

MURÉ ミューレ



ルネ・ミューレと彼の子供であるヴェロニクとトマは1648年から現在11代目と12代目となるアルザス、ルファックの生産者です。1935年にルネの祖父であるアルフレッド・ミューレが0.35エーカーのクロ・サン・ランドランの畑を家族で単独所有しました。

ドメーヌの他にミューレはルファック地区のワインメーカーとの提携を確立し、ネゴシアンとしてのワインもリリースしています。

アルザス南部に位置するルファック地区は、ヴォージュ山脈によって非常に低い降水量(年間平均598ml)と日照が守られている地域です。

『私たちは1ヘクタールあたり約10,000本という植密度で葡萄を植えています。確かに、現在のアルザスでは1ヘクタールあたり4,000本程度の植密度が一般的です。しかし、150年前のアルザスではどの畑も私たちのような植密度の高さだったのです。

植密度が下がった一番の大きな理由は大戦後のことだと思います。

株を均等に植えてコントロールするキャンピーマネージメントの浸透、それによりトラクターでの土壌の耕作が主流

となりました。

トラクターを畑に入れるには植密度を下げなくてはなりません。現在、私たちのクロ・サン・ランドランの畑は畝と畝の幅が約1.3メートル。そして80センチ間隔で葡萄樹が植えられています。

植密度があがれば表土では葡萄樹同士の生存競争が起こり、葡萄は深く深く根を下ろします。クロ・サン・ランドランの畑は日照が強く、非常に石灰質が強い土壌です。

葡萄が根を深く張ることによって、地上での日照が強くても水分不足になることはなく、葡萄が健全に成熟してくれるのです。

真の意味でのテロワールを表現することが出来るのです。私たちはこの10年間、ビオディナミ栽培を選択しています。

これも健全な土壌を造り、葡萄樹の根を地中深く下ろすためです。そして収穫量を低く抑えることで葡萄は健全に成熟し、テロワールの個性を反映してくれるのです。』(2010年3月 Thomas Mure 談)

NV Crémant d'Alsace Cuvée Prestige BIO クレマン・ダルザス キュヴェ・プレステージ ビオ 750ml 参考上代¥3,900 (税込¥4,290) / 375ml 参考上代¥2,800 (税込¥3,080) ※ケース15本入

ブドウ品種:ピノ・オーセロワ&ピノ・ブラン 50%、ピノ・グリ 20%、リースリング 20%、シャルドネ 5%、ピノ・ノワール 5%

これまでのキュヴェ・プレステージに使用される葡萄がすべて有機農法で栽培された区画のものになりました。

醸造と熟成は12ヶ月に渡って行われます。最終的なブレンドは、ソレラ原則に基づいて行われます。その年のワインに貯蔵したワインを加えてボトリング。デゴルジュマン後数カ月寝かせてから出荷されます。グラスの中で星座のような無数の繊細な泡を形成します。



NV Crémant d'Alsace Rosé クレマン・ダルザス ロゼ

750ml 参考上代¥5,500 (税込¥6,050) / 1500ml 参考上代¥12,000 (税込¥13,200)

ブドウ品種:ピノ・ノワール 100%

クレマンに最高のフィネスとフレッシュさを与えるために完璧と思われる葡萄だけを収穫します。土壌はルフアック地区の泥灰質土壌。ブドウはクレマンにロゼ色を付ける程度の短い浸漬の後、圧搾され樽の中でアルコール発酵を行います。その後12ヶ月の間、澱とともに寝かせ、定期的なノナーージュ(攪拌)によってワインにふくよかさを与えます。瓶内二次発酵

によりワインはエレガンスでフルボディになっていきます。最低18か月の長期間、澱と接触させることにより素晴らしいバランスとフレッシュさを与えるのです。デゴルジュマン(澱引き)の後ドサーージュを行い、数ヶ月寝かせることで調和が生まれます。

**2016 Crémant d'Alsace Grand Millésime BIO クレマン・ダルザス グラン・ミレジム ピオ**

参考上代¥7,000 (税込¥7,700)

