

MURÉ ミューレ



ルネ・ミューレと彼の子供であるヴェロニクとトマは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・ミューレが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。

ドメーヌの他にミューレ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。

『私たちは1ヘクタールあたり約10,000本という植密度で葡萄を植えています。確かに、現在のアルザスでは1ヘクタールあたり4,000本程度の植密度が一般的です。しかし、150年前のアルザスではどの畑も私たちのような植密度の高さだったのです。』

植密度が下がった一番の大きな理由は大戦後のことだと思います。

株を均等に植えてコントロールするキャピーマネージメントの浸透、それによりトラクターでの土壌の耕作が主流

となりました。

トラクターを畑に入れるには植密度を下げなくてはなりません。現在、私たちのクロ・サン・ランドランの畑は畝と畝の幅が約1.3メートル。そして80センチ間隔で葡萄樹が植えられています。

植密度があがれば表土では葡萄樹同士の生存競争が起こり、葡萄は深く深く根を下ろします。クロ・サン・ランドランの畑は日照が強く、非常に石灰質が強い土壌です。

葡萄が根を深く張ることによって、地上での日照が強くても水分不足になることはなく、葡萄が健全に成熟してくれるのです。

真の意味でのテロワールを表現することが出来るのです。私たちはこの10年間、ビオディナミ栽培を選択しています。

これも健全な土壌を造り、葡萄樹の根を地中深く下ろすためです。そして収穫量を低く抑えることで葡萄は健全に成熟し、テロワールの個性を反映してくれるのです。』(2010年3月 Thomas Mure 談)



2020 Alsace Assemblage 1000ml アルザス アッサンブラージュ 1000ml

参考上代¥2,800 (税込¥3,080)

葡萄:ピノ・ブラン 50%、シルヴァネール 38%、ゲヴェルツトラミネール 12%

残糖:5g/L 酸度:6.8g/L アルコール度数:12.5%

複数品種をアッサンブラージュして造られるキュヴェです。白や黄色の花の香り、フレッシュで飲み心地が良いワインです。



2021 Riesling Calcaire Jaune リースリング カルケール・ジョーヌ

参考上代¥3,800 (税込¥4,180)

土壌:石灰質泥土 残糖: 4g/L 酸度: 7.2g/L アルコール度数:13%

カルケール・ジョーヌとは黄色の石灰岩を意味する言葉でルファックの石灰岩を現しています。この地域ではよく知られており、ルファックの教会やコルマルの聖マーティン大学の建築にも用いられました。

リースリングに非常に適した土壌であり、ミネラルを際立たせます。ザボンや柑橘の繊細な香りが特徴です。



Gewurztraminer Orchidées Sauvages ゲヴュルトトラミネール オルシデ・ソヴァージュ

2020年 参考上代¥3,300 (税込¥3,630)

土壌:石灰質泥土 残糖:19.6g/L 酸度:5.2g/L

アルコール度数:14%

乾いたルファックの土地を特徴づけているもの、それは石灰質の泥土であり、地中海性の微気候であり、特別な植物生態系でもあるのです。これらの特別な植物に野生の蘭(オルシデ・ソヴァージュ)があります。

ゲヴュルトトラミネールは日照に恵まれ、また、夜間はグラン・バロンとプティ・バロンの山から吹き降ろす風によってリフレッシュされます。フルーティーでエレガントなワインが生まれるのです。



2019 Pinot Gris Pierre Sèches ピノ・グリ ピエール・セシェ 参考上代¥3,200 (税込¥3,520)

土壌:粘土石灰質 残糖:10g/L 酸度:7.8g/L アルコール度数:13.5% 樹齢:約35年

Pierre Sèchesは“乾いた石”を意味する言葉です。ルファックのテロワールはヴォージュ山脈に連なっています。

葡萄の樹を育てるために、先人たちはこの乾いた石で壁を造り、テラス状に開墾していきました。

粘土と石灰の土壌は葡萄にとって理想的な排水性をもたらします。

澆漑としてドライなピノ・グリはまさに美食のためのワインで、醤油やアジアの魚醤、白身の肉料理と相性が良いです。



2021 Pinot Blanc Les Iris ピノ・ブラン レ・ジリス 参考上代¥3,000 (税込¥3,300)

土壌:石灰質泥土 残糖:4.5g/L 酸度:6.1g/L 樹齢:約 35 年

Les Iris はブドウ畑の畦道に咲く野生のアヤメから名付けられました。排水性に長けた石灰質泥土のピノ・ブランはシルキーな果実味と上品なミネラルがあり、フレッシュで食欲を刺激するワインとなります。



2021 Sylvaner Originel シルヴァネール オリジネル 参考上代¥2,700 (税込¥2,970)

土壌:石灰質泥土 残糖:7g/L 酸度:7.2g/L アルコール度数:13% 樹齢:約 40 年

シルヴァネールは 1950 年代から 60 年代にかけてルファックと近隣のノーブル渓谷で最も植えられていた品種です。この石灰質の土壌に非常に適していることが判明しています。

シルヴァネールの“Originel”は原点の場所であり、新鮮で明確なワインへの回帰なのです。



2021 Pinot Noir Argiles Rouges ピノ・ノワール アルジル・ルージュ

参考上代¥5,000 (税込¥5,500)

土壌:石灰質泥土 アルコール度数:12%

樹齢:約 35 年 酸度:5.7g/L 醸造・熟成:500L の樽(9%新樽熟成)

ルファック地域の土壌は石灰岩と粘土で構成されています。この粘土は鉄分が多いため土が赤く見えるのが特徴です。

黒ブドウにとって大きなアドバンテージとなるこの土壌は、輪郭のはっきりとした果実の香りと美しいタンニンのバランスのとれた構造をワインに与えてくれます。



2019 Muscat Chapelle ミスカ 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:ムスカ・オットネル 50%、ムスカ・ダルザス 50% 残糖:3g/L 収穫日:2019 年 9 月 26 日

【Crémant d'Alsace】

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¥3,900 (税込¥4,290)

375ml 参考上代¥2,400 (税込¥2,640) ※ケース 15本入

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。

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

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

※マグナムはリニューアル前の商品です。

NV Crémant d'Alsace Rosé クレマン・ダルザス ロゼ

750ml 参考上代¥5,500 (税込¥6,050) / 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。土壌はルフア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、定期的なノブナーージュ(攪拌)によってワインにふくよかさを与えます。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)の後ドサーージュを行い、数ヶ月寝かせることで調和が生まれます。

**2016 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¥6,000 (税込¥6,600)

ブドウ品種:シャルドネ 50%、リースリング 50%

畑・土壌:ルフアック地区 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:2016 年 9 月 14・19 日

残糖:2g/L エクストラ・ブリュット 酸度:9.80g/L

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 2016 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 6 年間熟成させました。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。

