



## Caveau BINNER

アルザス地方のコルマルよりすぐ北の Ammerschwahr という村に位置する Domiane BINNER は 1770 年からワイン造りを行っている、非常に名門の家族です。

醸造に関しては農業本来の姿をモットーとして、無農薬を徹底し、SO<sub>2</sub> もほとんど使用しておりません。今でこそ無農薬のスタイルが見直されておりますが、お父様の時代には化学肥料がもてはやされた頃でしたが、その時代にもかたくなに一貫して無農薬の農業を続けました。廻りの人に変わっていると散々言われましたが、このスタイルを一貫して守り続けた造り主です。収穫も手で行っている為、家族だけで手入れが出来る

11ha の畑を大切に守っております。アルザスでは決して大きな造り主ではありませんが、先祖代々から大切に受け継がれた財産は、カーブの中 1 つとっても伺えます。

まず古いヴィンテージのワインが数多くストックとして残っており、アイテムが多い為に各ストック場所が Cave の地図で管理されているのです。歩いていると偶然 1955 年のリースリングを発見、珍しいビンテージなので、譲ってくれないかと申し出たら、瓶を見せてくれて、目減りがすごいので譲ることは譲りたいが残念ながら出来ない、品質に関する徹底した姿勢が伺えました。(実際は大丈夫な程度なものです…) が、その Cave も実は去年の収穫後壊し、新しい醸造所を建築中です。物凄い大工事で、今年の収穫前迄の 1 年で終わらせる予定だそうですが、この前見た限りでは終わらないような気がする程の現場です。

Binner 家のワインの味はウルトラ自然、一度飲んだら誰でも忘れることが出来ない程、印象的な香りと厚みとエレガンスを備えたスーパーワイン。弊社の看板商品です。

アルザスリースリングと言えば、ピネールと言われる程、最近ではお陰様にも認知度もあがって参りました。こういうワインを扱わせて頂く事に誇りを感じます。

(2013.1.14 第 16 回目 訪問)





クレマン ダルザス カイザルスベルグ エクストラ ブリュット  
**Crémant d'Alsace Kaysersberg Extra Brut 2008**



Binner のクレマン、下手な Champagne よりぐっと美味しいのは周知の通り。

カイゼルスベルグのクレマンは 3 年半前に初めて日本に輸入されました。

カイゼルスベルグは Cru の畑ではありませんが、実は Grand Cru の延長線に位置し、ボーージュ山脈に近い南向きの斜面にあるという素晴らしい畑。2004 年～クリスチャンが同じ BIO の生産者から借りておりましたが、ご縁があって 2007 年に購入する事が出来ました。花崗岩質のミネラルがたっぷりと素晴らしいワインを産出する畑はそうそう購入したくても買う事は難しいのです。そんな畑に縁があったのですから、クリスチャンと一緒にその畑を見た時に「この畑でスペシャルキュヴェを作りたい！」

と誕生したクレマン、その 2 年目が入荷です。これは日本だけに販売、なので日本だけの特別ラベル、後にも先にも今回限りです。2009 年は仕込みません。一切門出のリキュールを入れない正統派エクストラ・ブリュット、ミレジム物。2007 年は樹齢の古いオーセロワ 75%とピノ・グリ 25%のブレンでしたが、2008 年はその樹齢の古いオーセロワ 60%とピノ・グリ 30%、それにピノ・ブランを 10%入れました。

ラベルも横山さんという日本では商業デザインでは有名な方に特別ラベルを依頼しました。

これは騙されたと思って、買って倉庫で 10 年寝かせて下さい。なかなか泡物で寝かせられる物は少ないのですが、この酸味と厚みから、余力があれば全部寝かせてから販売したい、惚れて惚れて惚れたワインです。来年はありません（涙）分析時(2011.1.17)の天然アルコール度数 11.79 度。

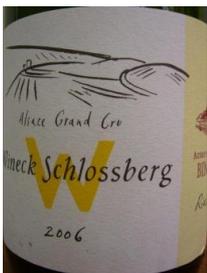
ピノ グリ サ ガ ズ イ ユ ノンフィルトレ ノン シュルフィテ  
**Pinot Gris Ca Gazouille N F Non Sulfité 2008**



ペティヤンは醸造中の泡を閉じ込めますが、ワイン醸造上のカテゴリーはスティルワインです。それを証明するかのように出来あがったのが、この 2008 年。クリスチャンが SO2 を 1 mg 入れるか入れないかを本格的に拘りだしたのは 2009 年からです。この 2008 年は全く入れておりません。それは飲めばわかるのですが、非常に自然な味わいで逆に素朴な印象です。意図的に残した泡も少なくなっており、当然 SO2 も入れていないから熟成は進み、ペティヤンを意識した醸造よりは、わざと最後に酸化防止を

目的とする為に残した程度のガスしかありません。そういうワインの原型ですから、本来の葡萄の熟成がそのまま瓶に閉じ込める事が出来、まるで Pierre Beauger の Pinot Gris のようです。グラスに注いだ瞬間からキンモクセイの華やかな香が立ち上り、味わいは限りなくナチュラル。つついグビグビとあっという間に 1 本飲んでしまいそうで怖いです。天然アルコール度数 15.09 度。

