

Henry Fuchs

アンリ・フックス



" Riesling pour toujours "
「リースリングよ永遠に」

コルマル市の北、リボーヴィレ村に1922年から続くドメヌで、アルザス中部におけるグラン・クリュの雄、「キルシュベルグ・ド・リボーヴィレ」を擁します。

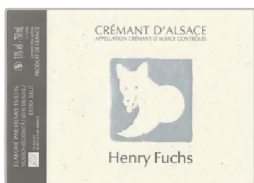
2006年に父アンリからバトンを譲り受けた4代目ポール・フックスは、2年後の2008年、完全ビオロジック栽培に転換。さらに、収量を大きく制限することで、「完璧なぶどうづくりを目指しています。料理の美味しさの鍵が塩（ミネラル）にあるように、ワインの美味しさの鍵もミネラルにあります。ビオロジック栽培によって土中深くまで伸びた根からミネラルをたっぷり吸い上げ、収量制限によって一粒一粒にミネラルを凝縮させることが、美味しいワイン造りの本質です」（ポール・フックス）。

醸造もきめ細かく、アルザスではほとんど見られない、超小型ステンレスタンクの多数基使用によって、区画ごとのテロワールの違いやヴィンテージの個性を、より高い精度でワインに反映させています。

このような彼のプロ意識と情熱は、フランスを代表するワイン評論家、ミッシェル・ベタンヌの目に留まり、新世代としては異例の高評価をもって賞賛の声を贈っています。

尚、ラベルのキツネは、ファミリーネームの「fuchs」（=fox）に由来します。上位2作品の印象的なラベルは、それぞれの作品に対するフックス家のイメージをもとに、家族ぐるみの友人でもあるストラスプールの高名な画家、デルフィーヌ・アレが描いた実際の絵画からデザインされたものです。

所在村	Ribeauvillé
所有畑面積	10.5ha
醸造家	Paul Fuchs
趣味	ワイン、料理、家族との時間、ハイキング、キノコ狩り、スキー
継承年	2006年
栽培	2008年から完全ビオロジック栽培（2011年に「ECOCERT」の認証取得）
醸造	収穫はすべて手摘み。白は除梗をせず、赤は除梗100%。ステンレスタンクとフードルを使用
販売先	フランス国内70%（ミシュラン3つ星「オーベルジュ・ド・リル」「ランスプール」等多数のレストラン、ワインショップ、個人のワイン愛好家）、輸出30%（EU各国、イギリス、カナダ等）
掲載実績	「Bettane & Desseauve」、「Gault & Millau」、「Guide Hachette」、「La Revue du Vin de France」等
Web	https://www.henryfuchs.fr/



Crémant d'Alsace Extra Brut

クレマン・ダルザス エクストラ・ブリュット

ピノ・オークセロワ60%、ピノ・ノワール40%。リボーヴィレ村に0.4ha。粘土石灰質土壌。平均樹齢40年。一番搾り果汁のみを使用。18ヶ月間のビン熟成。ドザージュは4g/l。果物をそのまま食べているようなリッチな味わいと、スパークリングワインに求められる気品が両立した、完成度の高いクレマンです。



Les p'tits cailloux

レ・プティ・カイユー

<「Alsace Blanc」がリニューアル>リボーヴィレ村産のピノ・グリ35%、リースリング25%、ミュスカ25%、シルヴァネール15%のブレンド。粘土シルト質、砂質土壌。平均樹齢35年のVV。収量は55hl/ha。ステンレスタンクで5ヶ月間熟成。作品名の「レ・プティ・カイユー」は（畑にたくさん見られる）「小石たち」の意味です。



Riesling

リースリング

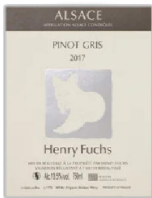
リボーヴィレ村に0.7ha。粘土シルト質土壌。平均樹齢45年。ステンレスタンクで9ヶ月間熟成。グレープフルーツを思わせる爽やかな風味が余韻まで続く、洗練されたリースリングです。



