



2 rue des Romains

68770 Ammerschwyr

Domaine Chrstian Binner

アルザス地方の歴史・特性等の概要から入り、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、文章で覚えられる事ではなく、プロジェクターの使用などで“感性で学ぶ会”をテーマに会を進行させて頂きました。

## ドメーヌ紹介

ビネール家は1770年からワイン造りをする旧家。

本拠地はコルマルよりすぐ北に位置するアメルシュヴィール村。

現当主はクリスチャン。全くの家族経営のワイナリーで従業員2名の他は、  
葡萄の栽培、収穫、ワイン醸造、そして販売にいたるすべてを  
クリスチャン・ビネールを筆頭に、両親、姉と家族全員でまかっています。

現在の地で本格的なワイナリーとなる前、ビネール家はライン河下流でワイン農家を営んでいました。

現当主クリスチャンの祖父ウジェーヌは、村で唯一、ワインの瓶詰めを行っていました。

その頃、他の葡萄農家はみな業者に葡萄を売っていました。

この時代には、卸業者をたよらずに自分のワインを市場にだすことはまだ珍しかったのです。

しかしながら、ほかのアルザスの村の例にもれず、大戦によりこのアメルシュヴィール村も  
壊滅的な被害を受け、祖父ウジェーヌはワイン保管のための新しいカーヴをつくることを決意。  
村から離れた場所に地下カーヴを造り、祖父と父ジョゼフの2代にわたりワイナリーを築きました。

父ジョゼフは、現在のように自然派が注目されるどころか、

手間のかからない新しい農法としてまだ化学物が崇められていた時代にあっても  
一貫して化学物質を使用することなく、ブドウやワインに対して労力を惜しまないという考えの持ち主でした。

その甲斐あって畑やカーヴ、そしてそこに眠って時を待つストックワインの中にも、

優れた働きをしてくれる微生物たちが常に存在し、

栽培醸造に関して農業本来の姿をモットーとして無農薬を徹底してほとんどSO2も使用しません。

収穫に関しても全て手作業で行い、葡萄を厳選する為、収穫量も少ないのです。

代々受け継がれた畑は現在11ヘクタール、その7割が丘の斜面にあります。

寒い年にはクレマンを造り(フレッシュでまだ酸味が十分に残っている葡萄を使う)、

天気がよく、ぶどうが腐敗せずに熟成できる良い年は甘口ワインを造る。

このような造りわけができるということは、出荷のタイミングを見計らい、ストックが出来ると言うこと。

つまりは、他の自然派生産者たちががしたくても出来ないようなことができるだけの財政力があるということです。

# Chrstitian Binner



本拠地	栽培品種	
アメルシュヴィール	リースリング	34%
	ピノ・グリ	17%
歴史	ミュスカ	14%
1770年～	ゲヴェルトツラミネール	13%
家族経営の蔵	ピノ・ブラン	4%
	ピノ・ノワール	18%

- 面積** 11ha (3つのグランクリュ Kaefferkopf / Schlossberg / WineckSchlossberg を所有)
- 土壌** 7割の畑が丘傾地という恵まれた立地条件。花崗岩質、砂岩質、泥灰質など様々。
- 栽培** ビオロジック・ビオダイナミ農法。(エコセール認証)  
平均的農家の約40%ほど少ない少ない収穫量に調節し、凝縮度の高い葡萄を栽培している。  
10, 11月まで完熟を待ち、選果しながらの手摘み。
- 醸造** 培養酵母を使用せず、清澄せずシュール・リーで熟成。  
コンクリートタンクと100年以上の年代物の櫛の大樽を使用。  
フィルターをかけずに瓶詰め。SO2はほとんど使用せず、そして飲み頃になるまでリリースしない。

## “アルザス”という地が持つ多彩な土壌

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ること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



