

21 route du Vin ,  
67680 Nothalten  
**Domaine Julien Meyer**

アルザスの概要から入り、会を通して、このドメーヌの特徴・売り、他生産者との大きな違い、文章で(本やパソコン)覚えられる事とかではなく“五感でしっかりと学ぶ会”をテーマに、会を行なせて頂きました。

### ドメーヌ紹介

メイエ家は、1705年からワイン造りをする旧家。

本拠地はストラスブールとコルマールの中間あたり、セレスタット近くのノタルテン村。

ジュリアンは父の名前で、現当主は、パトリック氏。

5歳の時に父が他界。以降、母がドメーヌを引き継ぐ。

パトリックは栽培・醸造の学校に入校するが、教わる事はケミカルな事ばかりで2年で学校を辞めた。

そして1982年から当主となる。

始めは周りの大人達のやり方にならって慣行農法を行っていたが、肥料や除草剤で葡萄の樹や周りの植物が弱っていくのを見て、やり方を変える事を決意。

3年後にはビオロジック、後にビオディナミを取り入れた。

「なぜ葡萄自体に発酵する力があるのに他の酵母を加えるのか？」  
「なぜ葡萄自体に免疫力があるのに他の物質を与えるのか？」

それはどんどん本来の植物が造る“バランスを尊重したシンプル形”になっていった。

1985年には酵素を減らし、培養酵母や補酸もやめた。

1990年から完全無農薬に切り替え、1995年からサンスフルにも挑戦。

1999年から100%ビオディナミ農法となった。

### 栽培に関しての信念

偉大なワインを造る為に必要な事は何か？

「葡萄」「畑」「テロワール」「自然への尊敬」「情熱」、、、様々な答えがある中、意外な答えが一つあった。  
ドメーヌ ジュリアン・メイエの当主パトリック・メイエの答えは、『土』だった。

Q 畑を耕すとき、深く耕かさずなぜ3~5cm土の上を鋤くようする？

A 土壌は5センチごとに階が分かれたアパートのような物だから。

階ごとに違う人間が住んでいて、それぞれの人生がある。

上層階は酸素と窒素が必要だが、下の階はそれほどでもない。個人のプライバシーは保たなければなら；しかし不思議な事に最上階に刺激を与えるとポンプのように下に階にもエネルギーが伝わる。  
小さなエネルギーの移動が大きな効果を生むんだ。

# ALSACE 概要

- アルザス -

## 地理

フランス北東に位置する南北約190km、東西50kmの細長い地方。

フランスの地域圏で最も面積が小さく(8280km<sup>2</sup>)、

人口は約170万人。

西側の大部分はロレーヌ地方と接し、南西はコンテ地方と接する。

東はライン川を挟んでドイツと接し、南側はスイスと接する。

アルザスは2つの県からなり、

ライン川上流部(アルザス南部)をHaut-Rhin県

ライン川下流部(アルザス北部)をBas-Rhin県と言う。

首都はストラスブール(バ・ラン県)

