

テロワールを的確に反映した「真正なワイン」

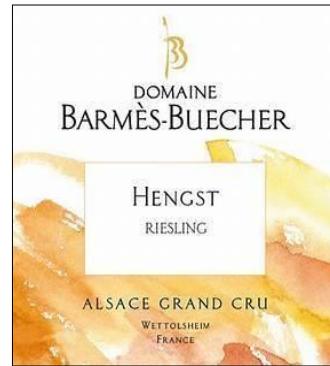
# DOMAINE BARMES BUCHER

ドメーヌ バルメス ブシェール

フランス / アルザス

## 歴史

アルザス南部、オー・ラン県のヴェットルスハイム村に本拠地を置くドメーヌで17haの自社畑を所有し、年産は約12万本。1985年にヴィニユロンの家系であるフランソワ・バルメスとジュヌヴィエーヴ・ブシェールの婚姻により両家の畑を持ち寄り統合した事により誕生。ドメーヌではワインの品質を高める為に何よりも重要な要素であるブドウを入念かつ大切に育てることで、ブドウを中心としたワイン造りを行い、1998年にビオディナミを採用し、2001年からビオディヴァンの認証を取得し、「ラルネッサンス・デ・アペラシオン」のメンバーでもある。徐々に評判を高めるも2011年にフランソワが不慮の事故で急逝。残された母ジュヌヴィエーヴはこの逆境にもめげずにワイン造りの修業最中であつた息子マキシムと若き娘ソフィーと力を合わせ、彼らの世代になってから飛躍的な品質向上に成功。フランスで最も権威のあるワインガイドとして知られる2022年版の「La Revue du Vin de France」編集の「Le Guide des Meilleurs Vins de France」にて最高峰の3つ星を取得し、名だたる老舗ドメーヌと並ぶ評価となり、一躍脚光を浴びる。最新の「ベタンヌ+ドウソーヴ」2023年版にも若手注目生産者としてアルザスのページの冒頭にてカラー写真付きで大きく紹介されており、日本国内メディアでは2022年4月号No.108の「ワイナート」アルザス特集にて表紙を飾っている今アルザスで最も注目されている伸び盛りの生産者。



## 栽培・醸造

ブドウは全て手摘みで収穫され、そのバランスと自然環境から得られた全てをそのままにワインへと引き出せるよう、人的介入を最小限に抑えつつ、細心の注意を払って作業を行うこととしている。収穫されたブドウは手作業で慎重に選果し、各キュヴェは最低9時間、最高15時間かけて圧搾。得られた果汁は重力システムを利用し土着の天然自然酵母で発酵。発酵は澱と接触しながら進み、その期間は5~18ヶ月、時には24ヶ月に及ぶ。醸造過程においては、酵母や酵素の添加、補糖、清澄剤等の使用は一切行わず、ワインの長期保存を可能にするための最小限のSO2を添加するに留めている。なお、瓶詰め時に軽くフィルターをかけることとしている。ドメーヌでは、ワインが常に卓越したものとなるよう最良の醸造方法を追求し続けている。



商品コード	商品名	VIN	色	小売価格	ご注文数
FE8051	クレマン ダルザス ブリュット ナチュラル <b>Crémant d'Alsace Brut Nature</b> 最後のドザージュのみならず、一次発酵および二次発酵時の補糖も一切行わずに天然の糖分のみで造られるピュアなクレマン。ドメーヌが所有する7つのテロワールとビオディナミの7要素の調和を表した7角形のラベル。ピノ・グリ62%、ピノ・オーセロワ25%、シャルドネ12%、ピノ・ブラン1%。	2021	白泡	5,600	本
FE8142	セット グラン <b>7 Grains</b>	2022	白	5,000	本
FE8143	セット グラン <b>7 Grains</b> アルザスの伝統品種のブレンドにより造られる所謂エデルツヴィッカー。リースリングとゲヴェルツトラミネールで約半分、残りはピノ・ブラン、ピノ・グリ、ピノ・オーセロワ、シルヴァネール、ミュスカ・オトネルでプレス時から混醸。軽やかでドライなスタイル。	2023	白	5,000	本
FE8133	リースリング <b>Riesling</b> ドメーヌ所有の畑各所のブレンドで品種の個性とアロマティックな香り、フレッシュ&ピュアな果実の味わいを余すことなく表現したワイン。ライムやレモンのような爽やかな柑橘系の香りが豊かに感じられ、味わいは生き生きとした柑橘類の果実感と心地いいミネラル感の優美な味わい。	2023	白	5,000	本
FE8073	ゲヴェルツトラミネール <b>Gewurztraminer</b> パイナップルやライチなどのトロピカルな香りにフレッシュな果実味が感じられ、バランスが良く余韻も長く楽しめる。スパイシーな料理とも相性抜群！	2023	白	5,000	本
FE8082	ミュスカ オトネル <b>Muscat Ottonel</b> ドメーヌ所有の畑各所のブレンドで品種の個性とアロマティックな香り、フレッシュ&ピュアな果実の味わいを余すことなく表現したワイン。	2022	白	5,000	本
FE8012	リースリング ローゼンベルグ <b>Riesling Rosenberg</b>	2022	白	6,500	本
FE8013	リースリング ローゼンベルグ <b>Riesling Rosenberg</b> 凝縮感のある果実味豊かなリースリング。本拠地ヴェットルスハイム村のリュウ・ディ、ローゼンベルグ(薔薇の山)。粘土質石灰質砂質土壌で東から北東向きのなだらかな斜面から造られる熟度が高く優美なワイン。澱とともにフールドとステンレスタンクで11ヶ月熟成。	2023	白	6,500	本
FE8162	フィリグラヌ <b>Filigrane</b> ローゼンベルグとサンドの畑に植わるピノ・ブランとシルヴァネールによる新たなキュヴェ。ドメーヌの象徴的な異なる2つのテロワールがワインを通じて調和し、互いを尊重し合いながら各々の特徴を引き立てている。春に芽吹く葡萄の花々の繊細な香り、張り詰めたテンションを持つ味わいであり、テロワールが透かして見える様なワインというのがワイン名の由来。	2022	白	7,000	本