Riesling Super Felsaspranger

リースリングシュペール・フェルサスプランゲル

醸造家同士が竹馬の友である3つのドメヌ（「ドメヌ・アンリ・フックス」（リボーヴィレ村）、「ドメヌ・マデル」（ユナヴィール村）、「ドメヌ・キンツレ」（リボーヴィレ村））のリースリングを3分の1ずつブレンドした、特別コラボレーション作品です。すべてステンレスタンクで醸造。「（個々の生産者の作品というよりも）まずは産地としての「アルザス」のワインのフルーティーな美味しさを、より多くの方に知っていただきたい」という熱い思いゆえのブレンド作品で、「僕たちのリースリングの中でも、とりわけ果実味豊かなロットを使用しています。また、少しでも手に取っていただけることを願って、（3人のシリアスな通常作品とは大きく異なる）ユーモアいっぱいの作品に仕上げました」。作品名にある「フェルサスプランゲル」は、アルザスの昔の人が好んで使っていたワインの味わいの表現で、「（岩を砕くほど衝撃的に）酸っぱく、美味しくない」という意味です。本作品名はその前にさらにSuperがついているので、「超酸っぱ！不味いっ！！」というようなニュアンスです。（本作品のとてもフルーティーな味わいのパラドックスになっています）。また、このプロジェクト専用のホームページ（www.dreimannerwie.com/）やバックラベルに入っているロゴ「DREI MANNER WIE（ドレイ・マネル・ヴィ、=three men wine）」もアルザス特有の表現で、あまりにも不味いワインを飲んで倒れかけた真ん中の男を、横から2人が支えているという意味です。（ロゴの3人の男は彼ら3人を表していますが、実際にはみんなガリガリの3人が、筋骨隆々になって登場しています）。「10年前位から、いつか絶対やろう！と温めていた企画だったのですが、2018年に、3家族にほとんど同じタイミングで子供が生まれたのをきっかけに、今こそ！ということになりました。アルザスワインの美味しさをぜひ知っていただきたいですし、もしお口に合えば、僕たち3人がそれぞれのテロワールを表現している本気印の作品に進んでいただけたら、とても嬉しいです」（ポール・フックス。2019年8月東京にて）。



Pinot Gris

ピノ・グリ

リボーヴィレ村に0.5ha。沖積土、粘土シルト質土壌。平均樹齢35年。ステンレスタンクで4ヶ月間熟成後、フールドで5ヶ月間熟成。洋ナシのような風味と、豊かなコクが特徴です。残糖は7.5g/l。



Gewurztraminer

ゲヴュルツトラミネール

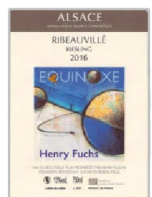
リボーヴィレ村に0.65ha。粘土シルト質土壌。平均樹齢35年。ステンレスタンクで9ヶ月間熟成。バラやライチに例えられるこの品種の特徴を、存分に堪能していただけます。残糖は21~28g/l。



Pinot Noir

ピノ・ノワール

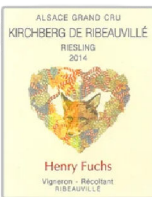
0.35ha。粘土シルト質土壌。平均樹齢30年。除梗100%。ステンレスタンクでアルコール発酵後、1600Lのフールドでマロラクティック発酵&8ヶ月間熟成。いちごやラズベリー、フランボワーズを思わせるチャーミングな香り。バランスが良く飲み飽きないピノ・ノワールです。



Ribeauvillé Riesling Equinoxe

リボーヴィレ リースリング エキノックス

地元リボーヴィレの特別に優良な0.5haの区画より。粘土質土壌。平均樹齢50年。ステンレスタンクで5ヶ月間熟成後、フールドで4ヶ月間熟成。完熟した南国系のフルーツやハチミツを思わせるような、たっぷりとした濃厚な風味をお楽しみいただけます。キュヴェ名の「équinoxe」は、「昼夜平分時」のことで、リースリングが誇る果実味、酸、アルコールの美しいバランスを、（完璧なバランスとしての）昼と夜の平分になぞらえたものです。ラベルデザインに採用された絵画にも、その概念が描かれています（綱渡りをしている人にご注目！）。



Riesling Kirchberg de Ribeauvillé Grand Cru

リースリング キルシュベルグ・ド・リボーヴィレ グラン・クリュ

0.35ha。石の多い泥灰土砂岩質土壌。平均樹齢35年。ステンレスタンクで5ヶ月間熟成。標高350mの冷涼気候下で熟成がゆっくりと進むため、質・量ともに非の打ちどころのない酸を白眉とするグラン・クリュです。