

## Vignoble KLUR Tack&Glou

### ヴィニョーブル・クリュール タック・エ・グルー

17世紀からアルザス地方コルマル市近郊 Katzenthal(カッツェンタール)村でワイン造りの歴史を持つクリュール家。

1999年、ビオロジックとビオディナミを基軸とした Vignoble Klur(ヴィニョーブル・クリュール)を継承しました。

彼らは当主の名前による「Clément Klur(クレマン・クリュール)」で名を馳せました。

2017年、クリュール家は家族の喜びを目的として「反成長」を選択します。それは管理するブドウ畑を小さくし、自分たちが造るワインの生産量も減らすという決断でした。

Clément Klur というブランドと2014年から2016年のワインのほとんどを Domaine Léon Heitzmann(レオン・ハイツマン)に売却。ブドウ畑の大部分も、同じハイツマンに貸し出されました。

Clément氏は40年間のワイン造りを引退し、娘の Elisa(エリザ)と共に少量の自然なワインを造る道を選んだのです。



クリュール家は、特級畑となる花崗岩の Wineck Schlossberg(ヴィネック・シュロスベルグ)と粘土石灰質の Hinterburg(ヒンテルブルグ)の二つの区画、わずか1.7ヘクタールの畑から新しいワイン造りをスタートさせました。どちらも1999年以来オーガニック及びビオディナミの認定を受ける畑です。

2017年は5種類のワインを合計約6000本のみ生産されました。

2018年、アートとジュエリーを学んでいた娘のエリザ・クリュールは、ワイン造りへの興味も強くなりました。そして、2019年からドメーヌに参画したのです。エリザは自身のブランド「Tack & Glou」を設立して、アート、ジュエリー、そしてワインを生産しています。

#### 私たちの哲学とワイン造り

私たちのブドウ畑はすべて斜面にあります。私たちはそのブドウ畑を優しく管理しています。

耕作には馬と小さなトラクター(Niko)を使います。20年間のビオディナミ農法により生きた土壌がもたらされます。

ブドウの収穫・選定には特別な注意を払います。そして最小限の介入で醸造を行います。40年以上にわたるワイン造りの経験が私たちに助けてくれます。ほとんどのワインは、全房を使って長い時間をかけてプレスします。ゆっくりプレスする事で良質な果汁を獲得できます。そして果汁はできる限り重力を利用して移動させます。ポンプの使用は最小限。発酵は土着酵母を利用します。白ワインはステンレスタンクでの長時間発酵と熟成。赤ワインとオレンジワインは古樽での熟成です。





### (2020) Pet En L'Air Vin de France ペット・アン・レール 参考上代 ¥4,500 (税込¥4,950)

葡萄:リースリング、ピノ・ノワール、ミュスカ 平均樹齢:45年 畑・土壌:花崗岩 栽培:ビオロジック、ビオダイナミ  
植密度:5,000本/ha 収穫:手摘み

醸造:熟成:ブドウを4時間かけて空気で圧搾。24時間ダブルバージュしたあと天然酵母で自発的発酵。

収穫後、約3週間で瓶詰め。残糖がアルコールと炭酸ガスへと変わるペティヤン・ナチュラル。

2022年3月にデゴルジュマンして王冠。

アルコール度数:12.71% 残糖:0.65g/L 総酸度:4.12g/L

PETはペティヤンの略ではありませんが、PET EN L'AIRという名前は18世紀のL'Art de Péterという高名な学術書に収録されている物語にインスピレーションを受けました。アマゾンの王子と女王にまつわるその物語は厳格な人々に向けて書かれていましたが…このワインは陽気で軽やかな気持ちをお届けします！

ワインの生まれ:小さな区画からのミュスカとヴィネック・シュロスベルグの頂点のリースリングを組み合わせることで、クリスピーでフレッシュな味わいになりました。11月の発酵中に手作業で瓶詰めを行い、冬の間冷たいセラーに保管しました。花崗岩の土壌がミュスカの美しいアロマとリースリングの洗練さを育みました。

楽しみ方:朝食から就寝前まで、屋下がりのプールで。



### Appel D'R Riesling アベル・デル リースリング

2019年:参考上代 ¥5,000 (税込¥5,500) 2022年:参考上代 ¥5,800 (税込¥6,380)