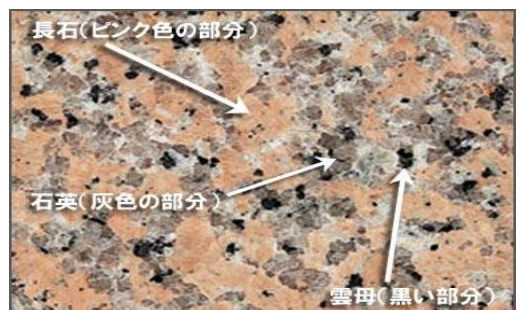
## この中でもクリスチャン・ビネールが持つ畑の主体となる土壌

### 花崗岩質

花崗岩も火山岩で、石英の粒子や長石、雲母などを含む。通常固い岩とされるが、風化により荒い砂状になる。  
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り、また酸味もしっかりとした綺麗な印象も持ち合わせる。

### 泥灰質－砂岩質

“泥灰質－石灰質”の変形。石灰質より多く石英を含み、その粒の大きさは砂状から大きな白石英岩の小石状まで様々。  
ミネラルが豊富で保水性に富む土壌である。  
生き生きとした果実味と繊細さを合わせ持つ葡萄ができる。



## 1er

### ニシンのマリネと春野菜のエチュベ、シードルヴィネガー風味



北海道産ニシン

ニシン(シードルヴィネガーマリネ)、ツブ貝(クールブイオンでポシェ)、ハモンセラーノ  
グリーンアスパラ、こごみ、葱、ラディッシュ、ヤングコーン、新玉ねぎ、人参、ウド

#### 参加スタッフ感想

それぞれの野菜の持ち味を生かす火入れが丁度いい。  
野菜の種類を絞ってもっとひとつの素材を生かした方がいい。  
バランスが良すぎるので、スパイス等でもう少し遊びが欲しい。

## 2ème

### ヤガラ3種の味わい



鹿児島県産ヤガラ

3種(ポワレ、クネル、コンソメ) なめこ、うるい  
クネルは帆立、シュー、卵白、鶏のブイオンで作る

#### 参加スタッフ感想

落ち着いたのある皿で、食べる前から安心して美味しいのが分かった。  
コースのどこで出てくるのかで大分印象の変わる皿。  
やがらを余すところなく楽しめる皿。素材の良さを理解した皿。

## Plat

### スペイン産ラパンのバロティーヌ



### ゼレス風味のスプレームソース プティポワフランセーズ

中央にロース、【モモ・スネ・イベリコの脂・鶏白レバー・ピスタチオ】で巻く。  
最後に包むように薄肉バラ(かぶり)

Jus de Lapin、Crème、Jus de citron ティオペペ

プティボワ、ベーコン、玉葱、Jus de Lapin

#### 参加スタッフ感想

火入れの具合、白レバーの香りがとても良い。  
塩がきまっていなかったなので、厚みが出ずぼやけた。  
ソースとの相性がとても良い。安定感のある皿だった。  
クラシックの良さを再確認したが、もう少し捻った形で食べてみたい。

## ① 12' Riesling "Bildstoecke" Sec



品種:リースリング100%  
樹齢:平均40年  
収穫:手摘み  
酵母:自生酵母

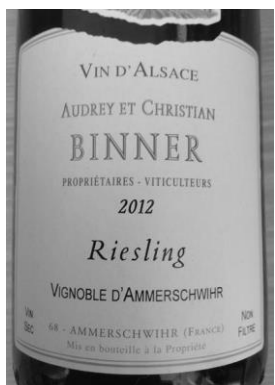
SO2:無添加  
アルコール度数13%  
[醸造について]ドメーヌの物と全く一緒

クリスチャン・ビネールによるネゴシアン部門 "Les BINNER"

ネゴシアンであるが使用する葡萄は元ドメーヌビネールスタッフのステファン・ヴァンワルトのビオダイナミの葡萄の。2012年からドメーヌ・ビネールへ自らの葡萄を提供しクリスチャン・ビネールが醸造を行った上で、ネゴシアン・ワイン"レ・ビネール"として販売するようになった。

