



## 詳細・歴史

美しいリボーヴィレ村のなだらかに広がるブドウ畑に囲まれたワイナリーで、代々特級畑4.4haを含む全13.5haの畑を守ってきた生産者です。現在では4代目アンドレ・キンツレー氏の指導のもと、5代目のティエリー氏とエリック氏の兄弟が実質の運営に当たっています。元々キンツレー家はリボーヴィレ村でワイン事業とグロッサリーとを兼業していたのですが、3代目からはワイン生産のみに全ての心血が注がれるようになりました。当初醸造所は街中にありましたが、40年ほど前に所有するブドウ畑の中の敷地に移転したことにより、栽培の手入れがさらに入念にできるようになり、収穫後の果実と果汁へのストレスも最小限に抑えることが可能となりました。また広いスペースを利用して重力を利用した醸造が可能となるため、ワインへの負担がより少ない状態で醸造を行っています。

## 畑

栽培はリュット・レゾネ方式で管理していますが、所有畑の90%が急斜面にあるため全ての畑作業が手作業になるため、大変苦労しながらも非常に丁寧にしています。特に収量を適正にすることと、収穫を適切な時期に行うことを重視していますが、まず収量に関してですが、収量が低すぎると返って凝縮しすぎてしまうため、特級畑とふつうの畑の収量をほぼ統一しており、それぞれの畑に見合った適切な収量を心がけています。次に収穫に関しては、それぞれのブドウの適切なタイミングを目指すため、1つの区画につき最低でも5回に分けて収穫を行います。その結果、収穫時期は5週間という異例の長さになっています。

## 醸造

繊細でエレガントなワイン造りを目指しているドメーヌらしく、醸造所はどこも掃除が行き届いており非常に清潔で、セラー内は空気洗浄もしている徹底ぶりです。アルザスでは伝統的にフードル仕込みが一般的ですが、キンツレーが大切にしている美しいミネラル感を引き出すためフードルの使用率は5~10%に留め、残りは全て内側をタイル張りにしたコンクリートタンクとステンレスタンクを使用しています。1つの品種を8つのタンクに分けて醸造し、タンクごとに幾度もテイスティングを重ね、最もよいブレンドを決定します。通常アルザスワインは残糖をかなり残すので酒質が重くなる傾向にありますが、キンツレーはクリアでドライな味わいに仕上げ、テロワールやブドウの個性を最大限に表現することに努めています。

商品コード	ワイン名	容量	ヴァンテージ	税別参考上代
15100117	<b>Edelzwicker</b> エデルツヴィッカー	1000ml	NV (2017)	¥2,300



【キュヴェ】複数品種をブレンドしたアルザス地方のテーブルワインとして造られ、元々ピッチャーに注いでいたため1Lで瓶詰めされています。

【品種】オーセロワ 1/3、シルヴァネール 1/3、シャスラ 1/3  
フレッシュで華やかなミネラルが特徴的で、フルーティーさを楽しめます。  
アルコール度数: 12.5%

JAN なし

15100514	<b>Muscat</b> ミユスカ		2014	¥3,000
----------	-----------------------	--	------	--------



【品種】①ミユスカ・オトネル: 50%: エレガンスさを与えます ②ミユスカ・ダルザス: 50%: アロマを与えます  
【収穫】他の生産者より1週間早く収穫することにより、スパイシーさとフレッシュさを引き立たせています。  
【テイスティングノート】軽やかで華やかなニュアンスがあり、アペリティフに適したワインです。  
アルコール度数: 12.5%

JAN なし

商品コード	ワイン名	容量	ヴィンテージ	税別参考上代
15100317	<b>Riesling</b> リースリング		2017	¥3,000



【キュヴェ】異なる複数の畑から収穫されたリースリングをブレンド  
 【テイステイングノート】程よい酸味がワインにボディ感を与えています。  
 アルコール度数：13.0%

JAN なし

15100716	<b>Gewurztraminer</b> ゲヴェルツトラミネール		2016	¥3,000
----------	--------------------------------------	--	------	--------



【品種】ゲヴェルツトラミネール100%  
 【残糖】10g/L：ゲヴェルツトラミネールはドライになりすぎると苦味をもたらすので、苦みを隠すギリギリまで調整  
 【テイステイングノート】苦味は全く感じさせず、品種独特のパワフルさがワインにボディと奥深さ、さらになめらかな質感を与えています。  
 アルコール度数：13.5%

JAN なし

15120712	<b>Pinot Gris Grand Cru Kirchberg</b> ピノ・グリ・グラン・クリュ・キルシュベルグ		2012	¥5,500
----------	--	--	------	--------

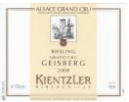


【残糖】15g/L：ドライに仕上げるのが難しいピノ・グリですがギリギリまで残糖を減らしています。  
 【テイステイングノート】酸とミネラルのバランスがとても美しく、スタンダードなものよりもずいぶん骨格が大きく、強いミネラル感があります。フォアグラや鴨のコンフィとよく合います。  
 アルコール度数：14.0%

JAN なし



15130116	<b>Riesling Grand Cru Geisberg</b> リースリング・グラン・クリュ・ゲイスベルグ		2016	¥7,500
----------	---	--	------	--------



【畑：ゲイスベルグ】特級畑の中で最も小さく、土壌が均一で、栽培品種の99%がリースリング。  
 最低でも20～25年以上熟成できるミネラル感と果実味を生みます。  
 【区画立地】かなりの急斜面にあり、2～3メートルの高さの壁に囲まれています。  
 【土壌】主に石灰岩  
 【テロワール】ヴォージュ山地が強い西風を遮り、谷からの涼しい夜風がブドウの成熟を育みます  
 【テイステイングノート】ミネラル感があり、若々しいフルーティーさ溢れるアロマがあり、口に含むとその果実味がいっぱいに広がります。まさにゲイスベルグのテロワールの神髄を表現しており、ミネラル感の強さは“stone(石)”を感じる程です。リースリングそのものの魅力が最大限に引き出されています。  
 アルコール度数：13.0%

JAN なし