ブドウ品種:シャルドネ 50%、リースリング 50%

畑・土壌:ルフアック地区 ピオダイナミ栽培

石灰の強い粘土質、泥板岩 樹齢:約25年

収穫日:2016年9月14・19日

残糖:2g/L エクストラ・ブリュット 酸度:9.80g/L

醸造・熟成:このクレマンは単一区画のシャルドネとリースリングから造られます。

このマストは228リットルの木樽で最初の発酵を行います。このワインは2016年に二次発酵のために瓶詰めされました。ワインはシュール・リーで6年間熟成させました。これによってワインにアロマとヴォリュームによる複雑さを与えるのです。

ラベルに印字されたデゴルジュマン(澱引き)の日付を印刷によって、消費者は好みのタイミングで楽しむことができます。

デゴルジュマンから1年程度で、ワインは特徴的な果実のアロマを放ち、素晴らしい状態で熟成します。

**2022 Alsace Assemblage 1000ml アルザス アッサンブラージュ 1000ml**

参考上代¥3,200 (税込¥3,520)

葡萄:ピノ・ブラン 50%、シルヴァネール 38%、ゲヴェルツトラミネール 12%

残糖:5g/L 酸度:6.8g/L アルコール度数:12.5%

複数品種をアッサンブラージュして造られるキュヴェです。白や黄色の花の香り、フレッシュで飲み心地が良いワインです。



2023 Riesling Calcaire Jaune リースリング カルケール・ジョーヌ

参考上代¥4,500 (税込¥4,950)

土壌:石灰質泥土 残糖: 4g/L 酸度: 7.2g/L アルコール度数:13%

カルケール・ジョーヌとは黄色の石灰岩を意味する言葉でルファックの石灰岩を現しています。この地域ではよく知られており、ルファックの教会やコルマルの聖マーティン大学の建築にも用いられました。

リースリングに非常に適した土壌であり、ミネラルを際立たせます。ザボンや柑橘の繊細な香りが特徴です。



Gewurztraminer Orchidées Sauvages ゲヴュルツトラミネール オルシデ・ソヴァージュ

2022年 参考上代¥3,300 (税込¥3,630)

土壌:石灰質泥土 (2020年)残糖:19.6g/L 酸度:5.2g/L アルコール度数:14%

(2022年)残糖:20g/L 酸度:5.13g/L アルコール度数:13.5%

乾いたルファックの土地を特徴づけているもの、それは石灰質の泥土であり、地中海性の微気候であり、特別な植物生態系でもあるのです。これらの特別な植物に野生の蘭(オルシデ・ソヴァージュ)があります。

ゲヴュルツトラミネールは日照に恵まれ、また、夜間はグラン・バロンとプティ・バロンの山から吹き降ろす風によってリフレッシュされます。フルーティーでエレガントなワインが生まれるのです。



2022 Pinot Gris Pierre Sèches ピノ・グリ ピエール・セシェ 参考上代¥4,200 (税込¥4,620)

土壌:粘土石灰質 残糖:6.4g/L 酸度:6.8g/L アルコール度数:13.5% 樹齢:約35年

Pierre Sèchesは“乾いた石”を意味する言葉です。ルファックのテロワールはヴォージュ山脈に連なっています。

葡萄の樹を育てるために、先人たちはこの乾いた石で壁を造り、テラス状に開墾していきました。

粘土と石灰の土壌は葡萄にとって理想的な排水性をもたらします。

澆漑としてドライなピノ・グリはまさに美食のためのワインで、醤油やアジアの魚醤、白身の肉料理と相性が良いです。



2021 Pinot Blanc Les Iris ピノ・ブラン レ・ジリス 参考上代¥3,300 (税込¥3,630)

土壌:石灰質泥土 残糖:4.5g/L 酸度:6.1g/L 樹齢:約35年

Les Irisはブドウ畑の畦道に咲く野生のアヤメから名付けられました。排水性に長けた石灰質泥土のピノ・ブランはシルキーな果実味と上品なミネラルがあり、フレッシュで食欲を刺激するワインとなります。



2021 Sylvaner Originel シルヴァネール オリジネル 参考上代¥2,700 (税込¥2,970)

土壌:石灰質泥土 残糖:7g/L 酸度:7.2g/L アルコール度数:13% 樹齢:約40年

シルヴァネールは1950年代から60年代にかけてルファックと近隣のノーブル渓谷で最も植えられていた品種です。この石灰質の土壌に非常に適していることが判明しています。

