

アルザス最大規模を誇るオーガニックワイン生産者
堆肥も自家製という徹底ぶり、多くの雑誌やコンクールでも評価され、品質はお墨付き。
「関わる人たちの大きな愛情とたゆまぬ努力」が感じられるワイン。



DOMAINE FERNAND ENGEL / ドメーヌ フェルナン アンジェル

【当主/醸造家:Xavier BARIL グザヴィエ・バリル】

1949年先祖伝来の土地を基にフェルナン・アンジェル氏がドメーヌを設立。

2001年以降ブドウ畑を次々に有機栽培へ転換。エコセールのビオ認証を取得。65ヘクタールの畑を所有し、オーガニックワインの生産者としてはアルザス最大規模のドメーヌです。ビオ栽培に転換する決意を固めたのは1997年。耕作栽培の中心を担っていた2代目当主ベルナル・アンジェルが重篤なアレルギーに襲われ原因を分析した結果、それまで使っていた様々な農薬を初めとする化学物質が関係していることが分かったためです。そして、3代目のグザヴィエ・バリル氏(ベルナルの娘婿)が醸造と輸出を担当しています。



ノルマンディー出身のグザヴィエが1995年にサンドリンヌと結婚してドメーヌの経営に加わり、生産、販売面でダイナミックな活動を始めてから、ドメーヌは更に注目を集めるようになりました。アルザスのワイン女王に選出された事もある4代目娘のアメリカも、現在ドメーヌに参画しています。全て自社畑のブドウから造られるワインは、多くの国に輸出され、より厳しい国に合わせて安全で安心なワインを提供するため、畑の管理はもちろん、コルクの品質から工場への設備に至るまで細やかに気を遣っています。

その高いレベルを常に保つ為には、日々のデリケートなケアが欠かせません。「我々もビオ、つまり、自然なワイン造りを目指しています。ただ、そこにこだわりすぎるのではなく、ブドウが最大限に力を発揮するように、必要なら最低限の手を加え、美味しい、そして安全なワイン造りを行っています」。美味しく安全なもの影には、生産者の大きな愛情と努力が存在します。

【所有畑について】

アルザス地方は、ヴォージュ山脈、ブラック・フォレスト(黒い森)の間に位置し、降雨量が少なく乾燥しており、果実が成熟するのに良い環境です。

ドメーヌ・フェルナン・アンジェルはアルザスの中心、オー・ケニグスプー城の麓、ロルシュヴィールに位置し、ミッテヴィヒエ、ベルグハイム等アルザス地方の8つの村に65ヘクタールの畑を所有、全て有機栽培でブドウを育てています。

年間50万本のワインを生産、中でも近年はクレマンが伸びています(年間生産量は10万本)。又、3つのグランクリュも所有しています。アルテンベルグ・ド・ベルグハイムではゲヴェルトツラミネール、グロエケルベルグ・ド・ロデルヌではピノ・グリ、プレラーテンベルグ・ド・キンツハイムではリースリングを栽培しています。60%のワインはフランス国内で消費され、40%のワインは欧米、アジア等世界の国々へ輸出されています。



【こだわりの有機栽培】

土壌に成分を与え、病害を防ぎ、通気性を高め、自然の生態系をより良く保つ為、22種類の草木を2~3年かけて畑に植えます。自家製の堆肥を使い、バト病やウドンコ病を防ぐ為、オーガニックの薬剤を散布します。薬剤は、銅、ハーブ茶、トクサや西洋カノコソウ等の煎じ汁から造られ、訓練を受けたスタッフ7名が噴霧機で散布します。



