

ワイン課通信

アルザスのブドウ主要品種

アルザスのワイン

アルザスはフランス北東部、ドイツ・スイスとの国境付近に位置する。ライン川とヴォージュ山脈に囲まれた、南北におよそ100kmにわたって広がる地域でブドウの栽培が進められている。

アルザスの気候は、ヴォージュ山脈が雨雲を止めてくれることから年間雨量が極めて少なく、日射量が多い。標高が高いことから寒暖の差が激しい気候条件になっていて、ブドウの成長はフランスの他の産地と比べ遅め。ブドウの収穫もやや遅い時期になっている。

このあたりはさまざまな地層の亀裂が生じた多様な土壌(石灰岩、花崗岩、砂、砂岩など)が形成されています。栽培されている主な品種は、リースリング、ゲヴェルツトラミネール、ミュスカ、他にもシルヴァネール、ピノ・ブラン、ピノ・ノワールなどがつくられている。

アルザス産のワインは、背の高いフルート・タイプの瓶の使用が義務付けられている。暗めの緑色をした特徴的な瓶です。

アルザスで作られるワインの90%以上は白ワインで、その味わいは、繊細で華やかな香りを感じることができます。

AOCアルザス

AOCアルザスは1962年に認定されました。生産の歴史的な中心地を考慮に入れながら、厳しく的確な地理的線引きにより規定された区画から生み出されるワインです。

AOCアルザスのワインは、一つのブドウ品種から造ることができます。この場合、ブドウ品種名をラベルに表示することができます。複数のブドウ品種をアサンブラージュ(ブレンド)して造ることもできますがこの場合は、「エーデルツヴィッカーハウゼン」や「ジャンティ」表記されます。

ワインが特別な個性を現していたり、より厳しい要求基準を満たしている場合は、AOC名にコミューン名(特別な生産規定に対応したもので、13のコミューンBergheim, Blienschwiller, Côtes de Barr, Côte de Rouffach, Coteaux du Haut Koenigsbourg, Klevener de Heiligenstein, Ottrott, Rodern, Saint-Hippolyte, Scherwiller, Vallée Noble, Val Saint Grégoire, Wœlwer の名称が認められています)やリュー・ディ(指定小地区)の名前を付記することができます。

AOCアルザス・グラン・クリュ

グラン・クリュのAOCは1975年に制定され、徐々に51のリュー・ディ(別紙参照)を規定してきました。このAOCは卓越したテロワールに認められたもので、そのテロワールがワインに、表情豊かな力強さと、本物らしさを与えています。これらのリュー・ディは2011年に、それぞれがAOCとして認められました。これらのAOCは、最も厳しい生産規定に従っています。またいくつかのリュー・ディは、野心的に高品質なブドウ栽培の実現に向けて、さらに厳しい規定を選ぶこともあります。

