



WANDS No.416

WANDS BUYER'S GUIDE

2タイプに分けて覚える

アルザスのグラン・クリュ リースリング

全部で51もあるアルザスのグラン・クリュ。そのうちいくつかの名前をあなたは言えるだろう。ましてテロワールのモザイクと言われるアルザス。それぞれの特徴をそらんじられるのは、よほどのアルザス通に違いない。そこで今回はアルザス・グラン・クリュ・リースリングを集め、土壌と関連づけられる風味の特徴を検証。レストランでの売り方を考察した。

構成：柳 忠之

TASTERS

 柳 忠之 ワイン専門誌記者を経て、97年に独立。業界歴30年におよぶ、フリーのワインジャーナリスト。本誌にはコントレビューティングエディターとして参画。当コーナーの座長を務める。1000円未満のデリーワインから、ウン百万円のお宝ワインまで守備範囲は広い。	 名越 康子 WANDS代表。ワイン輸入元を経て、98年からジャーナリストに転身。フリーとして専門誌や一般誌に寄稿する。WEBマガジン「Wine Press Japan」主宰を経て、2015年、WANDSに入社し、18年1月より現職。毎年2月に訪問するトスカーナ取材がライフワーク。	 井黒 卓 東京銀座のフランス料理店「ロオジエ」ソムリエ。第8回全日本最優秀ソムリエコンクール準優勝、第4回A.S.I.アジア・オセアニア最優秀ソムリエコンクール4位など、数々のコンクール入賞経験を誇る。米国マスターソムリエ協会のサートイフ・ソムリエでもある。
---	--	---

No.17 リースリング・グランクリュ
プフェルシグベルグ

2017年 V2276
ドメヌス・ジंक

摺り下ろしたリンゴ、蜜蝋、蜂蜜、ヤマユリ。やや残糖をもつ優しいスタイル。果実のボリュームによる、柔らかく、しなやかなマウスフィール。ほのかな甘みがメロウな質感を生み出す(井黒)。タルトタタンのような香り。なめらかなアタック。しっかりした酸味(名越)。

畑名(村名)：Pfersigberg (Eguisheim)
土壌：石灰質の強い泥灰土。
栽培醸造：ビオロジック栽培(非認証)。
温度調整したステンレスタンクで発酵。
オリとともに6か月熟成。
希望小売価格：5,500円
輸入元：飯田

92pt

