

Julien Klein

ジュリアン・クライン



" La terre ne nous appartient pas,
il faut la partager "

「地球は私たちのものではなく、共有しなければならない」

ジュリアン・クラインは、コルマル市から北へ20km、「バ・ラン」最南部に位置するキンツハイム村に1950年より続くぶどう栽培家の次男として生まれました。2006年にメゾン「フェルナン・アンジェル」に入社して畑仕事に従事する傍ら、0.07ヘクタールの畑を取得して自身のぶどう栽培を開始。2008年以降はビオロジック栽培を実践しながら、少しずつ畑を買い足していきました。

2015年に同メゾンを退社して、ブルゴーニュ・マルサネ村のシルヴァン・パタイユに師事。自然派ワインのマエストロから栽培と醸造の極意を授かりました。そして2017年、アルザスに帰還して自身のドメーヌを設立し、若き日の夢を実現させました。創業時の所有畑は約1ヘクタールでしたが、ジュリアンの説得によって2011年よりビオロジック栽培に転換していた実家の畑の一部も譲ってもらえることになり、現在は2.3ヘクタールの業容となっています。

「専業ドメーヌとしてはアルザスで一番小さいドメーヌかもしれませんがね（笑）。でもだからこそ、畑のぶどう樹の1本1本まで、カーヴの隅々まで、私の意識が行き届きます。清潔保持はもちろん、高度な観察力と注意力が求められる自然派ワイン造りにおいて、小さいことは大きな利点となります。醸造はシルヴァン・パタイユから学んだことをベースとしてミニマルに行っています。除梗も、酵母添加も、添加物も、清澄もなにもなしです。SO2は瓶詰時に10g/lほど添加しているのみです」。

「私自身が本当に飲みたいと思うワインを造りたいです。それは細密画のように精緻で複雑さを極めたワインであり、熟成への高いポテンシャルを持つワインです」。

ひとりで運営しておりほとんどの時間は畑にいますので、販売にまったく手が回りません、と笑うジュリアン。しかし、たまたま彼の作品を飲んで驚愕した地元のミシュラン星付きレストランのソムリエさん発の口コミで一気にオンリストの波が広がるなど、営業活動をする必要もなさそうです。輸出は日本が第一号となります（！）。

Special thanks to "WINART The Magazine for Wine Lovers"

所在村	Kintzheim
所有畑面積	2.3ha
醸造家	Julien Klein
趣味	ハイキング、城巡り
継承年	2017年
栽培	2008年よりビオロジック栽培（2014年に「ECOCERT」の認証取得）
醸造	収穫はすべて手摘み。除梗しない。天然酵母のみで発酵。8～10時間かけてゆっくりと压榨。無清澄。ビン詰め時にもみ極少量のSO2を使用
販売先	フランスのミシュラン星付きレストランやワインショップ中心。輸出は開始したばかり
掲載実績	「La Revue des Vins de France」、「Cuisine et Vins de France」等
参照できる日本のメディア	「Winart」 No.108
Web	https://www.julienklein-vigneron.fr/



Crémant d'Alsace Cuvée de la Cocotte

クレマン・ダルザス キュヴェ・ド・ラ・ココット

ピノ・オークセロワ50%、ピノ・ブラン50%。キンツハイム村に0.17ha。泥土質・片麻岩土壌。平均樹齢30年のVV。収量は44hl/ha。ステンレスタンクで醸造。24ヶ月間ビン熟成。ドザージュはゼロ。SO2の使用は最小限。このクレマンはスパークリングワインが大好きな奥さんのために造られたもので、作品名およびラベルに描かれた「ココット」（雌鶏）は、ジュリアンが奥さんのことを「マ・ココット」（僕のかわいこちゃん）と呼んでいることに由来しています😊。



Kentza

ケンツァ

ピノ・オークセロワ40%、ピノ・グリ30%、ピノ・ブラン30%のアルザス・ブラン。キンツハイム村の合計0.43haの区画より。花崗岩質、石灰質、泥土質土壌。平均樹齢20年。収量は50hl/ha。8～10時間かけてゆっくりと压榨。228リットルと400リットルの樽で発酵&12ヶ月間熟成。ビン詰め時にもみ極少量のSO2を使用。残糖0.2g/lの辛口。



Riesling

リースリング

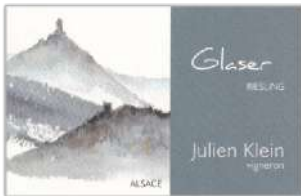
リースリング100%。キンツハイム村のリウ・ディ「グラゼール」の樹齢10年未満の若木区画より。0.17ha。片麻岩土壌。収量は42hl/ha。8~10時間かけてゆっくりと圧搾。ステンレスタンクで発酵後、18ヶ月間熟成。ビン詰め時にのみ極少量のSO2を使用。残糖1.8g/lの辛口。