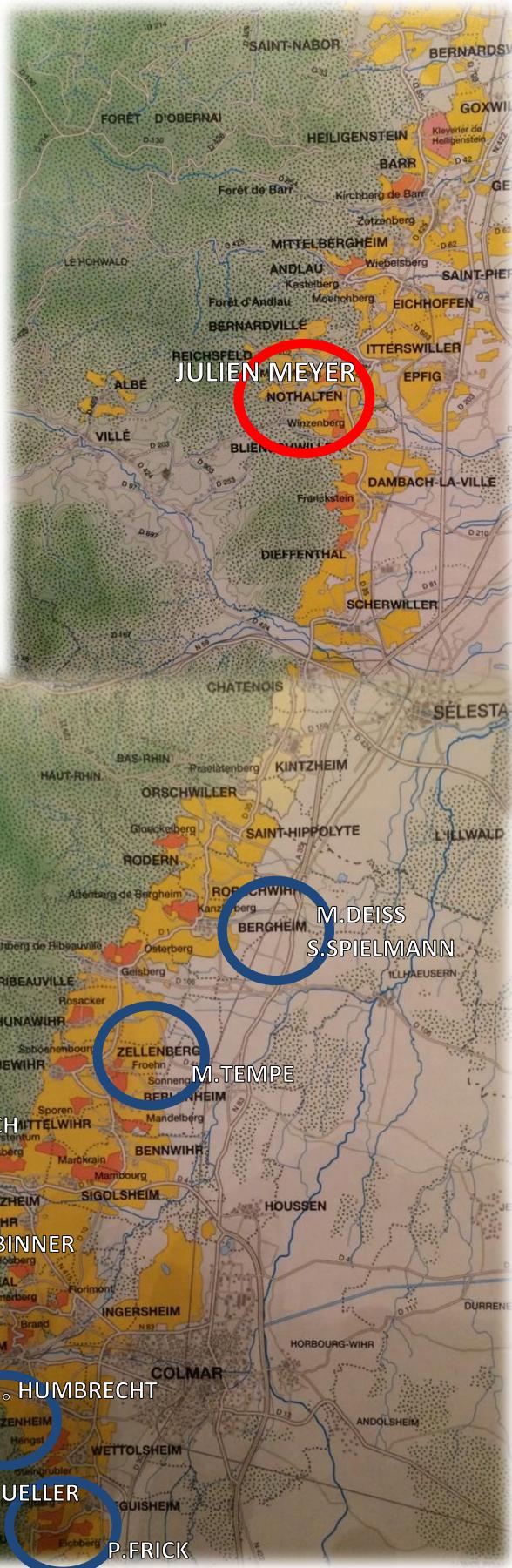
主要都市はコルマール(オーラン県)とされる。

フランスの中でもドイツに近いという地理的側面と、

ライン川の流通で栄えた裕福な地方であるという側面から、

フランス、ドイツ間で取ったり取られたりした

特異な歴史を持つ。



## 気候

アルザスの気候は、その位置の割に温暖で半大陸性気候である。

これは西側に連なるヴォージュ山脈の影響が大きい。

高い山脈が壁となって冷気を遮り、悪天候となる雲をも

遮る時もある。

夏はパリよりも気温が上昇、乾燥し、冬はぐっと気温が低くなる。

この温暖の差と乾燥した気候が葡萄栽培に適している。

## 土壤

アルザスの葡萄畠は、ヴォージュ山脈の裾、

標高200~400メートルに広がり、

地質はまさに『モザイク』と表現されるように

多彩で複雑である。

## 生産

清涼な気候と朝晩の気温差、土壤の豊かさにより

辛口から極甘口まで多様な白ワインが出来、

生産のおよそ9割を白ワインが占める。

赤ワインはピノノワールのみである。

## グランクリュの定義

アルザスでは品種名を名乗るのが一般的だった為

グランクリュの格付け制度が設けられたのは

他の地方よりも遅かった。

現在は51のリューディーが認められる。

認められる品種は

リースリング・ピノグリ・ゲヴェルツトランネール・ミュスカ  
の4品種のみ。

畠名が記載され、生産量はアルザスワイン全体の  
4パーセント程にしかすぎない。

AOCは

リースリング・ピノグリ・ゲヴェルツトランネール・ミュスカ

シルヴァネール・ピノブラン・ピノノワールの7品種

一部ではクレヴネルも含まれる。

# アルザスの持つ多彩な土壌

ヴォージュ山脈が何千年もかけた地殻変動で崩れて陥没したために…  
何千年前から続く川の流れによって運ばれた土が層のように体積し…等々。

5cm掘ると新しい層が顔を出し、その5cm下にはまた違う層が。

アルザスではたった数メートルの違いにより、その土壌が何万年もの差を生じていることはよくある事である。

そのモザイクとまで言われる複雑な土壌は大きく分けて13種に分けられる。

- 花崗岩質と片麻岩質
- シスト、片麻岩、結晶片岩質
- 火山堆積岩
- 砂岩質
- 石灰質
- 泥灰質－石灰質
- 泥灰質－石灰質－砂岩質
- 石灰質－砂岩質
- 泥灰質－砂岩質
- 粘土－泥灰質
- 崩積層と山麓沖積層
- 沖積層
- レスとローム層