外観	輝き、透明感のあるイエロー。粘性は中程度。
香り	パイナップル、黄リンゴ、青いバナナ、レモンの皮のコンフィ、ペトロール、白コショウ、小ぶりの花。
味わい	アタックはやや鋭い。香りと近いイメージから入る。伸びのある酸がとても印象的で、たっぶりの旨味を感じる。鉱物的なイメージは味わいまでしっかり感じられ、余韻はビターな印象が残る。
印象	フレッシュ感、品種本来の旨味、短時間で様々な印象に変わるイメージ。だが、やや小ぶりの構成。

## ② 12' Riesling Vignoble d'Ammerchwihr



面積:0.8ha  
標高:250~350m  
畑の向き:南、南東  
土壌:花崗岩砂利土壌の上に粘土・砂質土壌  
品種:リースリング100%  
土壌:小石混じりの粘土石灰

平均樹齢:30年  
収穫:手摘み  
収量:40hl/ha  
酵母:自生酵母  
発酵・熟成:セメントタンクで発酵  
フードルで18ヶ月シュールリー熟成

花崗岩砂利質土壌アメルシュヴィールのリースリング。  
醸造所を増築したおかげで18ヶ月間シュールリー熟成できたキュヴェ。

外観	輝きのある濃いめのイエロー。ややかすみがかっている。粘性は中程度。
香り	黄リンゴ、ビターオレンジ、キャラメル、はちみつ、ライチ、ヨード、セルフイーユ。
味わい	アタックははっきりとしている。旨味がぎゅーと詰まってお口の中に広がる。酸の印象はやや穏やか。甘味と苦みが美味しく噛みしめられるイメージ。余韻は中程度。
印象	ボディのしっかりとした味わいとスケールの大きな香りが軸になった味わい。

## ③ 08' Riesling grand cru "Kaefferkopf "



面積:0.7ha  
標高:250m  
畑の向き:南東  
土壌:花崗岩 砂岩 粘土  
品種:リースリング100%

平均樹齢:平均55年  
収穫:手摘み  
収量:40hl/ha  
酵母:自生酵母  
発酵:フードルで発酵  
熟成:そのまま11ヶ月シュールリー熟成、無濾過・無清澄

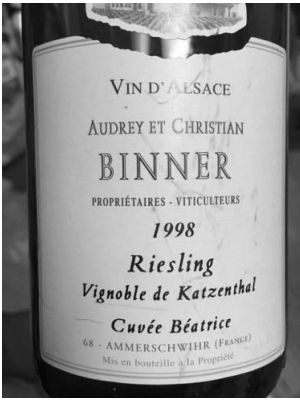
花崗岩、砂岩、粘土が混じった土壌、樹齢55年のリースリングをフードルで11ヶ月熟成したキュヴェ  
特級畑:ケフェルコフ (Kaefferkopf)

2007年、1月4日、ケフェルコフはついに51番目のアルザスグランクリュに認められました。それまではこれだけ歴史と名誉あるテロワールにも関わらず、所属する村や、その所有者の問題により、ケフェルコフは長らくグランクリュになることができていません。

西南西に位置する重要なテロワール。ビネールはケフェルコフにおいてミュスカの品種を持っている、唯一の生産

外観	かすみがかった淡い黄金色、粘性は中程度。外観からポテンシャルをしっかりと感じる事が出来る。
香り	かりん、黄リンゴ、コリアンダー、オレンジ、パッションフルーツ、ヴァニラ、イースト。
味わい	アタックには丸みを感じる。伸びやかなボリュームとそれを支える綺麗な酸。苦みも旨味としてしっかりとっている。香ばしさを前面に受ける。そして温度変化と共に様々な表情を持つ。余韻も長い。
印象	リースリング本来のポテンシャルを存分に感じられる構成。このPDSの中で一番の存在感。