ラベルには、ヴィンテージとAOCを名乗ることのできる51のリュー・ディの中の一つの名前を記載しなければなりません。また一般的にブドウ品種名も記載します。

アルザスのブドウ品種の中でグラン・クリュに認可されているのは、例外を除いて、リースリング、ゲヴェルツトラミネール、ピノ・グリ、ミュスカの4種です。

アルザスのグラン・クリュの年間平均生産量は約45.000ヘクトリットルで、アルザスワインの総生産量のわずか4%です。

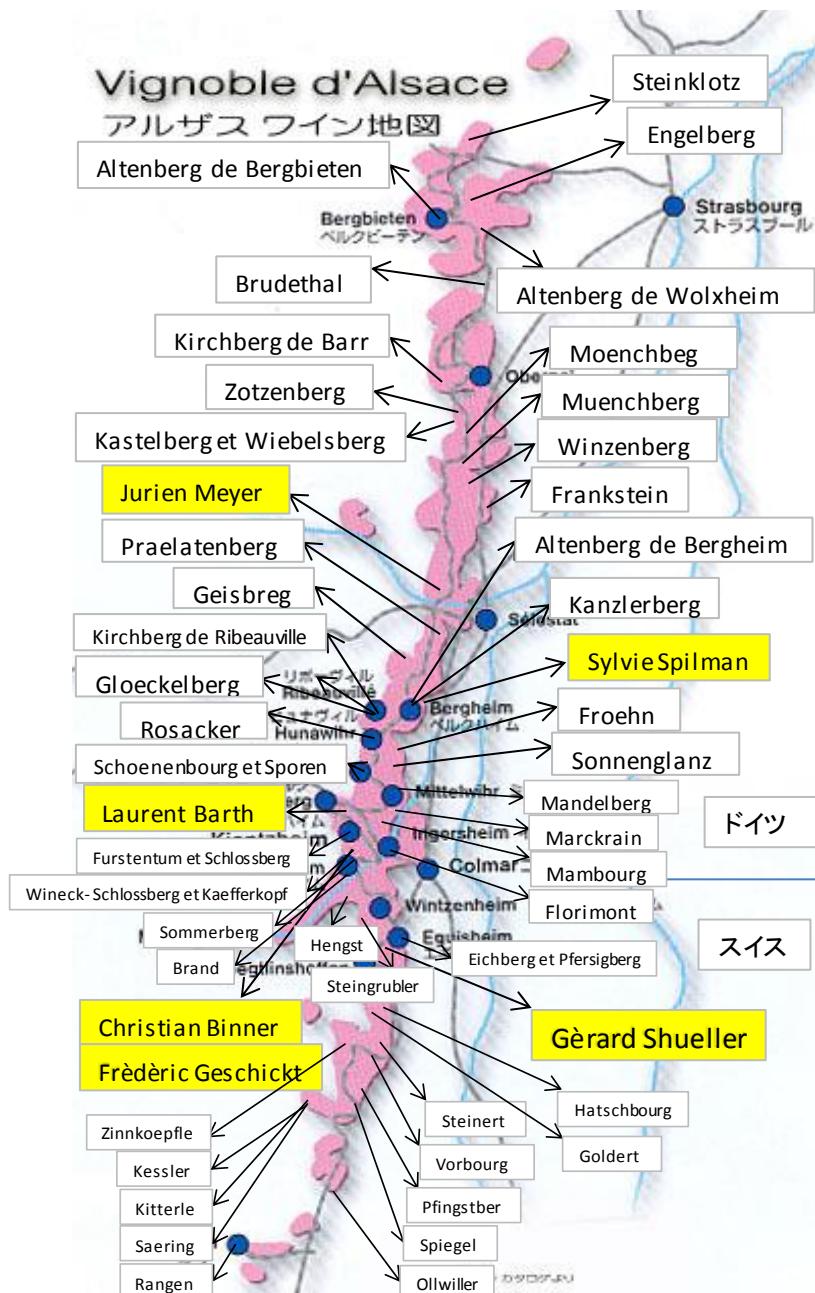
AOC クレマン・ダルザス

AOCクレマン・ダルザスは瓶内二次醸酵方式で造られる、生き生きとして繊細なスパークリングワインです。瓶内ガス圧が3.5気圧(シャンパニユやムスーの半分)でアルコール度数が11.5%と定められています。ピノ・ブランが使われることが多いですがその他にピノ・グリ、ピノ・ノワール、リースリング、シャルドネも使います。AOCクレマン・ダルザスに使われるブドウは一般的に、収穫公示が発布されると最初に収穫されます。その時期のブドウは醸造により最高のバランスと繊細な調和を示すからです。19世紀の末ごろ、多くのアルザスの生産者は、シャンパニユ方式でスパークリングワインを造っていました。20世紀前半、この伝統はそれほど盛んではありませんでしたが、1976年8月24日のデクレ(政令)で、AOCクレマン・ダルザスが認められるまで、維持されました。このデクレは、シャンパニユで適用されているものに匹敵する基準に従った高級スパークリングワイン造りに必要な、新たな枠組みをアルザスワインのメゾンにもたらしました。現在では500軒以上の生産者が、クレマン・ダルザス生産者組合のもとに集まっています。

クレマン・ダルザスは、他には類をみないその個性と、真似のできない品質により、今日では、フランスの家庭で消費されるAOCのスパークリングワインのトップの地位を築いています。