FE8001	ミュー <b>Mue</b> ドメーヌの最新作であるマセラシオンによるオレンジワイン。色調は濃いめで果実感と共に苦味、スパイス、ハーブなどが感じられる。ゲヴェルトトラミネール60%、ピノ・ビューロ40%。ヴァン・ド・フランス。	2021	白 (オレンジ)	7,000	本
FA8142	ピノ ブラン サンド <b>Pinot Blanc Sand</b> 花やレモン、グレープフルーツなどの柑橘類の香りが広がります。生き生きとしたフレッシュな果実感に少しミントのニュアンス。フィニッシュにはミネラル感とほのかに感じられる塩味が特徴的です。	2022	白	7,500	本
FE8112	ピノ ノワール レゼルヴ <b>Pinot Noir Réserve</b> 手摘みで収穫。畑と選果台で慎重に選果。100%除梗し、天然自然酵母を使用し20日間かけ発酵。一日に一度のピジェアージュを実施。8~10年使用したフードルで10ヶ月熟成。無清澄で瓶詰め。アルザス・ピノ・ノワールの概念を覆すという評判の銘柄。	2022	赤	7,500	本
FE8183	ピノ ノワール コー カルケール <b>Pinot Noir Côteaux Calcaires</b> 手摘みで収穫。畑と選果台で慎重に選果。100%除梗し、天然自然酵母を使用し20日間かけ発酵。一日に一度のピジェアージュを実施。8~10年使用したフードルで10ヶ月熟成。無清澄で瓶詰め。アルザス・ピノ・ノワールの概念を覆すという評判の銘柄。レゼルヴと同商品で2023年より名称変更。	2023	赤	7,600	本
FE8042	ゲヴェルトトラミネール グラン クリュ ペルシックベルグ <b>Gewurztraminer Grand Cru Pfersigberg</b>	2022	白	10,500	本
FE8043	ゲヴェルトトラミネール グラン クリュ ペルシックベルグ <b>Gewurztraminer Grand Cru Pfersigberg</b> ペルシックベルグは桃の山を意味し、特にゲヴェルトトラミネールにて名高いグラン・クリュ。ドメーヌではエギスハイム村に0.19haを所有し、三畳紀中期の貝殻石灰岩による泥灰質石灰土壌、東向きのならかな斜面、樹齢50年に達する。アロマ豊かで濃厚な果実味と長い余韻が特徴。	2023	白	10,500	本
FE8123	リースリング クロ サンド <b>Riesling Clos Sand</b> 標高350~400mに位置する斜面上部の急勾配な0.42haの「クロ・サンド」。石垣に囲まれた花崗岩質土壌のこの区画は40~50%ある傾斜地のWettolsheimを見下ろす場所にある。畑を囲む森が冷涼でありながらも柔和なマイクロクリマをもたらし、このクロの地質と気候が組合わさって、水晶のような塩味とも取れるような特徴的なダイナミックさをワインに与えている。このドメーヌが所有する畑の中でも特に代表的な区画。	2023	白	8,000	本
FE8151	リースリング グラン クリュ シュタイングリュブラー <b>Riesling Grand Cru Steingrubler</b>	2021	白	9,500	本
FE8152	リースリング グラン クリュ シュタイングリュブラー <b>Riesling Grand Cru Steingrubler</b> ヴェットルスハイム村の特級畑、シュタイングリュブラー。シュタイン=石が表す通り、石切り場が近くにあり石灰岩、泥灰土の土壌によりミネラルが豊富。チョーキーで塩味が感じられ、クリスタルの様な引き締まった酒質、ヘングストと比べると繊細さが特徴。	2022	白	9,500	本
FE8031	リースリング グラン クリュ ヘングスト <b>Riesling Grand Cru Hengst</b>	2021	白	10,000	本
FE8032	リースリング グラン クリュ ヘングスト <b>Riesling Grand Cru Hengst</b> ヴィンツェンハイム村のヘングストは雄馬を意味する著名な特級畑。泥灰質石灰土壌、真南向き斜面に植わるリースリングは樹齢40年。骨格と力強さを持ち、躍動感を感じさせる熟成向きのワイン。	2022	白	11,000	本
FE8172	ピノ ノワール グラン クリュ ヘングスト <b>Pinot Noir Grand Cru Hengst</b> 新たにピノ・ノワールも特級認定となったヘングストの畑に植わる樹齢60年のピノ・ノワールから造られる。ボディ豊かでブルゴーニュの一級・特級にも匹敵する品質と評判。従来は畑名が表記できない事からピノ・ノワール・ヴィエイユ・ヴィーニュのキュヴェ名で発売していた銘柄。	2022	赤	12,000	本

ご注文はECサイトへの入力、FAX、又は受注専用アドレスまでお願いいたします。

vin-de-t@toyotsu-shokuryo.com  
FAX : 050-3730-4867

※飲食店のお客様はECサイト入力以外の方法でご注文くださいませ。

お申込記入欄

貴社名	納品希望日	月	日
ご住所	ご担当者名	TEL	

豊通食料(株) ワイング