



# Julien Schaal

ジュリアン・シャルル  
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・シャルルは、フランスの「最も美しい村」に認定され、リースリングの畑が広がるユナヴィール村(Hunawir)に醸造所を構えるワイン生産者です。

当主ジュリアン・シャルル (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年に故郷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!」と話すシャルル夫婦は、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」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。低温でダ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月に樽詰を行います。亜硫酸は樽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やピノ・ノワールのリリースも始めました。ソフィーはブルゴーニュ出身で、ディジョンで醸造学を学び国家ディプロマを取得。その後、ブルゴーニュのいくつかの実力派ドメーンで醸造の修業をしています。2013年に南アフリカへ収穫の勉強に訪れた際にジュリアンと出会い、アルザスで共にワイン造りを始めました。ブルゴーニュ出身者らしく、ピノ・ノワールに強い思い入れがあります。ソフィー・シャルルのラインは、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られています。

「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・クリュの土壌サンプル



クレマン・ダルザス・ソフィー・シャル

## ○ Cremant d'Alsace Sophie Schaal

石灰質土壌の畑で有機栽培されたピノ・ブランを手摘み収穫。ステンレスタンクで一次発酵の後、瓶内二次発酵を経て澱とともに24ヶ月以上熟成。デゴルジュマン後にわずかにドサージュ(3g/L)。淡いゴールドの外観に繊細な泡、青りんごや柑橘、白い花の香りにドライでシャープな酸とミネラル感のある余韻が特徴です。アペリティフから牡蠣、寿司、チーズ、鶏肉料理と好相性です。

品種：Pinot Blanc 100%

タイプ：白泡

Jancis Robinson- 16 pts

ビンテージ：NV

バーコード：3332757000710

ケース入数：750ml×6

商品コード：JSCRNV

小売価格：¥3,800 (税抜)



リースリング・ソフィー・シャル

## □ Riesling Sophie Schaal

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とアロマを、「石灰質」のブドウはワインに骨格とフレッシュさを与えます。手摘みで収穫、柔らかく抽出しダブルパーージュ後、上澄みを自然に発酵させます。MLFなし。オレンジ、ライム等のアロマが豊富でありながら、まっすぐとした酸が長く余韻に残ります。

品種：Riesling 100%

タイプ：白

Jancis Robinson- 16 pts

ビンテージ：2024

バーコード：3332750001592

ケース入数：750ml×6

商品コード：JSRS24

小売価格：¥3,500 (税抜)



ピノ・グリ・ソフィー・シャル

## □ 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。手収穫後、除梗せずに全房でゆっくりとプレス。ステンレスタンク発酵、フレンチオークの古樽で熟成。洋ナシや青リンゴのフレッシュさとスパイスの要素が調和しています。生ハムや魚介類、白身肉、鴨肉と合わせて。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

Jancis Robinson- 16.5 pts

ビンテージ：2024

バーコード：3332750002377

ケース入数：750ml×6

商品コード：JSPG24

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パーージュ後、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・シャル

## ■ Pinot Noir Sophie Schaal

マサル・セレクションの苗を使用。石灰質土壌(ウナヴィル)を中心に、粘土石灰質(リボーヴィレ)のブドウとブレンド。手摘みで収穫後、フレッシュなアロマに仕上げる為に100%除梗。優しく抽出し、フレンチオークの古樽で約9ヶ月熟成。澱引き後、ステンレスタンクへ移し、3週間程度落ち着かせ均一化させます。黒系果実の繊細で豊かなアロマと、シルキーなタンニンが調和した味わいです。

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)



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。魚料理やシェーブルチーズなどと合わせて。

品種：Riesling 100%  
 タイプ：白  
 ビンテージ：2024  
 バーコード：3332750002162  
 ケース入数：750ml×6  
 商品コード：JSRC24  
 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・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）

Jancis Robinson - 17.5 pts  
 Yves Beck - 97-98 pts



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・ハード系のチーズなどと合わせて。

品種：Riesling 100%  
 タイプ：白  
 ビンテージ：2024  
 バーコード：3332750006368  
 ケース入数：750ml×6  
 商品コード：JSSC24  
 小売価格：¥5,300（税抜）



リースリング・グラン・クリュ・ブランド・ミカ

### □ Riesling Grand Cru Brand Micas

アルザス・トゥルクハイムのグラン・クリュ「ブランド」は、二雲母花崗岩を多く含む畑。水はけが良く、繊細で生き生きとした酸を持つリースリングを育みます。標高220～380mの南東向き斜面に位置し、手摘みで収穫後、全房プレス。穏やかに長時間压榨した果汁をタンクで低温自然発酵し、数ヶ月熟成。ワイン本来のアロマとフレッシュさを守るため、マロラクティック発酵は行いません。

品種：Riesling 100%  
 タイプ：白  
 ビンテージ：2024  
 バーコード：332750002070  
 ケース入数：750ml×6  
 商品コード：JSBR24  
 小売価格：¥5,300（税抜）



ゲヴェルツトラミネール・グラン・クリュ・ロザケール・V.V.

### □ Gewurztraminer Grand Cru Rosacker V.V.

貝殻石灰岩と粘板岩を多く含む畑。水はけに優れ、複雑で生き生きとした酸を持つゲヴェルツトラミネールを育みます。標高260～330mの東～南東向き斜面に位置し、手摘みで収穫後、全房プレス。穏やかに長時間压榨した果汁をタンクで低温自然発酵し、数ヶ月熟成。トロピカルフルーツやライチの香りが広がり、酸とミネラルが引き締める爽やかなフィニッシュを持ちます。

品種：Gewurztraminer 100%  
 タイプ：白  
 ビンテージ：2024  
 バーコード：3332750000854  
 ケース入数：750ml×6  
 商品コード：JSGR24  
 小売価格：¥5,300（税抜）