## ④ 98' Riesling Vignoble de Katzenthal "Cuvee Beatrice"



面積: 1ha  
標高: 250m  
畑の向き: 南西  
土壌: 花崗岩 粘土 粘土  
品種: リースリング100%

平均樹齢: 40年  
収穫: 手摘み  
収量: 40hl/ha  
酵母: 自生酵母  
発酵・熟成: フードルで発酵

花崗岩粘土土壌に植わる樹齢40年のリースリングを完熟まで待って収穫後プレスし、フードルで発酵、そのまま18ヶ月シュールリー熟成後、無濾過無清澄で瓶詰め。

### 「Cuvee Beatrice」

この「Cuvee Beatrice」は父の時代に、特別に良いぶどうが出来、ぶどうの糖度が高く、本当に良いワインが出来た時に娘の名前(ビネールの姉)をつけたことから始まりました。



外観	深みのある黄金を主体に入り混じる茶褐色。粘性も強め、旨味の要素を外観からはっきりととれる。
香り	蜜入り黄リンゴ、ペトロール、ヨード、桃、べっこう飴、アニス、コリアンダー、白コショウ、白樺、ドライマンゴー。
味わい	アタックはやや強く伸びやか。やや酸化のニュアンス。まったりとどろっとしたテクスチャーは旨味、苦みをしっかりと乗せており、酸がそれを支えるのでベタつかない印象にまとまる。余韻もとても長く追いかけてくる苦みがとても美味しい。
印象	リッチな白と簡単に表現出来ない複雑実とボリューム感。コース全体を通して楽しめる多様性を持つ。

## ⑤ 12' Pinot Noir



面積: 1ha  
標高: 300m  
畑の向き: 南  
土壌: 表層はもろい花崗岩、深くは粘土石灰  
品種: ピノワール100%

平均樹齢: 30年  
収穫: 手摘み  
収量: 35hl/ha  
酵母: 自生酵母  
発酵: フードル 足によるピジャージ  
熟成: フードルで11ヶ月・シュールリー

肥料を使わずに耕作された草の生えている畑 ヴィエイユヴィーニュ  
十分に熟した葡萄を手摘み、畑でそのまま選別。  
酵母添加や補糖は一切なし。  
11か月間、薄い澱の上で自然熟成。

外観	ややかすみがかかった濃いめのルビー。小さな浮遊が見え若いながらも複雑味がとれる。粘性は弱め。
香り	軽く火の通ったイチゴ、チェリー。アセロラを思わせる酸を持ったチャーミングな香り、スパイス香もしっかりと感じられる。
味わい	やや強めのアタックから入る。細かい酸が集まって綺麗な構成を作る。だがしっかりと角が取れており馴染みを見せる。タンニンも溶け込んでいて、そこにのる果実をしっかりと感じさせるナチュラルな甘味とスパイス香。余韻は短め。
印象	メントールのようなアクセントが入った優しいピノワール。北の産地らしい構成。やや小ぶりにまとまる。

## ⑥ 09' Pinot Noir "Cuvee Excellence"



面積: 0.8ha  
標高: 300m  
畑の向き: 南東  
土壌: 粘土石灰  
品種: ピノワール100%

平均樹齢: 35~50年

収穫: 手摘み  
収量: 45hl/ha  
酵母: 自生酵母  
発酵: セメントタンクで発酵  
熟成: フードルと古樽で11ヶ月熟成し、  
瓶詰め前にアッサンブラージュ  
5年間瓶内熟成

石灰粘土土壌の高樹齢のピノワールで、最高の出来の年にしか造られないビネールの最高キュベ。  
10月末に手摘みで収穫。  
フードルと古樽で11ヶ月熟成し、無濾過、無清澄、SO2無添加で瓶詰め。



外観	ややかすみがかかった濃いめのルビールージュ。黒味も感じられる芯のある構成がとれる。粘性は中程度。
香り	ザクロ、イチゴ、小梅、グリオット、野バラ、黒こしょう、ローズマリー、石灰。
味わい	圧倒的なボリューム感が口中を支配し、香りでもとれた複雑味が口の中で再度色々な印象に変わっていく。甘味を乗せたたつぷりの旨味、酸は主張し過ぎずバランスを取る。タンニンの存在感があり芯となる、余韻も長い。
印象	ブルゴーニュのクラシックな作り手を思わせる大きな構成に皆驚いた。良い意味で北の産地らしくない構成。