葡萄:リースリング 平均樹齢:50年

畑・土壌:花崗岩、南向き急斜面、標高420mの特級畑ヴィネック・シュロスベルグ上部に位置する畑。

栽培:2002年からビオダイナミ 植密度:5,000本/ha 収穫:手摘み

醸造:熟成:ブドウを6時間かけて空気で圧搾。24時間静置したあと天然酵母で自発的発酵。シュール・リーで熟成。

2022年は4日間のマセラシオン。

2019年:アルコール度数:13.23% 残糖:1.8g/L 総酸度:5.1g/L

2022年:アルコール度数:12.64% 残糖:0.32g/L 総酸度:3.96g/L

この区画は特級畑ヴィネック・シュロスベルグの花崗岩土壌より高い場所にあります。特級畑の上部に面して、よく開けており、村やアルザス平野が見渡せます。日によってはアルプス山脈の頂も見えます。ここで作業を行うといつも空気がフレッシュで心地よいです。生垣やアカシア、栗の木で仕切られた区画は小鳥たちも少しだけ仲間になってくれます。

ストーリー:隣接するヴィネック・シュロスベルグの両雲母花崗岩の土地同様に、陰しく過酷な区画です。ワインは長時間発酵を行いドライに仕上がりました。まっすぐでクリーンなドライリースリングです！

楽しみ方:海由来のものはなんでも合わせられます。貝類でも海藻でも魚でも。



### Ô Grand R Riesling Grand Cru Wineck Schlossberg

オ・グラン・デル・リースリング グラン・クリュ ヴィネック シュロスベルグ

2017年：参考上代 ¥6,000 (税込¥6,600) 2020年：参考上代¥7,500 (税込¥8,250)

葡萄：リースリング 平均樹齢：65年 畑・土壌：花崗岩、南向き急斜面、特級畑ヴィネック・シュロスベルグ。

栽培：ビオディナミ 植密度：5,000本/ha 収穫：手摘み

醸造：熟成：ブドウを6時間かけて空気で圧搾。24時間静置したあと天然酵母で自発的発酵。

シュール・リーで18か月の熟成。2020年9月に瓶詰め アルコール度数：13.78% 残糖度：2.3g/L 総酸度：4.87g/L

ワイン名の由来：「グラン」というのはそのテロワールに因みます。特級畑ヴィネック・シュロスベルグ。

歴史：カッツェンタールのグラン・クリュエリアにみられる両雲母花崗岩がこの土地で育まれるワインをエレガントで繊細なものにします。葡萄樹は樹齢40年以上でそのワインは上質の澱とともに寝かされました。

おすすめの楽しみ方：アペリティフで始めて、メインディッシュ、デザートまで保たせられます。



### Tête En L'Air Vin de France テット・アン・レール

2020年：参考上代 ¥4,800 (税込¥5,280) 2022年：参考上代¥5,400 (税込¥5,940)

葡萄：ゲヴェルツトラミネール、ミュスカ、リースリング、ピノ・ノワール 平均樹齢：40年

畑・土壌：ヴィネック・シュロスベルグ丘陵の花崗岩、ヒンテルブルグの石灰粘土。栽培：ビオロジック、ビオディナミ

植密度：5,000本/ha 収穫：手摘み

醸造：熟成：ブドウを4時間かけて空気で圧搾。天然酵母。5日間果皮浸漬。樽熟成。2021年12月瓶詰め。

アルコール度数：13.49% 残糖：1.2g/L 総酸度：4.63g/L

私たちはリースリング、ミュスカ、ゲヴェルツトラミネールすべての葡萄をフードル(大樽)に入れて果皮浸漬しました。

味わい：オレンジがかった色調。果皮浸漬に由来する美しい収れんを伴う繊細な香り。食前から食中酒まで楽しめます。



## Il y a de l'Or... Dans L'Air Vin de France イリ・ヤ・ド・ロール… ドン・レール

2021年：参考上代 ¥6,000 (税込¥6,600) 2022年：参考上代¥7,400 (税込¥8,140)

葡萄：ゲヴェルトラミネール、ミュスカ 平均樹齢：60年 畑・土壌：ヴィネック・シュロスベルグの丘、花崗岩

栽培：ビオディナミ 植密度：5,000本/ha 収穫：手摘み

醸造：熟成：ブドウを4時間かけて空気で圧搾。50%全房、天然酵母。

10日間のマセラシオン。サンスフル。樽熟成。翌年の5月に瓶詰め

2021年：アルコール度数：12.98% 残糖：0.2g/L 総酸度：3.19g/L

2022年：アルコール度数：13.23% 残糖：0.21g/L 総酸度：3.35g/L

金(Or)か、オレンジ(Orange)ワインか、はたまた2人の間を吹き荒れる論争の嵐(Orage)か。クリュール家でもしばしば…というのはジョークです！

味わい：フルボディで花やライチの複雑なアロマ、研磨されたようなタンニン。長い余韻。



## Air de Famille Pinot Noir エール・ド・ファミーユ ピノ・ノワール

参考上代 2018年 ¥5,000 (税込¥5,500) 2019年 ¥5,800 (税込¥6,380)

