

MURÉ ミュール

ルネ・ミュールと彼の子供であるヴェロニックとマは 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。ドレーヌの他に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。

●Côte de Rouffach コート・ド・ルファック

コート・ド・ルファックの語源は赤い水という言葉です。その名の通り酸化した鉄分を多く含んだ赤い表土に覆われています。ルファック地区の優れた立地はローマ時代から造り手を魅了し、集中しました。

7 世紀からは 1789 年のフランス革命までストラスブール司祭の所有となっていました。ヴォージュ山脈に守られたこのテロワールは白亜質土壌による確実な排水と日照に優れています。

コート・ド・ルファックのワインは繊細で、フレッシュな果実味あふれたテクスチャーが特徴的です。

2005 年、INAO によって地域名称 Denomination であったコート・ド・ルファックはコミューンとしての地域原産呼称 Communal Appellation として認定されました。



2018 Riesling Côte de Rouffach

リースリング コート・ド・ルファック 参考上代¥4,000 (税込¥4,400)

樹齢:40 年 醸造・熟成:ゆっくりと発酵させた後シュール・リーにて熟成。



2020 Riesling Côte de Rouffach "Nature"

リースリング コート・ド・ルファック "ナチュラル" 参考上代¥4,200 (税込¥4,620)

樹齢:40 年 醸造・熟成:ゆっくりと発酵させた後シュール・リーにて熟成。

収穫:2020 年 9 月 27 日 残糖:1g/L 以下 酸度:9g/L アルコール度数:14%



2020 Gewurztraminer "Maceration"

ゲヴュルトトラミネール "マセラシオン" 参考上代¥3,800 (税込¥4,180)

樹齢:40 年 醸造・熟成:10 日間果皮浸漬。ゆっくりと発酵させた後シュール・リーにて熟成。

収穫:2020 年 9 月 20 日 残糖:12g/L 酸度:5.2g/L アルコール度数:13.5%



2019 Muscat Chapelle ミュスカ シャペル 参考上代¥3,600 (税込¥3,960)

畑・土壌:クロ・サン・ランドランの斜面麓。聖者ランドランの像を納めた小さな礼拝堂の隣に位置する区画。

Rouffach(ルファック)の粘土・石灰質土壌

樹齢:26年 葡萄:ミュスカ・オットネル 50%、ミュスカ・ダルザス 50% 残糖:3g/L 収穫日:2019年9月26日

【Vorbougr Grand Cru フォルブルグ グラン・クリュ】

グラン・バロンとプティ・バロンと呼ばれるヴォージュ山脈によって護られているアルザス南部に位置するフォルブルグの区画は、このおかげで非常に日照に恵まれたマイクロ気候を有しています。

粘土質と石灰質土壌で南、南東向きの斜面を持ち、斜面下部は黄土によって覆われています。

クロ・サン・ランドランからわずか500mの立地ですが、クロ・サン・ランドランに比べ、より粘土質の多い土壌です。

そのため、よりしっかりとしたボディとふくよかさを持ったスタイルのワインを生みます。



2018 Pinot Noir "V" ピノ・ノワール "V"

参考上代¥8,000 (税込¥8,800)

土壌:石灰質主体の粘土石灰質土壌、砂質土壌が少し混ざる。樹齢:32年 収穫:手摘み 醸造・熟成:樽発酵。

特級畑フォルブルグ(Vorbougr)で栽培された葡萄を使用して造られているが、ピノ・ノワール種のワインには、(Vorbougr)を表記することが許されていないので、その頭文字である"V"をワイン名にしています。

Vorbougr Grand Cru Clos Saint Landelin フォルブルグ グラン・クリュ クロ・サン・ランドラン

クロ・サン・ランドランはルファック地区、特級畑フォルブルグの中に位置する区画です。

7世紀、クロ・サン・ランドランは教会の所有する区画でした。8世紀にはこの畑は聖ランドラン教会に寄進されました。

当時の文献によれば、この区画の葡萄株は、アルザスの中でも最良のものが選ばれたとされています。

ミューレ家は、この区画を1935年に購入しました。

15ヘクタールにまたがるクロ・サン・ランドランは、アルザスの特級畑フォルブルグの最南に位置する区画であり、ミューレ家の単独所有(モノポール)です。

土壌は小石を多く含む、粘土と石灰質の土壌です。下層土は、バジシアン期の石灰質砂岩と漸新世の石灰岩から成っています。そして谷向きで風向きも良く、甘口ワイン(VT・SGN)にも最適な畑です。



2017 Riesling Vorbougr Grand Cru Clos St Landelin

リースリング フォルブルグ・グランクリュ クロ・サン・ランドラン 参考上代¥7,000 (税込) ¥7,700

樹齢:約45年 収穫:手摘み 残糖:1.1g/L