シルヴァネールの“Originel”は原点の場所であり、新鮮で明確なワインへの回帰なのです。



2022 Pinot Noir Argiles Rouges ピノ・ノワール アルジル・ルージュ

参考上代¥5,000 (税込¥5,500)

土壌:石灰質泥土 樹齢:約35年 醸造・熟成:500Lの樽(9%新樽熟成)

ルファック地域の土壌は石灰岩と粘土で構成されています。この粘土は鉄分が多いため土が赤く見えるのが特徴です。

黒ブドウにとって大きなアドバンテージとなるこの土壌は、輪郭のはっきりとした果実の香りと美しいタンニンのバランスのとれた構造をワインに与えてくれます。

●Côte de Rouffach コート・ドルファック

コート・ドルファックの語源は赤い水という言葉です。その名の通り酸化した鉄分を多く含んだ赤い表土に覆われています。ルファック地区の優れた立地はローマ時代から造り手を魅了し、集中しました。

7世紀からは1789年のフランス革命までストラズブル司祭の所有となっていました。ヴォージュ山脈に守られたこのテロワールは白亜質土壌による確実な排水と日照に優れています。

コート・ドルファックのワインは繊細で、フレッシュな果実味あふれたテクスチャーが特徴的です。

2005年、INAOによって地域名称 Denomination であったコート・ドルファックはコミュニティとしての地域原産呼称 Communal Appellation として認定されました。



2022 Riesling Côte de Rouffach

リースリング コート・ドルファック 参考上代¥5,500 (税込¥6,050)

樹齢:40年 醸造・熟成:ゆっくりと発酵させた後シュール・リーにて熟成。

収穫:2018年9月19日 残糖:1g/L 酸度:7.4g/L アルコール度数:1.35%



2022 Riesling Côte de Rouffach "Nature"

リースリング コート・ドルファック "ナチュラル" 参考上代¥5,500 (税込¥6,050)

樹齢:40年 醸造・熟成:ゆっくりと発酵させた後シュール・リーにて熟成。

収穫:2022年9月8日、12日 残糖:1g/L以下 酸度:8g/L アルコール度数:13%



2021 Gewurztraminer "Maceration"

ゲヴェルツトラミネール "マセラシオン" 参考上代¥4,800 (税込¥5,280)

樹齢:40年 醸造・熟成:10日間果皮浸漬。ゆっくりと発酵させた後シュール・リーにて熟成。

収穫:2021年10月15日 残糖:1g/L以下 酸度:4.3g/L アルコール度数:13%



2019 Muscat Chapelle ミュスカ シャペル 参考上代¥3,600 (税込¥3,960)

畑・土壌:クロ・サン・ランドランの斜面麓。聖者ランドランの像を納めた小さな礼拝堂の隣に位置する区画。

Rouffach(ルファック)の粘土・石灰質土壌

樹齢:26年 葡萄:ミュスカ・オットネル 50%、ミュスカ・ダルガス 50% 残糖:3g/L 収穫日:2019年9月26日

【Vorbourg Grand Cru フォルブルグ グラン・クリュ】

グラン・バロンとプティ・バロンと呼ばれるヴォージュ山脈によって護られているアルザス南部に位置するフォルブルグの区画は、このおかげで非常に日照に恵まれたマイクロ気候を有しています。

粘土質と石灰質土壌で南、南東向きの斜面を持ち、斜面下部は黄土によって覆われています。

クロ・サン・ランドランからわずか 500mの立地ですが、クロ・サン・ランドランに比べ、より粘土質の多い土壌です。

そのため、よりしっかりとしたボディとふくよかさを持ったスタイルのワインを生みます。



2021 Pinot Noir “V” ピノ・ノワール “V”

2020年 参考上代¥8,500 (税込¥9,350) 2021年 参考上代 10,000 (税込¥11,000)

土壌:石灰質主体の粘土石灰質土壌、砂質土壌が少し混ざる。樹齢:32年 収穫:手摘み 醸造・熟成:樽発酵。

特級畑フォルブルグ(Vorbourg)で栽培された葡萄を使用して造られているが、ピノ・ノワール種のワインには、(Vorbourg)を表記することが許されていないので、その頭文字である“V”をワイン名にしています。