この中でもJulien Meyerが本拠を置くノータルテンは以下の土壌となる。

## 火山堆積岩

3億年前に火山が排出した灰や溶岩が砂と混ざって固まったもの。

濃い灰色から黒色をしている固い岩である。

複雑で多彩なミネラル(石英、鉄、マグネシウム、カリウム、硫酸塩、カルシウム)を多く含む。実はアルザスには稀な土壌である。

骨格のしっかりとした長期型のエレガントなリースリングやピノ・グリを作る。



## 花崗岩質と片麻岩質

花崗岩も片麻岩も火山岩で、石英の粒子や長石、雲母などを含む。

通常固い岩とされているが、風化により荒い砂状になっている。

この土壌は鉄分とマグネシウムを多く含み、香り良くフレッシュで果実味が豊かになる。

また酸味もしっかりとした綺麗な印象も持ち合わせる。

品種としてはこちらもリースリングに最適な土壌となる。



## 粘土－泥灰質

粘土は、岩石が風化や熱水作業によって分解して出来た繊細な粒子。

水分を加えると粘着性を示し、乾くと固くなる。重くて粘着性のある土壌である。

石灰分と共に白雲石、石膏などを含む事が多い。

しっかりとした骨格を作り、香り豊かで長熟型のワインを生み出す。

品種をあまり選ばず、適応性が高い土壌。



**本拠地**  
ノータルテン

**歴史**  
1705年～  
祖先は農家

当主 パトリック・メイエ

### 品種

リースリング	24%
ピノ・ブラン	18%
シルヴァネール	18%
ピノ・グリ	12%
ゲヴェルツトラミネール	12%
ミュスカ	4%
ピノ・ノワール	12%

- 面積** 8.5ha (1.5haをサンピエール村に持ち、他は全てノータルテン村に畠を持つ。) グランクリュMuenchbergを所有  
**土壌** 花崗岩、石灰岩、火山岩、シストなど10～12種の土壌が混ざりはつきりと言えない。  
**栽培** ほとんど何もない。1年に1度土表より3cmの土を触るくらい。収穫は手摘み。  
**醸造** 発酵・醸造など全ての過程において温度管理をしない。補糖もせずSO2も入れない。05よりコルクからガラス蓋に。

## - 試飲 -

### ① NV Cremant d'Alsace



拘りの強いパトリックは今までスパークリングと言えば単一ビンテージの長期瓶熟成のため、世に出るのにとても時間がかかりました。  
 あまりにクレマンの需要が多すぎて生まれたのがこのNon Vintage Cremantです。  
 カジュアルラインMer & Couquillagesが納得しない葡萄で誕生したスタイルワインのように、拘りの強い彼はCremantも同じ方法を取りました。  
 一切補糖とSO2添加を行っていない、シャンパン製法で作られたスパークリングワイン。  
 樹齢45年のピノブラン  
 瓶内二次発酵で使う酵母は、コート・デ・バル・フルーリー製の野生酵母

外観	輝きのはっきりとした若いイエロー。おおぶりな気泡は持続性が長い。粘性弱め～中程度。
香り	黄色い果実の若い香り、香りの要素がやや乏しい。柔らかくハーブの香りを持つ。
味わい	鋭いアタック、それは香りで与えた印象よりも強い。ミネラルや香ばしさも。甘味は影からちらつく。余韻に美味しい苦み。
印象	クレマンのポテンシャルの高さに圧倒。旨味の濃さに驚かされた。最初の印象から飲み終わりの印象が変わる1本。

### ② 11' Sylvaner "Zellberg l'hermitage"



呼称:AOCアルザス	樹齢:30～65年
面積:1ha	収穫:手摘み
標高:300m	収量:30hl/ha
畠の向き:南東	酵母:自生酵母
土壤:泥土・泥灰土	醸造:600Lの木樽で10ヶ月マロラクティック発酵、
品種:シルヴァネール	そのまま12ヶ月シュールリー熟成、
SO2:無添加	軽くフィルターをかけて瓶詰め 無清澄
アルコール度数13%	

“ Zellberg = 渓谷 ” という名の区画で造られたワイン。

アルザス語で渓谷を意味するツエルヴェルグの、樹齢50年という高樹齢のブドウで造られたキュベ。

実際は古木と若木のシルヴァネールを混ぜて醸造されています。樹齢の違いを生かしバランスをとっています。

外観	輝きをしっかり持ったゴールド。粘性は中程度。
香り	蜜を思わせる黄リンゴ。少しオイリーさが見える。ミネラル、ヨード香も。スパイス香はあまりとれない。
味わい	丸みを思わせるアタック。果実、ヨード、ミネラルがバランス良くまとまりをみせている。フレッシュな印象もあり、余韻は短め。
印象	とにかくバランスが良い、それも要素が様々あり魅力的。シルヴァネールの印象が皆上がった。

## ③ 12' Riesling



呼称:AOCアルザス	平均樹齢:30年
面積:1.5ha	収穫:手摘み
標高:230~350m	収量:40hl/ha
畑の向き:平地	酵母:自生酵母
土壌:砂も混じった泥土	発酵・熟成:ステンレスタンクで10ヶ月間マロラクティック発酵、軽くフィルター・無清澄
品種:リースリング	
SO2:添加なし	
アルコール度数12.5%	

