

Marcel Deiss

マルセル・ダイス



" Le passé est passé,
irréremédiablement : seul le futur
est devant nous, passionnant, ou
on peut décider encore de tout
changer "

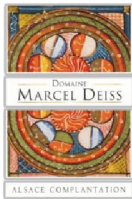
「過去は過ぎ去り、取り戻せない。
私たちの前に広がるのは、刺激的な未
来だけである。私たちはまだすべてを
変える決断を下すことができる」

「何かを良くしようと思ったら、それは愛によってのみ可能だ」。現代アルザスワインの頂点を極めるジャン・ミッシェル・ダイス。アルザスに初めて「テロワール」の概念を持ち込んで大論争を巻き起こし、遂にはAOC法の改正（ラベルに品種名を表記しなくてもよくなったこと等々）を成し遂げた、信念の男。現在も彼が昔から提唱する、畑の個性に基づく「プルミエクリュ」を実現させるべく運動を続けています。

「ぶどうの樹は、自ら養分を求めて根を土中に伸ばします。この土中深くにあるものがその土地のテロワールです。ここは気候の影響もほとんど受けません。根が地表に留まると気候の影響をモロに受け、土地の個性は失われてしまいます。僕のワインは、例えば酷暑だった2003年も、濃さは例年と変わりませんでした。ビオディナミも、このテロワールを引き出すための手段に過ぎません」。

「また今日、アルザスのほとんどの畑で同じクローンばかりが植えられるようになりました。その結果、どのワインを飲んでもクローンの個性の味しなくなりしました。アルザスの土壌は、太古の地殻変動に由来する極めて複雑で多様なものです。個々の土地の強烈な個性をそのままワインに表現することが、僕の人生です」。

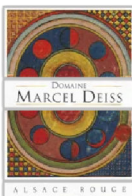
所在村	Bergheim
所有畑面積	32ha
醸造家	Jean-Michel Deiss
趣味	レース用バイクの運転、ぶどうのワインのことを数分間忘れること
継承年	1975年
栽培	ビオディナミ（1997年に「ECOCERT」、2007年に「demeter」の認証取得）。クローン樹を極力使用しない
醸造	平均収量は33hl/hl（全アルザスの平均は78.80hl/ha）。白は除梗せず、赤は約80%除梗する。天然酵母のみで発酵。赤は木製開放槽、白は大樽で発酵。シュール・リー熟成。
販売先	輸出70%（約30カ国）、フランス国内30%（ミシュラン3つ星約15店を含む約300軒のレストラン、パリを中心とする約40軒のワインショップ）
掲載実績	「Cassement」、「Guide Hachette」、「Guide Fleurus」、「Wine Advocate」、「Wine Spectator」等多数
参照できる日本のメディア	「ワイナート」第15号P16等多数
Web	https://www.marceldeiss.com/en/



Alsace Complantation

アルザス コンプランタシオン

「辛口、複雑さ、普遍性」ーベルグハイム、ベンウィール、ベブランハイム、リボーヴィレの各村の計5haの畑より。アルザス13品種の混植・混醸（リースリング、ピノ・ノワール、ピノ・グリ、ピノ・ブラン、ピノ・オークセロワ、ピノ・ブーロ、ゲヴェルツトラミネール、トラミネール、ミュスカ、ミュスカ・ア・プティ・グラン、シルヴァネール、シャスラ、ローズ・ダルザス）。粘土石灰質土壌。収量45hl/ha。平均樹齢30年。3000リットルをメインとするフールドで発酵後、12ヶ月間シュール・リー熟成。



Alsace Rouge

アルザス ルージュ

「活力を与える赤」ーベルグハイム、サン・イポリット、ベブランハイム各村産のピノ・ノワールが50%、プルミエ・クリュ「ビュランベルグ」の若木のピノ・ノワールが50%。粘土石灰質土壌。収量45hl/ha。平均樹齢30年。木製開放発酵槽で発酵後、228リットルの樽で12ヶ月間シュール・リー熟成。



Pinot d'Alsace

ピノ・ダルザス

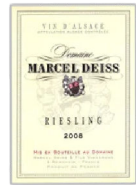
地元ベルグハイムにあるピノ系品種の混植畑で、推定植樹比率はピノ・オークセロワ40%、ピノ・ブラン20%、ピノ・グリ20%、ピノ・ノワール20%。5ha。平均樹齢25年。粘土石灰質と泥土質基盤で、表土は保水力の高い重めの粘土石灰質。この土壌から、ピノ系品種らしい高貴さと、豊かなコクをもったワインが生まれます。口に含むとまず、目の覚めるようなフレッシュさに驚かされ、その後完熟した桃のようなたっぷりとした果実味に圧倒されます。辛口。



Spring

スプリング

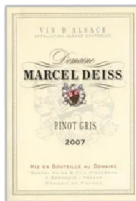
<「Muscat」から改称>ミュスカはデリケートな品種なので、地元ベルグハイムの畑の中でもとりわけ優良な区画に植えられています。1ha。ミュスカ・ダルザス50%、ミュスカ・オトネル50%。平均樹齢25年。重厚な粘土石灰質土壌で、高い保水性が特徴。「ほかの品種よりも、収量と酸のレベルにとりわけ気を使う品種です。ミュスカの美点を表現するため、他の品種よりも早めに収穫します」(ジャン・ミッシェル・ダイス)。レモンやピンクグレープフルーツ、パイナップルを思わせる爽快なアロマ。ミュスカとは思えないほど複雑な味わいで、ダイスはその味わいを「官能の宝石箱」と表現しています。辛口。



