綺麗な果実が戻りくる。余韻は重たさはなくフレッシュでタンニンバランスが良い。



Grand Cru Saering Riesling

セパージュ：リースリング 100%

畑：サエリングの区画は東から南東向きで、標高は260から300m。土壌は泥灰土（粘土と石灰の混合）/石灰岩/砂岩からなり、繊細なリースリングを生む。

栽培・醸造：ピオロジック農法(グランクリュの一部はピオディナミ農法)。葡萄は手摘で収穫され、除梗なく圧搾。温度管理可能な大樽で発酵後、少なくとも 8 ヶ月シュール・リーを行う。12～18 ヶ月の熟成を経てボトリング。

残糖：4.28 gr/L 酸度：4.34gr/L

コメント：きらきらと輝くレモンイエロー。かすかに緑色を帯びている。アロマは近づき易く、凝縮している。シトラス・フルーツ、ライム、レモンの皮にジンジャーやスパイスのニュアンス。空気に触れるとよりブラッドオレンジやパイナップルが立ち上がりミネラル感やスモーキーなニュアンスが生まれくる。葡萄の熟成感や健全さは完璧である。味わいはたっぷりとして丸みがあり、フルボディ。適度な果実味がありフレッシュ。アルコールがバランスを取る。ミドルでは厳格さを持ちながら、徐々にほじけるような痛烈な印象に変化していく。レモンの皮、ゆず、クレメンティーン、ブラッドオレンジ、白い花のフレーヴァー。余韻は長く8～9秒続く。



Grand Cru Kessler Riesling

セパージュ：リースリング 100%

畑：ケスラーは砂質土壌から構成されており、東、東南、に向いている。標高300～390m。グランクリュ中央のくぼみが谷となり北風やゲツピレールの谷からもたらされる寒気流から葡萄をシェルターのように保護している。

栽培・醸造：ピオロジック農法(グランクリュの一部はピオディナミ農法)。葡萄は手摘で収穫され、除梗せず圧搾。温度管理可能な大樽で1～4ヶ月かけて発酵後、良質な澱とともに少なくとも 8 ヶ月寝かされる。その後ステンレスタンクで12ヶ月～18ヶ月熟成後、ボトリング。

残糖：5.19gr/L 酸度：6.03gr/L

コメント：緑がかった黄金色。香りは開いており、複雑で濃厚、エキゾチックな印象。砂糖漬けの果物、シトラスフルーツや、ライム、ゆずの皮、白い花と繊細な野菜のアロマ。空気に触れるとミネラル感を伴った複雑な花の香りやしょうがやエキゾチックなニュアンスが立ち上がる。ほじけるようないきいきとした味わいでシトラスやゆず、しょうが、少しの苦みもともなう。ピンと張りつめて力強い印象。



Grand Cru Kessler Pinot Gris

セパージュ：ピノグリ 100%

畑：ケスラーは砂質土壌から構成されており、東、東南、に向いている。標高300～390m。グランクリュ中央のくぼみが谷となり北風やゲツピレールの谷からもたらされる寒気流から葡萄をシェルターのように保護している。

栽培・醸造：ピオロジック農法(グランクリュの一部はピオディナミ農法)。葡萄は手摘で収穫され、除梗せず圧搾。温度管理可能な大樽で発酵後、良質な澱とともに少なくとも 8 ヶ月寝かされる。その後ステンレスタンクで12ヶ月～18ヶ月熟成後ボトリング。

残糖：36gr/L 酸度：4.39gr/L

コメント：色調は白金色の反射を伴う淡い黄色。足回りはややオイリー。香りは蜂蜜やファッジのニュアンスをもつ黄色いフルーツ、ミラベルプラム、蜂蜜とかすかな燻香。空気に触れるとゴールデンアップルやアカシアの花の香りが立ち上がる。香りは複雑。味わいの第一印象はたっぷりとして新鮮で落ち着いている。ミドルパレットはクリーンでいきいきとしている。複雑なフレーヴァーは砂糖漬けの黄色いフルーツ、桃、ミラベルプラム、ゴールデンアップル、アカシア蜂蜜。美しい余韻は長い。快活なイメージでフレッシュさは砂岩土壌の特徴が表現されている。凝縮感は【Cold Year】とテロワールそのもの。



Grand Cru Kessler Gewurztraminer

セパージュ：ゲヴェルトツラミネール 100%

畑：ケスラーは砂質土壌から構成されており、東、東南、に向いている。標高300~390m。グランクリュ中央のくぼみが谷となり北風やゲツビレールの谷からもたらされる寒気流から葡萄をシェルターのように保護している。

栽培・醸造：ビオロジック農法(グランクリュの一部はビオディナミ農法)。葡萄は手摘で収穫され、除梗せず圧搾。温度管理可能な大樽で1ヶ月~4ヶ月かけて発酵後、良質な澱とともに少なくとも8ヶ月寝かされる。その後ステンレスタンクで12ヶ月~18ヶ月熟成。

残糖：44.4grs/L 酸度：4.04grs/L

コメント：ゴールドのニュアンスある黄色。色調は薄く美しい脚回り。凝縮感が見て取れる。香りの第一印象はパッションフルーツ、マンゴー、パイナップル、黄桃が際立ち優雅で開いている。エアレーション後はさらに香りは複雑味を増し、ペッパー、花、蜂蜜や豊かなスパイスが加わる。味わいは近づき易くフルボディー。糖分が作り出すボリューム感や輪郭のはっきりしたまっすぐなフレッシュ感がある。温かみがありたっぷりとした余韻。。良く熟した葡萄の力強さを楽しめる。