パトリックの強い拘り、リースリングを絶対新樽発酵しない。

リースリングのアロマティックな非常に上品で高貴な香りには、パトリックも思い入れが強い。

粘土と砂利の土壤に植わる樹齢の若いブドウと高樹齢のブドウから造られています。

外観	深みの出始めたレモンイエロー。ややかすみがかった印象。粘性中程度。
香り	黄リンゴのコンフィ。完熟した洋梨。花梨。酵母、ペトロール、ヨード。セルフィーユ。
味わい	丸みのあるアタックに始まる。シャープな品種特有の酸は様々な要素で主張し過ぎずに綺麗に感じさせる。 ほんのりと塩味を感じさせる。余韻にフレッシュな若く心地良い苦みを感じさせる。
印象	リースリングらしさをしっかりと持ちながらも、品種の個性と言うよりは造り手の個性が前に出たワイン。

## ④ 02' Riesling "Muenchberg"



特級畠:ミュエンシュベルグ (Muenchberg) ちなみにこのクリュは50の所有者がいます。  
ヴォージュ山脈のロゼ色の砂岩に、火山岩の堆積層や石灰質土壤の地層が組み合う土壤。  
砂岩から来る、女性らしさ、火山岩から来る男性的なニュアンスを併せ持つ。

位置:ノータルテンに位置する、円形劇場状の丘で完璧な南向き

0.6haの畠で取れた樹齢40年のリースリング。

澱が対流しやすく酸化が進みにくい卵形のセメントタンクで発酵・1年間熟成。

彼のワインの中でのフラッグシップワイン。

同じく、絶対に新樽熟成しません。その扱いも思いやりがあり葡萄の選果を徹底している。

他の品種はそのポテンシャルに応じた樽の熟成をしながらも、リースリングはステンレスのタンクでマロラクティック発酵。

外観	落ち着いた輝きを見せる深み・重みを感じさせる黄金色。粘性は中～やや強め。たっぷりの旨味が見てとれる。
香り	完熟・コンフィチュールのリンゴ。南国果実さえ思わせる厚み。白コショウやおおぶりの白い花。 酵母、蜜、ペトロール、ヨード。香りの構成は過熟な印象。
味わい	アタックはフラット。ボリュームは丸みがあり程良い。膨らみがしっかりとしていてヨードのニュアンスとオイリーな旨味がきちんとバランスをとり表現されている。味わいにしっかりと芯があり、堂々とした味わい。
印象	グランクリュの風格、フラッグシップの魅力を十分に感じる事が出来た。横の広がりだけでなくしっかりと奥行も取れた。

## ⑤ 11' Pinot Noir "Les Pierre Chaudes"



呼称: AOCアルザス	平均樹齢: 40年
面積: 1ha	収穫: 手摘み
標高250~350m	収量: 40hl/ha
畑の向き: 南・南東	酵母: 自生酵母
土壌: 花崗岩土壌	醸し: 3週間
品種: ピノノワール	発酵・熟成: 600lの木樽で9ヶ月
SO2: 無添加	濾過・清澄: なし

熱い石という名前のキュベ。樹齢40年の花崗岩土壌で造られるピノノワール。

新樽は使わずに600lの樽で9ヶ月熟成させる。

外観	濃いめのルビーリージュ。粘性は弱め、北の産地だからか色素外観だけではワインテージの若さは感じられない。粘性は弱め。
香り	赤い果実の香りはそこまで強くは感じられない、控えめな果実味。アセロラやラズベリー、梅の花などの若々しい優しい香り、紫蘇の葉やピンクペッパー、浜辺を思わせるヨード香。時間の経過と共にナチュラル派特有の少し甘酸っぱい香りも上がってくる。
味わい	アタックは滑らかで、ボリュームも強過ぎず、飲みやすくスッと入る。酸やタンニンは最初こそハッキリととれるが、すぐに滑らかな甘味へと変わる。舌に残ったタンニンは、ほんの少し舌にザラツキを感じさせチョコレートのような香ばしい苦味をうむ。
印象	北の産地のピノノワールの特徴としてタンニンの出方、残り方。酸の主張の仕方が違うと感じられた。

## ⑥ 01' Pinot Noir V.V. "Heissenstein"



呼称: AOCアルザス	平均樹齢: 65年
面積: 1ha	収穫: 手摘み
標高250~350m	収量: 35hl/ha
畑の向き: 南・南東	酵母: 自生酵母
土壌: 花崗岩土壌	醸し: 3週間
品種: ピノノワール100%	アルコール度数13%