樹齢:19年 収穫:手摘み 2020年8月26、27日収穫。

醸造・熟成:45%全房のまま500Lの樽で発酵。25%新樽。アルコール度数:13% 残糖度:1g/L 未満 酸度:5.9g/L

※ピノ・ノワール“V”の区画の古い樹の植え替えを行ったため、2020年の平均樹齢が若くなりました。

Vorbourg Grand Cru Clos Saint Landelin フォルブルグ グラン・クリュ クロ・サン・ランドラン

クロ・サン・ランドランはルファック地区、特級畑フォルブルグの中に位置する区画です。

7世紀、クロ・サン・ランドランは教会の所有する区画でした。8世紀にはこの畑は聖ランドラン教会に寄進されました。

当時の文献によれば、この区画の葡萄株は、アルザスの中でも最良のものが選ばれたとされています。

ミューレ家は、この区画を1935年に購入しました。

15ヘクタールにまたがるクロ・サン・ランドランは、アルザスの特級畑フォルブルグの最南に位置する区画であり、ミューレ家の単独所有(モノポール)です。

土壌は小石を多く含む、粘土と石灰質の土壌です。下層土は、バジジアン期の石灰質砂岩と漸新世の石灰岩から成っています。そして谷向きで風向きも良く、甘口ワイン(VT・SGN)にも最適な畑です。



2020 Sylvaner Clos St Landelin Cuvée Oscar

シルヴァネール クロ・サン・ランドラン キュヴェ・オスカー 参考上代¥5,800 (税込¥6,380)

収穫:2020年9月23日~10月8日 平均樹齢:40年 残糖:54g/L 総酸度:7.1g/L アルコール度数:12%

新鮮な白桃とパンデピスの香りが芳醇で、素晴らしい酸を感じます。口中ではスパイスや完熟した果物が大変魅力的です。

シルヴァネールはアルザスのグラン・クリュには認められていませんでした。



Riesling Vorbourg Grand Cru Clos St Landelin

リースリング フォルブルグ・グランクリュ クロ・サン・ランドラン

2019年 参考上代¥8,000 (税込¥8,800) 2020年 参考上代¥7,500 (税込¥8,250)

樹齢:約48年 収穫:手摘み 2019年10月2日~7日収穫。 残糖度:1g/L 酸度:9.2g/L

醸造・熟成:ゆつくりと発酵させた後シュール・リーにて熟成。



2019 Gewurztraminer Grand Cru Clos St Landelin

ゲヴェルツトラミネール フォルブルグ・グランクリュ クロ・サン・ランドラン

参考上代¥6,500 (税込¥7,150)

樹齢:約50年 収穫:手摘み 2019年9月19日、20日収穫。 残糖度:66g/L 酸度:6.4g/L アルコール度数:14%

醸造・熟成:ゆつくりと発酵させた後シュール・リーにて熟成。



2022 Pinot Noir Clos St Landelin

ピノ・ノワール クロ・サン・ランドラン 参考上代¥13,500 (税込¥14,850)

樹齢:約49年 収穫:手摘み 土壌:粘土石灰質、下層土はバシオン階の石灰質砂岩、漸新世の石灰岩、南向き斜面上部

醸造・熟成:70%全房のまま樽発酵。500リットルのドウミ・ミュイ樽熟成。25%新樽。 アルコール度数:12%



2016 Riesling S é lection de Grains Nobles Clos Saint Landelin 500ml

リースリング セレクション・ド・グラン・ノーブル クロ・サン・ランドラン 参考上代¥12,000 (税込¥13,200)

品種:リースリング 栽培:ビオディナミ(ユーローフ、デメター認証)

樹齢:平均49年 収穫:手摘み 土壌:表土は石灰岩、仮想度は砂岩 収量:36hl/ha 収穫日:2016年10月5,6日

醸造・熟成:ゆつくりと発酵させた後シュール・リーにて熟成。天然酵母。

残糖度:193g/L 総酸度:12.1g/L アルコール度数:9.5%