2020年 ¥6,500 (税込¥7,150)

葡萄：ピノ・ノワール 平均樹齢：45年 畑・土壌：ヒンテルブルグ、粘土石灰質 栽培：ビオディナミ

植密度：5,000本/ha 収穫：手摘み

(2018年)醸造：熟成：全房30%、20日間のマセラシオン。1時間半かけて空圧式プレス。

天然酵母で自発的発酵。3年以上の古樽で9か月の熟成。2019年8月に瓶詰め アルコール度数：13.70%

(2019年)醸造：熟成：全房30%、15日間のマセラシオン。1時間半かけて空圧式プレス。

天然酵母で自発的発酵。3年以上の古樽で9か月の熟成。2020年8月に瓶詰め アルコール度数：13.85%

このワインは私たちのピノ・ノワールワインのここ10年の鉄則である無濾過、SO2無添加に則っています。

そして全房のまま発酵させ、あまり長い発酵期間にせず、小さな木製の圧搾機を使い手動でプレスしました。さらに庭の縁で育った樹の葡萄を加えました…収穫は梯子を使って！

ストーリー：ヒンテルブルクの石灰質粘土土壌からできるワインです。ヴォージュ山脈の麓にあたるエリアです。

バリック(2、3年もの)で熟成。

おすすめの楽しみ方：心温まるようなワインです。いつでも開けられます。



## 2018 Tack & Glou Pinot Noir タック・エ・グルー ピノ・ノワール 1500ml

参考上代 ¥12,000 (税込¥13,200)

葡萄：ピノ・ノワール 樹齢：3年 畑・土壌：ヒンテルブルグ、粘土石灰質 栽培：ビオディナミ

醸造：熟成：全房のまま1.5時間かけて手作業で圧搾。21日間果皮浸漬。

古樽の小樽で9か月熟成。2019年8月瓶詰め。 アルコール度数：13%

この希少で唯一無二のワインは樹齢3年の葡萄から造られたフィネスと集中力を兼ね備えたワインです。

ヒンテルブルクの粘土石灰岩のテロワールから、酵母や硫黄を加えずに全房のまま果皮浸漬発酵。

細かい澱と共に長時間熟成させます。濾過せずに瓶詰め。  
 自然なままですがとても安定していて長期熟成にも耐えられます。  
 2018年は私、エリザ・クリュールが父クレマンに葡萄の樹を託され初めて熟成させたワインです。  
 この特別なワインはすべて1.5リットルのマグナムボトルで瓶詰めされ、ワックスで封されています。



**2020 Glou グル 1500ml 参考上代¥14,000 (税込¥15,400)**

葡萄 ;ピノ・ノワール 樹齢:40年 畑・土壌:ヒンテルブルグ、粘土石灰質 栽培:ビオディナミ  
 醸造・熟成:手摘み収穫。全房30%、15日間のマセラシオン。天然酵母で自発的発酵。  
 そのまま樽でMLF、翌年8月まで熟成。  
 味わい:深みのある色調。構成の美しいタンニン。赤いベリーの香り。豪奢で長い余韻へと続きます。



**2021 Glou Glou グル・グル 1500ml 参考上代¥15,000 (税込¥16,500)**

葡萄 ;ゲヴェルツトラミネール、ミュスカ 樹齢:60年  
 畑・土壌:ヴィネック・シュロスベルグ 花崗岩の斜面 栽培:ビオディナミ  
 醸造・熟成:手摘み収穫。ブドウを4時間かけて空気で圧搾。50%全房、天然酵母。  
 10日間のマセラシオン。サンスフル。樽熟成。  
 味わい:フルボディ。絡み合う複雑な花の香り。紫の果実とライチ。洗練されたタンニンと長い余韻。  
 アルコール度数:12.98% 残糖:0.2g/L 総酸度:3.19g/L



**2021 Glou Glou Glou グル・グル・グル 1500ml 参考上代¥15,000 (税込¥16,500)**

葡萄 ;リースリング 樹齢:50年  
 畑・土壌:南、南東剥き斜面 栽培:ビオディナミ  
 醸造・熟成:手摘み収穫。天然酵母。7日間のマセラシオン。サンスフル。  
 味わい:白い花のととても繊細な香り。持続する味わい、柔らかいタンニンが続きますがとても飲み心地良いワインです。  
 マグナムボトルは友人たちと分かちあいましょう。  
 アルコール度数:12.98% 残糖:0.2g/L 総酸度:3.19g/L