リースリング グラン クリュ ヴィネック-シュロスベルグ  
**Riesling Grand Cru Wineck-Schlossberg 2006**



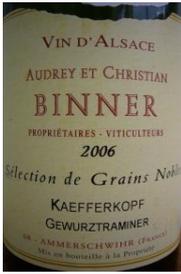
この前日本に入れたヴィンテージは 2003 年、その時はフィルター処理を行いませんでしたが、今回は若干フィルター処理をしました。天然アルコール度数 14.12 度。

畑は傾斜がきついが真南向きの為、他の畑に比べ、酸味が柔らかくなります。土壌も砂利質の為、リースリングに適しており、その味わいは非常にエレガントなスタイルに出来あがります。谷が壁となって風を通さず、夏の間は昼夜かわらずに暑さが続く為、葡萄が問題なく熟し、それがカサブランカのような大輪の花をブーケにしたような、まるで花屋さんにいる感じにさえるんです。

こういうワインを飲むと「あー特級畑だなー」と改めてテロワールの素晴らしさを認識せざるを得ません。2006 年は葡萄の熟度が高かった為、酸味が若干弱い感じにすら思われます。これがもう少し酸味が強かったらウルトラ完璧、100 点満点、オリンピックでは審査員が全員 5 点満点をくださるでしょう。そうならないのが自然の賜物、それでも軽く 20 年は持ってしまうポテンシャルです。



ゲヴェルツトラミネール ケフェルコフ セレクション ド グラン ノーブル  
**Gewurztraminer Kaefferkopf Sélection de Grains Nobles 2006**



今迄一度も選んだ事のないSGN、勿論それは10年に1度生産されるか、されないかというワインだからでもあります、基本的にBinner家ではコンセプトの関係でSGNは余程の偶然でないと醸造しません。が、この2006年は特別に作りました。長い長〜い説明になります。

2004年の収穫の前にKaefferkopfの畑の葡萄が切られた事件を覚えていらっしゃいますか？それがこのGewurztraminerです。収穫に向け、どんどん糖度を乗せるため、他のワイナリーより収穫を遅くしていた畑です。近所の人から連絡を受けて畑を見に行った時のショック！

想像するだけでも絶対に忘れる事が出来ません。このニュースはフランスの全国放送でもニュースで取り上げられました。翌年の2005年はそのままの状態でした。でも心情的に樹を引き抜く事が出来なかったBinnerに奇跡が起きたのです。何と2006年に赤ちゃんのような葡萄が生まれたのです。まさに火の鳥の復活です。古い株に、接ぎ木をしたかのような光景だったのです。信じられません。これがクローンの畑ならあり得なかったし、Binner家の畑だから起きた奇跡なのかもしれません。本当に驚きです。

2006年はそういう光景で、葡萄を植樹したような収量、本当に本当に1本の木から1房出来るか出来ないか、それも小さな小さな葡萄達ばかりです。植樹した3年目の状況です。

その生まれ変わった葡萄の子供達を収穫して醸造したら、狙った訳ではないのですが、結果SGNの糖度になっていたのです。不思議な不思議なワインです。味わいは素朴で嫌味のない、これだけ糖度が乗っているのに何故かアペリティフに飲めるようなスタイルです。天然アルコール度数11.72度、残糖度120.3g/L

クリスチャンに頼みました。この復活したワインを東北の人達の復興に飲んで貰いたい！

そういう意味で全部分けてくれないか？と・・・。

1樽もないワインです。ハーフサイズで400本もないワインです。

その中の**348本も**分けてくれました。残りのワインはクリスチャンもフランスに販売しないで個人で保有するとの事でした。東北の為にワインです。奇跡のSGN、復活のSGNです。

### <補足説明>

このワインを2012年の2月に試飲し、2012年3月11日のVini Japon仙台のイベントの為に、このSGNを1本だけ手で持ち帰りました。忘れもしない2012年2月21日の事です。

日本へ帰国する為、ロワールからパリの空港に車で向かっている最中に高速道路で追突事故に遭いました。後ろから追突され、両方の車は廃車、事故を起こした先方の運転手は血だらけの大けが、ぶつけられた私は何も無いように見えたが、救急車が駆けつけ、パトカーは何台も出動し、高速道路は1車線に規制され、それは大変な事故でした。

救急車で病院に連れて行かれ精密検査を受け、何もなかった事を確認し、翌日の飛行機で帰国、ワインセミナーやVini Japonの準備等の予定が山のようにあるので、1日でも無駄には出来ないスケジュールでした。この事故で荷物は車から飛び出し、12本詰めにきちんと梱包したワインの箱が壊れ、何とこのBinnerさんから特別に瓶詰めされたSGNが割れてしまったのです。ショックでした。他のワインは割れても代替えが聞きますが、このワインだけは何としても3月11日に東北で飲んで貰いたかったのです。悔しい思いでいっぱいでした。そのワインが今回届きました。待ちに待った、東北の為に全部ハーフに詰めたSGNです。

よくよく考えてみると、あれだけの事故なのに私はいまだに全く後遺症が起きてないのは、この復活のワインが身代わりになってくれたとしか思えなくなりました。普通はこんな軽傷では済みません。生まれ変わったGewurztraminerが守



ってくれたような気がしてしょうがないのです。この話しを今年の1月に Binner 家に行った時にクリスチャンに話しをしました。

そしたら優しいクリスチャンが、彼の個人的に持っているこのワインの残り2ケースを全部私にプレゼントしてくれました。「順子がいつも色んな所に置いとくように！」と・・・。

優しいですね（涙）クリスチャンはこういう人柄なのです。



復活したゲヴェルツの葡萄の樹