

Alsace Binner コラボ

Christian Binner

2020年から始まったChristian Binner氏とのコラボワイン。

クリスチャンは新樽熟成が嫌いでした。しかし私の醸造フィロソフィーとして、新樽で彼の葡萄を発酵させてみたく、それを2020年に1樽（500L）だけ醸造させて貰いました。

それがクリスチャンも「なかなか良いね！」と言う意見を頂き、2022年も同じコンセプトで醸造する事になりました。が、2022年に仕込んだリースリングがまだ未だに発酵が終わっていないのです。

それは多分来年リリースしますが、その翌年2023年に2種類・2樽作る事が出来ました。その1つのゲヴェルツトラミネールが先にリリースとなりました。

G Maceration VdF 2023 Vinifie par Junko 定価6,300円

2023年9月20日に収穫した畠で、ゲヴェルツトラミネールを写真のように収穫後畠の中で直ぐに手でつぶしました。それをそのまま醸造所に持ち込み、平たいステンレスの容器に漬込み、毎日足踏みしました。

9月22日にはボジョレーに行かなくてはならないので、足踏みの作業を他のスタッフにお願いし、ジョベール家に移動。ヌーボをデキュベ後、急いでトンボ帰りでアルザスに戻りました。

発酵が思ったより早かったので、5日間漬込み、9月25日の午後に醸したゲヴェルツトラミネールをプレスしました。翌日26日にプレスしたゲヴェルツトラミネールを500Lの樽に移し発酵を促しました。

初めて手掛けたこの品種は5日間のマセラシオンが正しかったか？あまり色を出したくなかったのですが、結構オレンジの色になりました。

2025年5月5日に瓶詰め、アルコール度数13.23度、SO2無添加、生産量603本。

オレンジピール、杏、洲桃、アプリコットや紅茶と、沢山の香りが重なります。

クリスチャンのシーローズにも似た味わいですが、アフターが長く、重たい印象の中に柔らかい酸味が継続します。おかしな表現ですが、アイスココアを飲んだような印象にもなる、若干渋みもあるオレンジワインです。

