

MURE ミュール Crémant d'Alsace

ルネ・ミュールと彼の子供であるヴェロニクとトーマスは 1648 年から現在 11 代目と 12 代目となるアルザス、ルファックの生産者です。1935 年にルネの祖父であるアルフレッド・ミュールが 0.35 エーカーのクロ・サン・ランドランの畑を家族で単独所有しました。ドメーヌの他にルネ・ミュールはルファック地区のワインメーカーとの提携を確立し、ネゴシアンとしてのワインもリリースしています。アルザス南部に位置するルファック地区は、ヴォージュ山脈によって非常に低い降水量(年間平均 598ml)と日照が守られている地域です。

NV Crémant d'Alsace Cuvée Prestige BIO クレマン・ダルザス キュヴェ・プレステージ ビオ

750ml 参考上代¥3,100 (税込¥3,410)

ブドウ品種:ピノ・オーセロワ&ピノ・ブラン 50%、ピノ・グリ 20%、リースリング 20%、シャルドネ 5%、ピノ・ノワール 5%

これまでのキュヴェ・プレステージに使用される葡萄がすべて有機農法で栽培された区画のものになりました。

醸造と熟成は 12 ヶ月に渡って行われます。最終的なブレンドは、ソレラの原則に基づいて行われます。その年のワインに貯蔵したワインを加えてボトリング。デゴルジュマン後数カ月寝かせてから出荷されます。グラスの中で星座のような無数の繊細な泡を形成します。



BIO キュヴェにリニューアル

NV Crémant d'Alsace Cuvée Prestige クレマン・ダルザス キュヴェ・プレステージ

375ml 参考上代¥2,100 (税込¥2,310) ケース 15 本

1500ml 参考上代¥7,000 (税込¥7,700) ケース 3 本

ブドウ品種:ピノ・ブラン、ピノ・オーセロワ、ピノ・グリ、リースリング、シャルドネ 熟成:18カ月 デゴルジュマンの日付を記載

※750ml サイズのキュヴェ・プレステージは BIO キュヴェに切り替わりました。

※ハーフサイズ、マグナムのキュヴェ・プレステージについても順次 BIO キュヴェに切り替わります。

NV Crémant d'Alsace Rosé クレマン・ダルザス ロゼ

750ml 参考上代¥4,500 (税込¥4,950) / 1500ml 参考上代¥8,500(税込¥9,350)

ブドウ品種:ピノ・ノワール 100%

クレマンに最高のフィネスとフレッシュさを与えるために完璧と思われる葡萄だけを収穫します。土壌はルファック地区の泥灰質土壌。ブドウはクレマンにロゼ色を付ける程度の短い浸漬の後、压榨され樽の中でアルコール発酵を行います。その後 12 ヶ月の間、澱とともに寝かせ、定期的なバナーージュ(攪拌)

によってワインにふよやかさを与えます。瓶内二次発酵によりワインはエレガンスでフルボディになっていきます。最低 18 か月の長期間、澱と接触 させることにより素晴らしいバランスとフレッシュさを与えるのです。デゴルジュマン(澱引き)の後バナーージュを行い、数ヶ月寝かせることで調和が生まれます。



2014 Crémant d'Alsace Grand Millésime BIO クレマン・ダルザス グラン・ミレジム ビオ

参考上代¥5,500 (税込¥6,050)

ブドウ品種:シャルドネ 50%、リースリング 50%

畑・土壌:ルファック地区 ビオダイナミ栽培

石灰の強い粘土質、泥板岩 樹齢:約 25 年

収穫日:2014 年 9 月 25 日 残糖:1g/L エクストラ・ブリュット

醸造・熟成:このクレマンは単一区画のシャルドネとリースリングから造られます。

このマストは 228 リットルの木樽で最初の発酵を行います。このワインは 2015 年に二次発酵のために瓶詰めされました。ワインはシュール・リーで 4 年間(46 か月)熟成させました。これによってワインにアロマとヴォリュームによる複雑さを与えるのです。

ラベルに印字されたデゴルジュマン(澱引き)の日付を印刷によって、消費者は好みのタイミングで楽しむことができます。

デゴルジュマンから1年程度で、ワインは特徴的な果実のアロマを放ち、素晴らしい状態で熟成します。