樹齢約60年のV.V. 新樽は一切使用せず4,5年の樽のみで2年の樽熟成。

さらに2年間の瓶熟成を行ってからの出荷。

外観	淵にやや茶(全体的にオレンジがかっている)のニュアンスを持った濃いめのルージュ。粘性中程度。外観から複雑味がはつきりとれる。
香り	オレンジの皮、杏子ジャム、ラズベリージャム、果実以外には鉛筆、腐葉土、麦茶、キノコ、ナツメグ、タイム、ブラックペッパー。野バラの様な強い香りと野性。メントールのような爽やかさを受けるものの、乾いた木や杉を強く思わせる。圧倒的な香りのボリューム感!
味わい	アタックは滑らかで優しい。上品な果実味が口中に広がる。酸やタンニンはとにかく滑らか(シルキー)でエレガントな構成を形成する。ザラツキを感じない上品なタンニンはじんわりと噛める旨味・甘味となる。余韻はかなり長い。優しい果実味が心地良く続く。
印象	栽培によるナチュラルな複雑味をしっかりと感じ、樽使いによる葡萄本来の味わいの出し方に驚いた。



### - ムッシュワイン -

#### 02' Franc de pied / Julien Courtois

その繊細さに参加者のほとんどがブラインドでピノ・ノワールとコメントしました。  
自分自身、クロードのワインしか口にした事がなかったので、また勉強になりました。  
ブラインドによる先入観なしのティースティングの難しさを再確認し、  
お客様へのワインの説明の仕方、勧め方を学ぶ事が出来ました。

# 料理担当 本店島

## 1er テーマ - ムース -

### スモークしたクッタラレインボーサーモンのフリボリテ



#### 北海道クッタラ湖で育った虹マス(レインボーサーモン)

サーモンはスモークにし、スライスとムースにしたものに分けそれぞれの味わいを。スライスにした際出た小さい部分を生クリーム、サークリーム等と合わせムースにし、スライスにした部分でムースを巻き、ロールに。根セロリのサラダ、ブリオッシュ、マスの卵、ディル、レモンオリーブオイルを添えて。

##### 感想

改めてムースを冷製として、どう美味しく頂いてもらうか?という事を実感しました。特に脂身と酸のバランス、メインであるサーモンと付け合せのマリアージュ。色々な意味で再確認する事が出来ました。

##### 参加スタッフ感想

ムースの重さをやや感じたが、周りのサーモンとのバランスが良かった。付け合せもとても合ってた。

## 2ème テーマ - キャベツと“何か” -

### フォアグラのちりめんキャベツ包み コンソメにヘーゼルナッツの香り



#### タンジョウ農場のサボイキャベツ

表面を焼いたフォアグラを成型したキャベツで包みました。付け合せに生ハム、ジャガイモのエクラゼ、成型の際に出た余りのキャベツを刻み軽くバターで合わせた物を。コンソメは詰めてしっかり味を乗せ、最後にヘーゼルナッツオイルを少々周りに。

##### 感想

シンプル過ぎるかと思ったのですが、あくまでキャベツがメインなのでやってみました。フォアグラがキャベツに勝ってしまった感もありましたが思った料理になりました。

##### 参加スタッフ感想

合わせるキャベツの種類、火入れがとても良い。単体であるなら鶏のファルシでもソースとかにとても良いとの意見も。

## Plat テーマ - ウズラ -

### ウズラのロースト 焦がしバターのソース



#### ドンブ産ウズラ

一枚開きにしたウズラは火を慎重に入れました。掃除した際に出た骨でJusをとってソースをベースにしています。2番出汁でレンズ豆を炊いて、豆に旨味と香りを移しました。仕上げに豆にマジョラムを加え盛り付けし、最後に荒く切ったハーブを。ソースは詰めたJusに焦がしバターをシェリーヴィネガーで合わせてます。

##### 感想

シンプルですが自分の好きな皿に出来たと思います。

##### 参加スタッフ感想

シンプルだが計算された皿。味、触感もとても良い。ガルニチュールが重かったという意見も。

##### 料理感想 (本店 島)

今回も様々な経験になりました。ムッシュ、金子シェフ、参加者スタッフ、ありがとうございました。

今回のワイン会では、アルザスとは?パトリックとは?を始め、それぞれのキュベの特徴や売りを知って頂くこと、お客様のシーンやお料理から、一体どんなナチュラルなワインがこのお客様に適しているのか、喜んで頂けるのかを考えてもうための会になったと思います。次に担当させて頂ける時にはもっとお客様に近づける会にしたいと思います。

トーキョー 青木