



# Julien Schaal

ジュリアン・シャル

Alsace



アルザス

アルザスのグラン・クリュ畑の土壌の多様性に着目し、「火山岩」「花崗岩」「石膏」土壌で育つリースリングから、各畑の土壌の特徴を明確に表現した、個性溢れるワインを造っています。



## アルザスと南アフリカでのワイン造り

ジュリアン・シャルは、ヴォージュ山脈の麓、アルザスの観光名所のひとつオー・ケーニグスプール城の直ぐ下にあるサン・イポリット村に醸造所を構える生産者です。

当主ジュリアン・シャル (Julien Schaal) は、同じく醸造家の妻ソフィー (Sophie) と二人三脚でワインを造っています。勤め人の両親の家庭に生まれたジュリアンは、ワイン造りとは無縁の生活を送っていました。しかし、学生時代にホテル・レストラン学を専攻し、その際に受けたワインの授業がきっかけで、ワイン生産者としての道を歩む事になりました。

ジュリアンが初めて自らのワインを手掛けたのは、2003年に収穫の手伝いで訪れた南アフリカのケープ州でした。高地の冷涼な気候のポテンシャルに目を向けたジュリアンは、その気候を活かした良質で繊細な味わいのシャルドネを造り出し高い評価を得ました。その後、2011年にアルザスでも自らのワインを造り始めます。オーガニックワインに拘るジュリアンにとっては、南アフリカと同様にアルザスこそが理想的な土地だったからです。

「旅と冒険が好き！」というシャル夫婦は、北半球と南半球を飛び回りながら1年に2回のハードスケジュールで、ワイン造りに挑戦しています。



ジュリアン (左) とソフィー (右)



■火山岩土壌のグラン・クリュ・ランゲン。アルザスで最も急な斜面の畑。

## グラン・クリュ畑のリースリングに特化

アルザスのブドウ畑について、ジュリアンは「カレイドスコープ (万華鏡)」のようだと例えます。それは、他の地域とは比較できないほどの多種多様な土壌を持つ畑が、まるで万華鏡を覗いた様に組み合わせり、広がっているからです。

このアルザスの個性を生かしたワインを造るべく、ジュリアンは2011年にアルザスのグラン・クリュに特化したワイナリーを立ち上げました。アルザスのグラン・クリュ畑は、各畑によりピンク色の砂岩、青色片岩、石灰岩、花崗岩、石膏、火山岩など、大きく異なる土壌特性があります。個性の強いグラン・クリュ畑を選ぶ事で、より明確にアルザスワインの魅力を表現出来ると考えています。また、使用するブドウ品種はリースリングを選びました。品種本来の特徴に加えて、ブドウが育ったテロワールの要素がより的確にワインに現れる品種だからです。「グラン・クリュ畑」と「リースリング」を組み合わせる事で、アルザスならではの特徴である、土壌の多様性が明確に表現されたワインをリリースしているのです。

## 土壌の個性を尊重した辛口ワイン

ブドウは全て手摘みで収穫。丁寧な選果を行った後に空圧式のプレス機で圧搾します。その際は最良の果汁を手に入れる為に、最低でも12時間かけてゆっくりとブドウを絞ります。低温でデブルバージュを行った後は、天然酵母を使用し、主にステンレスタンクでアルコール発酵。リースリング品種由来の味わいを尊重する為に、マロラクティック発酵は行いません。その後は澱と共に熟成させて、翌年の7月に壺詰を行います。亜硫酸はアルコール発酵後と壺詰前にだけ少量のみ添加しています。

近年は醸造家でもある妻のソフィーが中心となり、グラン・クリュ以外のリースリングとピノ・ノワールのリリースも始めました。グラン・クリュよりも気軽に楽しんで貰う為のワインですが、醸造は彼らのグラン・クリュと同じ手法で仕上げています。