アルザスの51のグランクリュ

グラン・クリュ	面積
Altenberg de Bergbieten	29.1ha
Altenberg de Bergheim	35.1ha
Altenberg de Woxheim	31.2ha
Brand	58.0ha
Bruderthal	18.4ha
Eichberg	57.6ha
Engelberg	14.8ha
Florimont	21.0ha
Frankstein	56.2ha
Froehn	14.6ha
Furstentum	30.5ha
Geisberg	8.5ha
Gloeckelberg	23.4ha
Goldert	45.4ha
Hatschbourg	47.4ha
Hengst	75.8ha
Kaefferkopf	71.7ha
Kanzlerberg	3.2ha
Kastelberg	5.8ha
Kessler	28.5ha
Kirchberg de Barr	40.6ha
Kirchberg de Ribeauvillé	11.4ha
Kitterlé	25.8ha
Mambourg	61.9ha
Mandelberg	22.0ha
Marckrain	53.4ha
Moenchberg	11.8ha
Muenchberg	17.7ha
Ollwiller	35.9ha
Osterberg	24.6ha
Pfersigberg	74.6ha
Pfingstberg	28.2ha
Praelatenberg	18.7ha
Rangen	22.1ha
Rosacker	26.2ha
Saering	26.8ha
Schlossberg	80.3ha
Schoenenbourg	53.4ha
Sommerberg	28.4ha
Sonnenglanz	32.8ha
Spiegel	18.3ha
Sporen	23.7ha
Steinert	38.9ha
Steingrubler	23.0ha
Steinklotz	40.6ha
Vorbourg	73.6ha
Wiebelsberg	12.5ha
Wineck-Schlossberg	27.4ha
Winzenberg	19.2ha
Zinnkoepfle	71.0ha
Zotzenberg	36.5ha



1、ミュスカ



ミュスカ(Muscat)は、アルザスでは2種類が栽培されており「ミュスカ・ブラン・ア・プティ・グラン」と「ミュスカ・オットネル」です。日当たりの良い斜面がミュスカには理想的で「プティ・グラン」は石灰質の土壌によく適応します。また「オットネル」は熟期が早く、酸味は少なめで、アロマがとても纖細です。天候の不測の事態に弱く、このため栽培面積も少なく、収穫量も安定していません。粘土石灰質の土壌に適応します。一般的には両方の品種バランスよくブレンドし、纖細で持続性のあるアロマを持つワインを生み出します。若さを楽しむことが多く、アルザスのミュスカは辛口で仕上げられることが多いので、食欲をまさに刺激します。アスパラガスとも、とても相性がよく調理した、あるいは生の野菜ベースにした軽い料理(蒸したものや、ベジタリアン料理)を引き立てます。

NV Christian Binner/Katz'en Bulles "Muscat Domilonz"



収穫: 手摘み 収量: 50hl/ha 無濾過・無清澄 デゴルジュマン: 2014年8月

SO2: 添加なし 天然アルコール: 14% 土壌: 黄土、石灰泥土

品種: ミュスカ100%(樹齢40年) ステンレスタンクで11ヶ月発酵 ガスが残った状態で瓶詰めの後24ヶ月の瓶内熟成 栽培: ビオディナミ

アルザス地方のコルマールよりすぐ北のAmmerschwihr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、SO2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。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。まわりの人々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できる11haの畠を大切に守っております。

・テイスティングコメント

外観: 透き通った黄金色、気泡は中程度の大きさで緩やかに昇る

香り: 果実には洋ナシ、白桃、リンゴ(蜜の部分)、杏など瑞々しいフレッシュな香り

花、スパイスには白い花や白コショウ、ナツメグレモングラス

味わい: アタックは中程度で活き活きとした酸、そしてほ果実の甘味の後にはほのかな苦味
余韻は短い

・お客様へのセールスポイント

スッキリと爽やかに飲める一本。ミュスカというブドウ本来の個性を活かしたいきいきとしたワイン。

2、シルヴァネール



シルヴァネール(Sylvaner)はアルザスの伝統的な品種で、その起源はオーストリアにあり、中欧からロシア、オーストリア、カリフォルニアまで広がったと考えられています。トランシルバニア地方がその語源からシルヴァネールの母国ではないかとも見られています。シルヴァネールは砂質や小石混じりの土地などの軽い土壌が特に適しています。一部のテロワールでは、フィネスに富んだシルヴァネールのワインが生み出されます。収穫量が安定している品種ですが、春や冬の霜に弱い面があります。軽く繊細なシルヴァネールは、あらゆる貝類に合うほか、魚やハム・ソーセージ類にも合います。