Côteaux du Haut Koenigsbourg Gewurztraminer

コトー・デュ・オー・ケニスブルグ ゲヴェルツトラミネール

ゲヴェルツトラミネール100%。キンツハイム村のコミュニオン「コトー・デュ・オー・ケニスブルグ」の0.11haの区画より。片麻岩基盤のレス質、石灰質土壌。平均樹齢15年。収量は50hl/ha。8~10時間かけてゆっくりと圧搾。ステンレスタンクで発酵後、8ヶ月間熟成。ビン詰め時にのみ極少量のSO2を使用。残糖53.4g/lの半甘口。



Glaser Riesling

グラゼール リースリング

リースリング100%。キンツハイム村のリウ・ディ「グラゼール」の樹齢約50年の古樹区画より。0.12ha。片麻岩土壌。収量は30hl/ha。8~10時間かけてゆっくりと圧搾。ステンレスタンクで発酵後、18ヶ月間熟成。ビン詰め時にのみ極少量のSO2を使用。残糖1.8g/lの辛口。



Kreuzweg Gewurztraminer

クルーツウエグ ゲヴェルツトラミネール

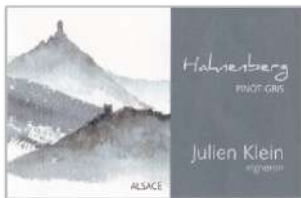
ゲヴェルツトラミネール100%。キンツハイム村のリウ・ディ「クルーツウエグ」より。0.15ha。片麻岩土壌。樹齢約10年。収量は19hl/ha。8~10時間かけてゆっくりと圧搾。ステンレスタンクで発酵後、18ヶ月間熟成。ビン詰め時にのみ極少量のSO2を使用。残糖2.3g/lの辛口。



Funden Weg Riesling

フンデン・ヴェグ リースリング

リースリング100%。シャトノワ村のリウ・ディ「フンデン・ヴェグ」より。0.12ha。樹齢約40年のVV。泥灰土質・砂岩質土壌。収量は40hl/ha。8~10時間かけてゆっくりと圧搾。ステンレスタンクで発酵後、21ヶ月間熟成。ビン詰め時にのみ極少量のSO2を使用。



Hahnenberg Pinot Gris

ハーネンベルグ ピノ・グリ

ピノ・グリ100%。キンツハイム村のリウ・ディ「ハーネンベルグ」より。0.2ha。片麻岩土壌。平均樹齢30年。収量は38hl/ha。8~10時間かけてゆっくりと圧搾。228リットルの樽で発酵&12ヶ月間熟成。SO2は不使用。残糖2.9g/lの辛口。



Eichgass Pinot Noir

エイシュガス ピノ・ノワール

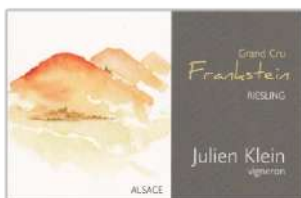
ピノ・ノワール100%。キンツハイム村のリウ・ディ「エイシュガス」より。0.13ha。片麻岩土壌。平均樹齢35年のVV。収量は18hl/ha。除梗率85%。228リットルの樽でマロラクティック発酵&20ヶ月間熟成。ビン詰め時にのみ極少量のSO2を使用。



Hahnenberg Pinot Noir

ハーネンベルグ ピノ・ノワール

ピノ・ノワール100%。キンツハイム村のリウ・ディ「ハーネンベルグ」より。0.35ha。泥灰土質、石灰質、花崗岩質土壌。平均樹齢40年のVV。収量は40hl/ha。除梗しない（全房発酵）。ステンレスタンクでアルコール発酵後、228リットルの樽でマロラクティック発酵&12ヶ月間熟成。ビン詰め時にのみ極少量のSO2を使用。残糖は0.83g/l。



Grand Cru Frankstein Riesling

グラン・クリュ フランクシュタイン リースリング

リースリング100%。0.12ha。ダンバッハ・ラ・ヴィル村のグラン・クリュ「フランクシュタイン」より。花崗岩質土壌。樹齢約35年のVV。収量は25hl/ha。8~10時間かけてゆっくりと圧搾。ステンレスタンクで発酵後、21ヶ月間熟成。ビン詰め時にのみ極少量のSO2を使用。