「土壌の個性を活かした、クリーンな辛口ワイン」をモットーとした彼らのワイン造りは、常に進化を続けています。



■グラン・クリュ畑の土壌サンプル

リースリング・グラン・クリュ・ランゲン・ヴォルカニック

### □ Riesling Grand Cru Rangen Volcanique

アルザス・グラン・クリュの中で、唯一の「火山岩」土壌の畑です。斜度60%の急斜面にある為、環境は厳しく、全ての作業は手作業で行われます。アルザスの“モンラッシェ”と呼ばれる程に人気の高い区画です。

ミネラルや岩、土のアロマが強く印象的です。口中はしっかりとしたミネラルやグレープフルーツが感じられ、濃密で豊かな味わいが広がります。

品種：Riesling 100%

タイプ：白

ビンテージ：2021

バーコード：3332750002124

ケース入数：750ml×6

商品コード：JSRG21

小売価格：¥5,500（税抜）



リースリング・グラン・クリュ・ランゲン・ロザケール

### □ Riesling Grand Cru Rangen Rosacker

畑の周囲に野生のバラが生えていたことから「バラの畑」と呼ばれる「石灰質」土壌のアルザス・グラン・クリュです。リボーヴィレとリクヴィールの間に位置するユナヴィール村の北にある樹齢40年の畑。標高260～330mの東南東向き。複雑でしっかりとした骨格がありながらバランスに優れ、長期熟成も可能なワインに仕上がります。魚料理やコンテチーズと合わせて。

品種：Riesling 100%

タイプ：白

ビンテージ：2022

バーコード：3332750002162

ケース入数：750ml×6

商品コード：JSRC22

小売価格：¥5,300（税抜）



リースリング・グラン・クリュ・カステルベルグ

### □ Riesling Grand Cru Kastelberg

アルザスでも貴重な青色片岩の畑。非常に硬い石を多く含み水はけが良く、長期熟成も可能な偉大なリースリングに仕上がります。標高240～300mの南向きの急斜面で、樹齢は約50年。控えめなアロマ、レモンの様な酸と引き締まったミネラルがワインに骨格と長い余韻をもたらします。魚のグリル、コンテやシェーブルチーズと合わせてお楽しみ下さい。

品種：Riesling 100%

タイプ：白

ビンテージ：2022

バーコード：3332750002148

ケース入数：750ml×6

商品コード：JSKB22

小売価格：¥4,300（税抜）



リースリング・グラン・クリュ・シュネンブルグ・ギプス

### □ Riesling Grand Cru Schoenenbourg Gypse

最も著名なアルザス・グラン・クリュのひとつ。泥灰土に、保水性の良い「石膏」の層が重なった区画。手摘みで収穫後に、ゆっくりとプレス。天然酵母のみで発酵。

ライムの様な果実味。スモーキーで、ハチミツのニュアンスも感じさせます。凝縮した味わいと、石膏土壌に由来する心地良い苦みが特徴的です。魚介の天ぷらなどと合わせて。

品種：Riesling 100%

タイプ：白

ビンテージ：2022

バーコード：3332750006368

ケース入数：750ml×6

商品コード：JSJC22

小売価格：¥4,000（税抜）



ピノ・ノワール・ソフィ・シャール

### ■ Pinot Noir Sophie Schaal

「泥灰土」と「石灰質」の2つの土壌で育つピノ・ノワールをブレンドして仕上げています。手摘みで収穫後、天然酵母で発酵。フレンチオーク樽で10ヶ月熟成。繊細なアロマを活かす為に、無清澄・無濾過でボトリング。黒系果実（ブラックベリー、チェリー）の豊かなアロマ。程よいバニラ香。シルキーなタンニンが味わいに調和と余韻をもたらしています。

品種：Pinot Noir 100%

タイプ：赤

ビンテージ：2021

バーコード：3332750002384

ケース入数：750ml×6

商品コード：JSPN21

小売価格：¥3,500（税抜）