2011 Julien Meyer/Sylvaner Zellberg



栽培: ビオディナミ テロワール: 泥土・泥灰土 標高300m南東
面積: 1ha 収量: 30hl/1ha 品種: シルヴァネール100%
収穫: 手摘み 樹齢: 30年～65年 酵母: 自然酵母
発酵: ステンレスタンク(マロラクティック発酵あり)
熟成: 8か月シュール・リー熟成 軽くフィルター・無清澄
SO2: 無添加 トータル14mg/L アルコール度数: 13%
ドメーヌ・ジュリアン・メイエはアルザス地方の首都ストラスブルグより南、コルマール方向に下った所にノータンテールという村の、ワイン通り(Route du Vin)という素敵な住所にあります。バイオダイナミック実践者の間では有名にも関わらず、雑誌などの媒体が嫌いで、マスコミに出ていない醸造家です。1705年から存在する歴史ある造り主で、もともとほとんどBiology農法でした。彼の代、1990年から完全無農薬のBiologyに切り替え、1999年から100%ビオディナミ農法にしました。彼の素晴らしい名言の中の1つに「土を醸造家が借りている」という言葉があります。大きな自然界の中で、今、この瞬間借りさせて頂いている、だからいいかげんな仕事をしてはいけないのだそうです。

・テイスティングコメント

外観: 輝きあるやや霞掛かった黃金色、ディスクは厚めで粘性高め

香り: 果実にはライチ、レモンピール、グレープフルーツ、リンゴ、梨など

花、スパイスにはパイナップル、カリン、ディルなどのフレッシュハーブ

味わい: アタックは優しくボリュームあり。ピリっとした酸味の後に凝縮した果実の旨味を感じられる。余韻は中程度。

・お客様へのセールスポイント

冷製前菜全般に合わせられるのでアペリティフの後にグラスで勧められる一本。

果実の凝縮感と骨格のしっかりした自然派白ワイン。

3、ピノ・ブラン



ピノ・ブラン(Pinot Blanc)はクレヴネルとも呼ばれピノ・ノワールの白品種です。ピノ・ブランは活力のある品種で、収穫量は安定しています。石ころだらけでも、そうでなくても、深くてかなり熱い土壌を好みます。寒さに対して抵抗力があります。ピノ・ブランは白い花を思わせるフルーティな香りが特徴で、リンゴやハーブ、柑橘系のさわやかな香りと、強い酸味、適度な苦みなどがあり、かなりコクのあるワインになる。料理は前菜はもちろん、メインディッシュにも幅広く合わせることができます。魚、白身の肉、鶏肉、卵料理などシンプルな料理全般に合います。

2013 Frédéric Geschickt/Pinot Blanc



栽培:ビオディナミ 品種:ピノ・ブラン100%(樹齢30年~60年)
グラップ・アンティエール 1940年代のフードルを使用
シュール・リーにて12か月熟成 SO2:無添加
コルマールから北西に10キロほどの場所に位置するAmmerschwihrアメルシュヴィル村に蔵を構える。フレデリックの両親は、もともと両家とも代々続くぶどう栽培農家の家系に育った。両家とも代々ネゴシアンにぶどうを販売していたが、1955年からワイン造りを開始。1981年には少しずつブドウ畠を拡大し、ワインの生産量を増やしていく。1993年にフレデリックが蔵元の当主となり1998年より先代までの化学肥料漬けの農業からビオディナミ農法に転換しました。フレデリックが理想とするドメーヌの今後のあり方の追求と「より良く生きる」ための一つの方法として、現在、生産する全てのワインは、Agriculture Biologique及びDemeter認証を取得。現在もフレデリックの指揮の下で、ワイン造りに参画した息子のアルノとの二人三脚でワインを造り続けている。

