

Maison Zoeller (メゾンゾエラー)



メゾンゾエラーは、アルザスの北部ヴォルクスハイムの中心地で17世紀から10世代に亘ってワイン造りに携わっているファミリーです。ストラスブールとオベルネの間にある美しいヴォルクスハイムの村は、アルザス・ワイン街道のスタート地点にあたり、AOCアルザスの13あるコミューンの1つであるとともに、グラン・クリュ“アルテンベルク・ド・ヴォルクスハイム”の地でもあります。

また、かのナポレオン皇帝がこよなく愛したワインが“Wolxheim Riesling”でもあります。

所有する11haの畑(内3haがグラン・クリュ)は、オーガニックによる栽培を実践。2000年にはアルザスのバイオ団体Tyffioに加盟し、2010年からはアグリカルチャー・ビオロジックの認証を受けています。

さらに、2019年からは全ての畑でDEMETERのバイオダイナミ認証を取得しています。

生産するのは、クレマン・ダルザスからGCアルテンベルク・ド・ヴォルクスハイム、ヴァンダンジュ・タルディヴ、セレクション・ド・グラン・ノーブルまで、多種多様です。

メゾンゾエラーは、このアルザス北部の伝統ある銘醸地で先進的な設備も取り入れながら、ヴォルクスハイムのスタイルを守った素晴らしい自然派アルザス・ワインを造り上げています。



商品名	年代	容量 (ml)	種類	入数	参考小売価格	備考 / POS
クレマン・ダルザス ブリュット Crémant d'Alsace Brut	NV	750	泡・白	12	(¥3,740) ¥3,400	
2/3 ピノ・ブラン、1/3 ピノ・オーセロワ。ステンレスタンク1次発酵、シュールリー。残糖 6g/l アルコール 12.5% 【AB、EU オーガニック認証】 明るいイエローゴールドで、白い果実にトーストしブリオッシュの香り。クリーンなアタックで、クレマン・ダルザス独特の爽やかさを持ったフレッシュでフルーティな辛口。						
フィッフ Pffiff	2019	750	白	12	(¥3,300) ¥3,000	
シルヴァネールとミュスカのブレンド。ステンレスパットで10ヶ月シュールリー。残糖 5g/l アルコール 12.0% 【AB、EU オーガニック認証】 輝きのある淡いゴールドで、シトラスや柑橘系果実に白い花や植物系の香り。フレッシュかつクリーンな果実味で、柔軟で心地良い味わいが魅力的。						
リースリング ヴォルクスハイム Riesling Wolxheim	2020	750	白	12	(¥3,520) ¥3,200	
100% リースリング。ステンレスパットで10ヶ月シュールリー。残糖 4g/l アルコール 14.0% 【AB、EU オーガニック、DEMETER 認証】 白い果実や花の香りで、美しく生き生きとした酸。柑橘系果実の味わいに良質なミネラルのメモ。伝統的なヴォルクスハイムのスタイルを持ったリースリング。						
ピノ・グリ Pinot Gris	2019	750	白	12	(¥3,630) ¥3,300	
100% ピノ・グリ。ステンレスパットで10ヶ月シュールリー。残糖 18g/l アルコール 13.5% 【AB、EU オーガニック認証】 淡いゴールド色で、ストーンフルーツにスパイスの香り。繊細かつ特有のたっぷりとした芳醇な味わいで余韻も長い。クリーンで典型的なピノ・グリ。						
ゲヴェルトトラミネール Gewurztraminer	2018	750	白	12	(¥3,740) ¥3,400	
100% ゲヴェルトトラミネール。ステンレスパットで10ヶ月シュールリー。残糖 30g/l アルコール 13.5% 【AB、EU オーガニック認証】 輝きのあるゴールドで、ライチやエキゾチックなスパイスにバラや牡丹のニュアンス。美しい酸とたっぷりとした残糖が見事に構成されています。						

