

Gewürztraminer Bildstoeklé

ゲヴェルツトラミネール・ビルドシュトクレ

テクニカル・ノート

	原産地呼称	AOC Alsace (AOC アルザス)
	コード	EF50-32
	年間生産量	2,000本
	色・タイプ	白・辛口コクあり
	品種構成	Gewürztraminer (ゲヴェルツトラミネール) 100%
	アルコール度数	14.5%
平均樹齢	35年	
土壌	グラン・クリュに隣接する「ビルドシュトクレ」の区画。日照などの立地条件に優れ、「グラン・クリュ」並みに美味しいぶどうを産する場所。	
平均収穫量	35hl/ha	
植え付け密度	5,000～7,500本/ha	
剪定方法	ギユイヨ方式	
収穫方法	選果しながら手摘み。	
除梗率	房ごと圧搾	
使用酵母種	野生酵母	
醗酵槽	40年以上使っている木製の大樽	
醗酵温度	カーヴ内の室温	
醗酵・マセラシオン	細かな澱と一緒に醗酵。	
プレス方法	水平式圧搾機	
圧搾ワインの割合	100%	
熟成方法	木製の大樽で約10ヵ月。	
澱引き回数	なし	
清澄・ろ過	軽ろ過をして瓶詰め。	
ワインの特徴	グラン・クリュ畑ペルシックベルグの土壌より石灰質が強く、硬い酒質が特徴。飲み頃を迎えるまで、少なくとも10年(時には20年)かかるが、ピークを迎えるとグラン・クリュに匹敵するレベルになる。	
テイasting・コメント	活発で濃厚な辛口のゲヴェルツトラミネール。今はまだ硬くとがった感じが強いが、スケールが大きく、ポテンシャルが非常に高い。 2004年は7月まで暑い晴天が続いた。8月は涼しくなり、収穫前に雨が降ったが、気温が下がったためカビの発生もなく、健全なぶどうが採れた。もし収穫前の雨がなかったら、偉大な甘口ワインになっていたはず。その片鱗を残すのが、14.5%というアルコール度。ぶどうの状態が良かったから、これだけ糖分が高くても完全醗酵したのだ。	
食事との相性	オマールやホタテなど、味のある甲殻類にほんのり香辛料を利かせた料理がベストマッチ。	