Grand Cru Kitterle Riesling

セパージュ：リースリング 100%

畑：キッテルレーは、火山性の砂状の石から成り、南西、南、南東の三方向に面した急傾斜に位置するグランクリュで、岩が露出している非常に個性的な場所である。軽い、砂質土壌は巨大な乾いた岩壁に支えられており、収量は25hl/haと低収量。ミネラル感あふれる長熟なワインを生む。

栽培・醸造：ビオロジック農法(グランクリュの一部はビオディナミ農法)。葡萄は手摘で収穫され、除梗せず圧搾。温度管理可能な大樽で発酵後、少なくとも8ヶ月シュール・リーを行う。

残糖：8.16grs/L 酸度：5.35grs/L

コメント：ローブは、緑がかったレモンイエロー。ディスクは素晴らしく、明るく若々しい。砂糖漬けの柑橘系の果物、レモン、オレンジ、スパイスやジンジャーの香り。空気に触れるとシトラスに加えミネラル感が立ち上がる。味わいは澆刺としてみっちり詰まった印象。アルコール感にはバランスが取れている。非常に澄んでおり、程よい重量感と歯切れの良さがある。アロマは第一ノーズと同様、シトラス、レモン、オレンジ、ジンジャーを複雑なミネラル感が支えている。余韻はかすかな苦みとともに7~8秒続く。テロワールが表現された驚異的な凝縮感と緻密なミネラル感。



Gewurztraminer Cuvée Christine VT 375ml

セパージュ：ゲヴェルトツラミネール 100%

畑：葡萄は東向きのなだらかな丘陵、ヴォージュ山脈の砂岩を基盤岩とする赤みを帯びた砂の粘土質土壌を持つグランクリュ・ケスラーのプロットで栽培されている。

栽培・醸造：ビオロジック農法(グランクリュの一部はビオディナミ農法)。ダメージを防ぐため木箱で運ばれた葡萄はゆっくりとプレスされた後、3日間清澄され完全に澄んだキュヴェのみ発酵。発酵は1か月~3か月間春先まで続く。ワインは清澄、ろ過後ボトリング。さらにリリースまでに数年寝かされる。

残糖：68.3grs/L 酸度：2.71grs/L

コメント：色調は緑がかった黄金色。パイナップルやパッションフルーツなどの東洋の果物のニュアンスをもつ焼き菓子、フルーツゼリー、マシュマロの香り。次第にマンゴー、バナナ、ライチ、バラ、ジンジャーなどのスパイスが立ち上がる。



Riesling Cuvée Ernest SGN 375ml

セパージュ：リースリング 100%

畑：葡萄は砂質および火山性土壌から成る傾斜ゲツビレール・ヴァレーの入口に位置する、グランクリュ・キッテルレーのプロットで栽培されている。

栽培・醸造：ビオロジック農法(グランクリュの一部はビオディナミ農法)。グランクリュ・キッテルレーの8つの区画から45人のグレイプピッカーが貴腐菌のついた葡萄のみを厳選し手摘収穫。収穫された1200kgの葡萄は620Lまで6時間をかけてプレス。発酵は初春までゆっくりと時間をかけて行われ、そのままボトリングまで滓とともに寝かされる。適正な温度管理のもとさらに1年間の熟成。

残糖：109.8grs/L 酸度：4.48grs/L

コメント：ローブは、緑色がかった黄金色。ディスクは明るく、澄んでいる。脚回りは美しく厚みがある。香りは煮詰めたシトラスや熟れたグレイプフルーツ、砂糖づけ果物。エアリングで蜂蜜や黄色いフルーツのアロマが立ち上がる。味わいは芳醇で滑らか。みずみずしくエレガント。味わいの中間は丸みがかで非常に繊細。力強いが重たさはなく、テロワールが生み出すハーモニーが表現されて、並外れた次元を与えている。



Gewurztraminer Cuvée Anne SGN

セバージュ：ゲヴェルトラミネール 100%

畑：葡萄は東向きのだらかな丘陵、ヴォージュ山脈の砂岩を基盤岩とする赤みを帯びた砂の粘土質土壌を持つ
グランクリュケスラーのプロットで栽培されている。

栽培・醸造：ビオロジック農法(グランクリュの一部はバイオダイナミ農法)。冬の剪定から収穫まで最新の注意が払われる。すべて手摘みで行われた。ダメージを防ぐため木箱で運ばれた葡萄はゆっくりとプレスされた後、3 日間清澄され完全に澄んだキュヴェのみ発酵。発酵は1か月~3か月間春先まで続く。ワインは清澄、ろ過後ボトリング。さらにリリースまでに数年寝かされる。1945年より11 ヴィンテージのみ仕込まれた。

残糖：160grs/L 酸度：3.31grs/L

コメント：色調はキンボウゲ色。スグリやフルーツキャンディー、かすかな紅茶の香り。空気に触れると東洋の果物やローストしたパイナップルやパパイア、オレンジの花などのスパイスなど複雑で高貴なアロマ。味わいはリッチで口当たりは優しい。アプリコット、マルメロ、煮詰めたタンジェリンやピーチピューレのフレーヴァー。余韻は長く、かすかな苦みを伴う。



輸入元：Vin X Co.,Ltd. / 株式会社ヴァンクロス

〒150-0012 東京都渋谷区広尾 5-23-5 第一長谷部ビル 5F

TEL：03-6450-3687 FAX：03-6450-3688 Email：info@vin-x.jp

