



# 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・ケーニグスブ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進む事になりました。

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)

## 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)」のようだと言います。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たり、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の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。



■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。

## 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。その際は最高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月に曇詰を行います。亜硫酸はアルコール発酵後と曇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・カステルベルグ・シスト

### □ Riesling Grand Cru Kastelberg Schiste

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、長期熟成も可能なリースリングを生み出します。標高240~300mの南向きの急斜面で、樹齢は約50年。手摘みで収穫し、全房プレス。長時間の穏やかな压榨の後、タンクで低温で3ヶ月自然発酵。その後数ヶ月熟成。ワインに自然に存在するアロマと固有のフレッシュさを守るため、一貫してMLFを防ぐことを目指しています。

品種：Riesling 100%  
 タイプ：白  
 ビンテージ：2023  
 バーコード：3332750002148  
 ケース入数：750ml×6  
 商品コード：JSKB23  
 小売価格：¥5,600（税抜）



リースリング・グラン・クリュ・ロザケール・カルケール

### □ Riesling Grand Cru Rosacker Calcaire

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・ソフィー・シャール

### □ Riesling Sophie Schaal

当主ジュリアンの妻であり醸造家のソフィーが中心となりリリースしているキュヴェ。リボーヴィレの複数の区画のリースリングをブレンドして仕上げています。「花崗岩」土壌のブドウはワインに豊かなミネラルを、「石灰質」のブドウは骨格と質感を与えます。オレンジ、ライム、トロピカルフルーツ等、豊かなアロマ。口中には、しなやかなミネラルと酸が非常にバランス良く広がります。

品種：Riesling 100%  
 タイプ：白  
 ビンテージ：2023  
 バーコード：3332750001592  
 ケース入数：750ml×6  
 商品コード：JSRS23  
 小売価格：¥3,500（税抜）



ピノ・グリ・ソフィー・シャール

### □ Pinot Gris Sophie Schaal

粘土主体の土壌で育つピノ・グリは、白ワインながら僅かにタンニンが感じられる、しっかりとした酒質のワインに仕上がります。手摘みで収穫した後は、除梗せずに房のままゆっくりとプレス。ステンレスタンクで発酵及び熟成。洋ナシや青リンゴのフレッシュさとスパイスの要素が見事に調和しています。生ハムや魚介類、白身肉と合わせて。熟成したゴーダチーズとの相性も抜群です。

品種：Pinot Gris 100%  
 タイプ：白  
 ビンテージ：2023  
 バーコード：3332750002377  
 ケース入数：750ml×6  
 商品コード：JSPG23  
 小売価格：¥3,500（税抜）



ゲヴェルツトラミネール・ソフィー・シャール

### □ Gewurztraminer Sophie Schaal

畑は石灰岩主体の土壌で、凝縮した風味とバランスの取れた酸味を持つゲヴェルツトラミネールが育ちます。手摘みで収穫後、房ごと優しくゆっくりプレス。ステンレスタンクでダブルバージュ後、低温で行う自然発酵は3ヶ月にも及びます。その後数ヶ月熟成。バラやジャスミンの繊細なフローラル香がライチ等のエキゾチックなニュアンスと絡み合い、複雑で魅惑的な香りが魅力です。

品種：Gewurztraminer 100%  
 タイプ：白  
 ビンテージ：2023  
 バーコード：3332750002728  
 ケース入数：750ml×6  
 商品コード：JSGW23  
 小売価格：¥3,500（税抜）



ピノ・ノワール・ソフィー・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：2023  
 バーコード：3332750002384  
 ケース入数：750ml×6  
 商品コード：JSPN23  
 小売価格：¥4,000（税抜）