・テイスティングコメント

外観:輝きのあるライムイエローで粘性は中程度。

香り:果実にはマスカットやリンゴ、ライチ、レモン。

花、スパイスにはクミンやハーブ、メントールなど。

味わい:アタックはやや重く柔らかな酸と果実の旨味、フィニッシュには苦味がありバランスが良い。

・お客様へのセールスポイント

食前酒としても楽しめるワイン。フルーティーフレーバーのキレのある味わいの一本。ドライに楽しめる。

4、リースリング



リースリング(Riesling)は、ドイツにおいて最も重要な地位を占める白ワイン用ブドウ品種である。フランス・アルザス地方においてもリースリングは主要品種の一つであり、一部の特別なワイン(ヴァンダングュ・タルディブやセレクション・ド・グラン・ノーブル)を除き辛口に仕立てられることが多い。リースリングは、冷涼地での栽培が望ましく、粘板岩、石灰岩、火成岩土壤に適応し晚熟で耐寒性に優れる。品種の特徴としては比較的酸が強いこと。りんご、桃、洋ナシなどのフルーティー香に加えて蜂蜜などの甘やかさ、リースリング特有の石油のような香もあります。ミネラルが非常に強く、爽やかでドライ(収斂性がある)です。

2012 Sylvie Spielman/Riesling Bergheim



樹齢: 約50年(祖父が植えた1962年のリースリング)
酵母: 自然酵母 SO₂: 69mg/L 熟成: 10ヶ月シュール・リー熟成
発酵: ステンレストンク アルコール: 11.92%
シルヴィ・スピールマンはベルグハイムで1958年、父の代からワインを造り始めています。この地域はもともと石膏の取れる場所で《スピールマン》の《スピール》も石膏、という意味だそうです。1988年にはそれまで営んでいた建築資材の会社をやめワイン造りに専念。「マルヌ・ジプス」とよばれる土壌は、粘土石灰質が主体で酸性度が低いため、ワインの味わいは穏やかで上品に仕上がります。また、畠周辺からは水晶が見つかりそのパワーも味わいに反映されています。1999年より「ビオディナミ」を行なっており「エコセール」認定。恋人であるブルゴーニュのラトー氏の影響で1999年よりビオディナミに取り組み始めた、というチャーミングで繊細な女流醸造家です。

・テイスティングコメント

外観: エッジがやや緑がかった淡い小麦色。

香り: 果実にはレモンやライム、リンゴの蜜、グレープフルーツの皮など。

花、スパイスには石灰やハーブ、アルザス特有の灯油香りなど。

味わい: アタックは中程度でフレッシュなキレのある酸と苦味の中に凝縮した果実の旨味を感じる。余韻は5秒ほど。

・お客様へのセールスポイント

キリっとしたフレッシュな酸で爽やかに飲める一本。鮮魚のカルパッチョに酸を効かせたヴィネグレットを合わせた料理などと一緒に。

5、ゲヴェルツトラミネール



ゲヴェルツトラミネール(Gewurztraminer)のゲヴェルツとはドイツ語でスパイスつまり香辛料の意味で強く複雑なアロマに由来する。トラミネールはイタリア・南チロル地方のトラミンに由来し、現在も南チロルの一部では、トラミネールという品種の栽培が続けられている。この品種は比較的冷涼な地での栽培が適しており、早熟で春霜の影響を受けやすい。泥灰・石灰質、花崗岩質、粘土・砂質の土壤が適しています。特徴とされる香りには、ライチが例えられ実際にライチと同じ香成分が含まれている。他には、グレープフルーツやパッションフルーツ、または、バラなどのフローラルな香りとも表現される。果皮は肉厚で灰色を帯びたピンク色をしているが作られるワインは全て白である。この色素が黄金の色合いを与え、通常の白ワインよりやや濃い色合いになる。