---

# アルザスヴィンテージ

## 2012年

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、発芽は早かった。しかし、4、5月の気温が低かったために、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月末にようやく始まり、6月中も開花が広がった。開花期にかなり湿度があったため、べと病が発生し、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ったが、生産者が注意深く管理したこと、8月の気温が高かったために、病気の影響を限られたものとする事ができた。このとても暑かった天候のために、区画や土壌の性質によっては、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ったために、ぶどうの成熟の終わりは一般的なものとなった。

---

## 2009年

2009年は早熟の年であった。春は気温が低く発芽は遅かったが、4、5月にかけて気温が上昇したので例年より早く6月上旬には開花を迎えた。結実も順調に進み、7月は天候不順であったものの、例年より2週間ほど早い成長サイクルは保たれた。8月は非常に暑く日照にも恵まれぶどうがよく熟した。9月はとても暑かったが、月末には夜が涼しくなり、ぶどうはアロマを保ちながら完璧に成熟することができた。まとまった雨が降らなかったため、最も軽い土壌では、ぶどうの成熟は減速し、水不足さえみられた。しかしどの品種も衛生状態は完璧である。生産者もこれほど健全なぶどうはめったにないという。このため収穫はかなり早く進んだが、区画を選びながら行われたので、完璧に熟したぶどうを収穫することができた。

---

## 2008年

08年の天候条件と、ぶどうの成熟の進み具合がとても特殊であった。実際、ぶどう樹の生長サイクルは、2000年以前の古典的なヴィンテージのものに戻った。不安定で気温が低い冬と春であったため、早熟の区画と遅いところの間に大きなずれが生じた。発芽は4月の最後の数日間で、例年よりも約10日遅かった。5月は特別に暑かったため、生長には好条件で、遅れの一部を取り戻した。開花は6月15日前後であったが、湿度が高く涼しかったために、15日間に渡った。このため、早熟と遅い区画の間のずれが大きくなり、べと病が発生した。夏は暑く、湿度が高かったことが特徴で、局所的に激しい雷雨に見舞われた。しかし気温は、猛暑といえるほどには高くなり、ぶどうがアロマと酸度を保つためには理想的な条件であった。9月の上旬はとても湿度が高く、特に9月13日には大雨が降った。しかし幸いなことに、その翌日から涼しく日照に恵まれ風が吹いたために、果房が乾燥し、カビ病が広く発生することを防ぐことができた。最高の天候条件(乾燥して日照に恵まれる)の恩恵を得るために、収穫は長期にわたった。

---

## 1998年

1995年から4年連続グレートヴィンテージの中の一つ。しかしながら、生育期間を通じて気候条件は非常に不安定な物だった。冷涼な4月、暑く乾燥した5月、ばらつきのある開花。7月湿度が多かったが、8月初旬から9月中旬にかけて例外的な暑さになった。9月25日好天の中で収穫は早めに始まったが、短期間の集中豪雨の為に大部分は10月初旬にずれ込んだ。アルザスでは、単なる普通のワインと真に秀逸なワインの差は開きつつある。

---

### 最後に

今回のテーマ“ビネール”に限った事ではありませんが  
普段、私達が毎日のように耳にし、簡単に口にする言葉【ビオ】。  
ですがそこには生産者の想いがあるということを私自身深く考えさせられました。  
普通に、毎日のように、そういったワインをサーブ出来る事がどれほどの事なのか。  
初めてそうゆうワインを口にするお客様がいたとて、それをサーブするのが自分だった場合、  
どれほどの温度でそれを伝え、喜んで頂き、又時には理解して頂くのか。これらの生産者の想いを押し付けるのではなく、  
各テーブルに+アルファを付けられる、言葉選びと距離感、そしてワイン選びと提供の仕方。  
私達は色々な意味で、正しく深い知識を求められている立場なのだ痛感いたしました。  
決して振りかざさず、知識・理解をしまい、お客様によって、どのようにそれをを出していくのか。  
大きな課題だと思いますが、もっと突き詰めて引き出しを増やしていく事も大事だと思います。  
当たり前の事ですが再度見直してみてください。