



Cave V in icole Orschw iller

カーヴ・ヴィニコール・オルシュヴィエ

カーヴ・ヴィニコール・オルシュヴィエは195年にアルザスのほぼ中心に位置するオルシュヴィエ、キンツハイム、サンティポリットの3つの村にまたがって設立されました。

アルザスワイン街道に沿って植えられた140ヘクタールのブドウ畑は景観の素晴らしさでも有名なオー・クニクスプールの麓まで続きます。花崗岩と粘土質を含む石灰岩の土壌でピノ・グリ、ピノ・ブラン、リースリング、ゲヴェルトトラミネールを中心にそれぞれの品種の個性を最大限発揮できるように標高や日照量、土質など綿密に管理されています。栽培から醸造までアンドレ・マルドナド氏が管理、現在はリュットレゾネ（減農薬栽培）で栽培していますが、完全有機栽培に向けて移向中です。



2008アルザスワインコンクール
ピノ・ブラン部門 金賞受賞

Les Faitières 2007 Pinot Blanc
ル・フィティエール ピノ・ブラン

ピノ・ブラン 100%

全て手摘みにより収穫。バルーンを使用した特殊なエアプレスでゆっくりと圧搾。アロマの性質を最善に引き出せるように、ゆっくりと一点に集中させた静かな濾過を行います。

ニワトコの実の花や白い花を思わせる香り、程よい酸味がフレッシュな口当たりと切れの良い余韻が印象的です。

希望小売価格 ¥2,300 (税別)



2008 アルザスワインコンクール
ピノ・グリ部門 金賞受賞

Les Faitières 2007 Pinot Gris
ル・フィティエール ピノ・グリ

ピノ・グリ 100%

全て手摘みにより収穫。バルーンを使用した特殊なエアプレスでゆっくりと圧搾。アロマの性質を最善に引き出せるように、ゆっくりと一点に集中させた静かな濾過を行います。

菩提樹と柑橘類の果実の香り。やや強めのアタックの後滑らかな余韻へと続き心地よいフィニッシュを迎えます。エレガンスが際立つ体。

希望小売価格 ¥2,600 (税別)



2008 アルザスワインコンクール
ゲヴェルトトラミネール部門 金賞受賞

Les Faitières 2007 Gewurztraminer
ル・フィティエール ゲヴェルトトラミネール

ゲヴェルトトラミネール 100%

全て手摘みにより収穫。バルーンを使用した特殊なエアプレスでゆっくりと圧搾。ライチや白い果実とスパイシーなニュアンスの香り。滑らかなアタックとミネラル感が十分に感じられます。

希望小売価格 ¥2,800 (税別)



2008 ストラスブルワインコンクール
ゲヴェルトトラミネール部門 金賞受賞ワイン

Gewurztraminer 2003 Vendanges Tardives
ゲヴェルトトラミネール ヴァンダンジュ タルティヴ

ゲヴェルトトラミネール 100%

収穫時期を遅らせブドウを完熟させることで糖度をあげたデザートワイン。収穫の際に非常に厳しい選別を行うため、生産量は非常に少ない。フレッシュなアタックで始まるが、スパイシーな果実のコンフィを思わせるアロマとアフターはしっかりとフィネスを感じさせる。エレガントで非常に長い余韻をお楽しみいただけます。

500ML 希望小売価格 ¥4,800 (税別)