2010 Gérard Shueller/Gewurztraminer "Bildstoeckle"



畠名:ビルドストックレ 土壤:ほぼ石灰質、ほんのわずかに粘土質

畠の標高:約280~300m 畠の向き:南東 平均樹齢:不明

収穫量:平均30~35hl/ha アルコール度数:14.7% SO2:45mg/L

ジェラール・シュレールは、アルザスの中で有機農法の先駆者とされています。父ジェラールの代から40年以上にわたりBiology農法を実践されているのです。その間一度も除草剤、化学肥料を使っていない畠は健全そのもので、収量はできるだけ低く抑え、濃縮度の高いブドウが栽培されます。

現在は息子のブルーノがすべてを任せています。首都コルマールから南へ車で15分程行った所にある、Husseren Les Chateaux(ユスラン・レ・シャトー)村は、アルザスの中で比較的標高が高く、畠はヴォージュ山脈から続くなだらかな丘陵地帯の日当たりのよい東~南東向きの斜面にあります。

・テイスティングコメント

外観:透き通った輝きある金色。ディスクは薄め。

香り:果実にはライチや洋ナシ、杏、リンゴの蜜。

花、スパイスには花の蜜やキャラメル、ユリ、シナモンなど複雑味がある。

味わい:アタックは強くフローラルな印象。ボリュームもありほど良い酸味。

完熟したブドウの旨味と最後に苦味を感じる。

・お客様へのセールスポイント

華やかでフローラルな香水のようなワイン。香りが特徴的なので印象に残りやすい。

6,ピノ・ノワール



ブルゴーニュに起源のあるピノ・ノワール(Pinot Noir)は、アルザスで唯一認められた黒ブドウです。主には、軽く果実味豊かなワインの醸造に使われますが、いわゆる昔の伝統をよみがえらせるような赤ワインの醸造にも、次第に使われるようになっています。AOCアルザスでは広く使われていますが、クレマン・ダルザスのブラン・ド・ノワールやクレマン・ロゼの醸造にも使われています。アルザスの中では、温暖なエリアに適応し粘土・石灰質の土壤で最高に花開きます。若いピノ・ノワールは魅力的でとても楽しめます。しかしワインによっては驚くべき熟成能力を持つものもあります。

2012 Laurent Barth/Pinot Noir



栽培:ビオディナミ(エコセール認証)
土壌:粘土石灰質 収穫:手摘み 35hl/ha 樹齢:40年
果実味を表現するため100%除梗 酿造:ステンレスタンク
ブルゴーニュ産古樽で12カ月熟成
SO2:プレス後と熟成後半に分析しながら少量添加
ドメーヌはコルマールから北に数キロのベンヴィール(Bennwihr)にあります。
現在オーナーのローラン・バルツ氏が3代目になる家族経営の生産者です。
彼はボルドーはシャトー・ムートン、シャンパニユ、ボジョレーとフランスだけではなく南アフリカ、カリフォルニアなど世界各国のワイナリーで働いて知識を深めながら腕を磨きました。そんな折、父親が1998年に亡くなつたため実家に戻って後を継ぎました。高度な醸造学と世界の幅広いワイン造りの経験を生かして「この土地らしい個性を持ったワイン」を作ろうというのがモットーです。

・テイスティングコメント

外観:エッジはオレンジがかった濁りあるルビー色。粘性は中程度。

香り:果実にはカシスやプラム、梅、イチヂクなど。

花、スパイスにはバラの花やピンクペッパー、樹皮など。

味わい:アタックは優しくフレッシュでキレイな酸。少し野性味もありタンニンもほど良い。

余韻は苦味と共に6秒程度。

・お客様へのセールスポイント

タイトでまとまった辛口の赤ワイン。鴨肉などの軽いジビエの料理にも合わせられる。

2010年のアルザス

2010年は冬は厳しく長く、2009年12月の終わりは気温が極端に低かった（コルマール近辺は12月19日にマイナス20度となった）。樹齢の若い樹の区画、特にゲヴルツトラミネールは、霜の被害を受けた。4月中旬頃の遅い発芽の後、5月初旬まで気温は低く雨が降った。5月末に気温が上がり、生長の遅れの一部を取り戻した。開花は6月20日頃となつたが、発芽期がとても寒く、不ぞろいな発芽となつたために、開花の期間も長引いた。その後、7月初めに気温がとても高くなり、成熟がすすみ、畠の衛生的なリスクも抑えられた。収穫が近づき、ぶどうの様々な熟度調査により、糖分が程よく濃縮し、酸が高いことが確認できた。しかし、このように不順な天候であったために、ぶどうの成熟は、品種や区画により、また場所によりばらつきが見られた。総じて少ない収穫量のなか爽やかで果実味のとれたワインができた年。