コード	商品名 ヴィニフィケーション	色	VT	地域/AVA JAN	容量 (ml)	参考上代	
 <p style="text-align: center;">DOMAINE FERNAND ENGEL / ドメーヌ・フェルナン・アンジェル (フランス/アルザス)</p> <p style="text-align: center; color: red;">アルザス最大規模を誇るオーガニックワイン生産者</p> <p style="text-align: center;">堆肥も自家製という徹底ぶりで、多くの雑誌やコンクールでも評価され、品質はお墨付き。 「関わる人たちの大きな愛情とたゆまぬ努力」が感じられるワイン。</p>							
213040	クレマン・ド・アルザス・ブリュット・シャルドネ CREMANT D' ALSACE BRUT CHARDONNAY	白	2014	AC7ルザス 3760073340287	750	¥3,500	
<p>畑の3区画はロルシュヴィールに位置し、黄土岩、黒いチョーク質土壌と砂質粘土土壌。東向き、南東向きで緩やかな斜面にあります。2区画はオルシュヴィールに位置し、黒い石灰質土壌、15~20%は花崗岩です。砂質粘土シストの所もあります。ブドウは手摘み、デゴルジュマンの前に18ヶ月間瓶内で澱と熟成しています。シャルドネの新鮮なアロマ、ピュアで十分な味わいが感じられます。コンクール・ナショナル・ド・クレマン2016で金賞受賞。</p>							
213035	ゲヴェルトツラミネール・レゼルヴ・オーガニック GEWURZTRAMINER RESERVE ORGANIC	白	2015	AC7ルザス 3760073340065	750	¥3,200	
<p>畑の3区画はベルグハイム、2区画はロルシュヴィールに位置し、黒いチョーク質土壌。漸新世の泥灰土土壌の所もあります。南東向きの斜面中腹に位置し、石が多く高いポテンシャルを持つ畑です。ブドウは手摘み、発酵にはオーガニック酵母を使用、澱と共に12~14ヶ月熟成しています。黄金色に輝き、非常にアロマティックな華やかな香り。新鮮で若いバラやライチの香りに、バナナやパッションフルーツの香りも。高い酸とエレガントな甘さ、ライチ、バラ、マンゴーの強い風味とのバランスが良く、余韻にはブーケが感じられます。プラムタルトやチョコレートケーキ、マンステール等のチーズ、エスニック料理と合います。10年以上熟成の可能性で、熟成と共にスパイス、蜂蜜香が感じられます。</p>							
213030	シルヴァナー・レゼルヴ・オーガニック SYLVANER RESERVE ORGANIC	白	2016	AC7ルザス 3760073340027	750	¥2,800	
<p>畑の3区画はロルシュヴィールに位置し、土壌は茶色い崩積土。2区画はベルグハイムに位置し、漸新世の泥灰土上の石灰質土壌、砂質粘土土壌。東向き、南東向きで、ほぼ平坦な畑です。ブドウは手摘み、6~8ヶ月間澱と共に熟成しています。黄金色で粘性が高く、リッチな香りです。パン、トースト、ヘーゼルナッツと、グレープフルーツ等の柑橘系果実、フルーツドロップの新鮮な果実味があります。フルーティーさとボディの厚みのバランスが良く、酸味も適度で、フルーティーな余韻が続きます。パイ、サラダ、グリルした魚等の魚介料理、鶏肉のポローバン(パイに肉等の煮込みを入れた料理)など、伝統的なフランス料理に合います。</p>							
213020	リースリング・レゼルヴ・オーガニック RIESLING RESERVE ORGANIC	白	2015	AC7ルザス 3760073340041	750	¥3,000	
<p>畑は4区画、オルシュヴィールとサン・ティポリットにあります。黒い石灰質土壌で15~20%は花崗岩です。砂質粘土シルトもあります。東向き、南向きで緩やかな傾斜地に畑があります。ブドウは手摘み、8ヶ月間澱と共に熟成しています。強く華やかな香り、桃、パイナップル、グレープフルーツのフルーティーなアロマに、花、バター、ヘーゼルナッツのアロマも感じられます。フレッシュなアタック、フルーティーな味わい、まろやかでリッチな質感と澱との熟成由来の厚みが感じられ、グレープフルーツの皮の様な苦味も良いアクセントになっています。非常に若々しくフレッシュで、エレガントな酸味があるのがこのワインの特徴。帆立貝、ロブスター、スズキ等の魚介料理と良く合います。</p>							
213025	リースリング・シルベルベルグ・ドウ・ロルシュヴィール・オーガニック RIESLING SILBERBERG DE RORSCHWIHR ORGANIC	白	2013	AC7ルザス 3760073340133	750	¥4,500	
<p>畑はロルシュヴィールの一番標高の高い(320M)に位置し、土壌は黒いチョーク質粘土土壌。漸新世の泥灰土土壌、硬質粘土の所もあります。とても良い粘土比率(40%未満)で、石が多くポテンシャルの高い畑、東向きの傾斜地にあります。ブドウは手摘み、貴腐ブドウを40%使用。澱と共に10ヶ月間熟成しています。若々しいレモン色。桃、パイナップル、グレープフルーツのアロマティックな香りに、花、バター、ヘーゼルナッツのニュアンスも感じられます。フレッシュで、とてもまろやかで厚みのある味わい。ミネラル感がお好きな方は10年間熟成させる事も出来ます。2015年5月パーカー・ガイドで91点獲得。コンクール・インターナショナル・デ・ヴァン・リヨン2013金賞受賞。2013年5月テスティッド・マガジンで86.5/100点獲得。</p>							

YOKOHAMA WINE COLLECTION

アグリ株式会社

Tel045-212-5588/Fax045-212-5568