2011年のアルザス

天候が絶えず両極端に動いた。冬が厳しかつた一方（2010年12月26には、マイナス20°Cまで下がつた）、春は暖かく、暑いほどであった。夏には、乾燥した時期に続いて強い雨が降つた。発芽は4月の初め、例年より15日ほど早く始まつた。乾燥して日照に恵まれとても暑かつたので、ぶどうの生長は加速し、開花は例年より23週間早く、5月末に始まつた。着生した花穂も多く、開花の時期が良い気象条件に恵まれたので、結実はうまくいき、カビ病などのリスクも和らげられた。夏の初めは、湿度が高く涼しかつたため、それまで早く進んでいたぶどうの生長速度は、やや緩まり、水分不足も補われた。好天は8月15日から戻つてきた。

総じて果実味が豊かで爽やか且つ味わい深く、シンプルだが心地よいワインで、早くに開くであろう年。

2012年のアルザス

冬は、この季節としては、かなり暖かい気温で、降雨量が不足していた。これに対し、2月は強烈な寒波に襲われた。3月がかなり暖かかったために、発芽は早かつた。しかし、4、5月の気温が低かつたために、ぶどうの植物的成長のサイクルは減速した。このため開花は5月末によく始まり、6月中も開花が広がつた。開花期にかなり湿度があつたため、ベト病が発生し、7月にはウドンコ病が続いた。この2つの病気のリスクは高かつたが、生産者が注意深く管理したことと、8月の気温が高かつたために、病気の影響を限られたものとすることができた。このとても暑かつた天候のために、区画や土壤の性質によっては、ぶどうの成熟の遅れが見られた。幸いなことに、9月の気温がより涼しかつたために、ぶどうの成熟の終わりは一様なものとなつた。ワインには爽やかさと果実味が現れバランスの良い年となつた。

2013年のアルザス

2013年は稀に見る様々な変化に富んだヴィンテージでした。ジメジメとした春の遅い訪れ、そのためにブドウも未熟で通常よりも少ない収穫量でした。高温で例外的な夏の気候がブドウにとって完璧な熟成をもたらしました。ちょうど10月1日に始まつた収穫の時点でのブドウは非常に健康に熟していて、2013年は凝縮感がありピュアでバランスのとれた果実あるヴィンテージと言えるでしょう。

2014年のアルザス

2014年はほとんど霜のない、例外的に穏やかな冬でした。3月21日と非常に早い時期に始まつた発芽の為、約2ヶ月の間不安を感じましたが、最終的に春霜はなく影響を受けずに済みました。開花の時期も5月30日と非常に早かつた為、通常だと2003年のような、かなり早熟なヴィンテージになりがちなのですが、2週間以上に渡ってまばらに開花した為、特にゲヴェルツトラミネールにおいては、結実不良も最小限に抑えられました。7月から8月の頭にかけては、147mmという降雨量を記録し、この冷涼な夏が最終的にブドウの熟成を遅らせました。暑すぎない非常に乾燥した9月（降雨量27mm）のおかげで理想的なコンディションの元、ブドウがゆっくりと熟成出来ました。収穫は9月16日になりました。収穫量は非常に低く、2010年と2013年よりも下回りました。高い酸と素晴らしい熟成ぶり、完璧で健康的なブドウの2014年は、特にリースリングにおいては、太鼓判付きの素晴らしいヴィンテージとなりました。

今回のPDS会料理

<1er 本マグロとアボカドのタルタル ハーブのサラダ>



<2em ハンガリー産フォアグラのポワレ>



<Plat イタリア産 ロバ(肩ロース)の赤ワイン煮込み>



<ムッシュのスペシャルワイン>

1999年 Riesling Grand Cru "Clos Saint Urbain
Dom.Zind Humbrecht