Riesling

リースリング

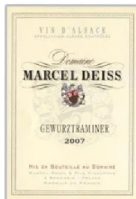
ダイスのリースリングは2005年ヴィンテージ以降、従来は別々に商品化されていたサン・イポリットとペブランハイムをブレンドして一本化することになりました。(サン・イポリット・・・1.8ha。平均樹齢25年。砂質、花崗岩質主体の軽めの乾燥土壌。酸がきりりと立ちしっかりとした構造を持つワインを生むテロワールで、特にリースリングとゲヴェルツトラミネールに向きます。花崗岩に由来する、塩辛くさえ感じる酸とミネラルも特徴的。ペブランハイム・・・2ha。平均樹齢20年。古代には海岸だったというこの畑は、500~600メートルに及ぶ海洋微生物と砂礫質層が基盤で、表土は軽い石灰岩質。この土壌は水捌けと保熱性が良く、高い酸と豊かなコクが得られます。たっぷりとした果実味とフィネス、エレガンスの両立。レモン、白桃、パイナップルなどを同時に想起させます)。それぞれのテロワールのブレンドにより、より一層複雑に、巨大なスケールとなった名作です。辛口。



Pinot Gris

ピノ・グリ

ダイスのピノ・グリは2007年ヴィンテージ以降、従来は別々に商品化されていたペブランハイムとベルグハイムをブレンドして一本化することになりました。(ペブランハイム・・・2ha。平均樹齢20年。古代には海岸だったというこの畑は、500~600メートルに及ぶ海洋微生物と砂礫質層が基盤で、表土は軽い石灰岩質。この土壌は水捌けと保熱性が良く、高い酸と豊かなコクが得られます。また、ピノ・グリはとりわけスモーキーで香ばしい風味となります。ベルグハイム・・・2ha。平均樹齢30年。ドメヌヌ所在地でもある地元村。粘土石灰質主体で、溶岩質、泥灰岩質、シストなどを含む複雑な土壌構成。完熟した桃を思わせる豊満なアロマが特徴で、こってりとした風味となります)。よりアロマティックで深遠な味わいとなった「ザ・ピノ・グリ」です。半甘口。



Gewurztraminer

ゲヴェルツトラミネール

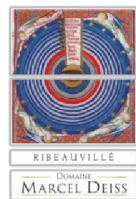
ダイスのゲヴェルツトラミネールは2007年ヴィンテージ以降、従来は別々に商品化されていたサン・イポリットとベルグハイムをブレンドして一本化することになりました。(サン・イポリット・・・1ha。平均樹齢30年。砂質、花崗岩質主体の軽めの乾燥土壌。酸がきりりと立ちしっかりとした構造を持つワインを生むテロワールで、特にリースリングとゲヴェルツトラミネールに向きます。これぞゲヴェルツトラミネールというような、ライチ、オレンジの花、バニラなどの芳香が特徴。ベルグハイム・・・2ha。平均樹齢30年。ドメヌヌ所在地でもある地元村。粘土石灰質主体で、溶岩質、泥灰岩質、シストなどを含む複雑な土壌構成。レモンジャムのような濃密な風味が特徴です)。ダイスのゲヴェルツトラミネールは、濃厚な果実味とフレッシュな酸とのバランスが完璧で、口の中でとろけるように感じられます。「カレーにもよく合うのでぜひ試してみてください」(ジャン・ミッシェル・ダイス)。辛口。



Zellenberg

ツェレンベルグ

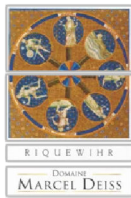
「張り、軽やかさ、光」ーツェレンベルグ村のリウ・ディ「グラッフェンレーベン」「リッテルプファッド」より。リースリング、ピノ・オークセロワ、その他ピノ系品種の混植・混醸。合計0.45ha。平均樹齢30年。泥灰土質・石灰質土壌。収量40hl/ha。12ヶ月間シュール・リー熟成。



Ribeauvillé

リボーヴィレ

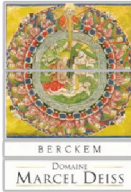
「端正、水平、暗さ」ーリボーヴィレ村のリウ・ディ「グリュエンスピール」「アグノー」「ワインbaum」より。リースリング、シルヴァネール、ピノ・ブランの混植・混醸。合計0.75ha。平均樹齢35年。粘土石灰質土壌。収量40hl/ha。12ヶ月間シュール・リー熟成。



Riquewihr

リクヴィール

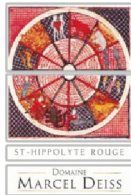
「濃密、新鮮、暗さ」ーリクヴィール村のリウ・ディ「エンゲルスレーベン」「ローゼンブルグ」より。リースリングとピノ・グリの混植・混醸。合計0.58ha。平均樹齢30年。シリカ・泥灰土質土壌。収量40hl/ha。12ヶ月間シュール・リー熟成。



Berckem

ベルケム

「陽光、広がり、共響」ー本拠地ベルグハイム村の複数の区画より。アルザス13品種の混植・混醸（リースリング、ピノ・ノワール、ピノ・グリ、ピノ・ブラン、ピノ・オークセロワ、ピノ・ブーロ、ゲヴェルツトラミネール、トラミネール、ミュスカ、ミュスカ・ア・プティ・グラン、シルヴァネール、シャスラ、ローズ・ダルザス）。合計0.8ha。平均樹齢15年。石灰質・泥灰土質土壌。収量40hl/ha。12ヶ月間シュール・リー熟成。



St-Hippolyte Rouge

サン・イポリット ルージュ

「塩味、慎み、華」ーサン・イポリット村のランゲンベルグ・ブルミエ・クリュに植えられたピノ・ノワール100%。0.2ha。平均樹齢40年のVV。砂質、花崗岩質主体の軽めの乾燥土壌。収量45hl/ha。木製開放発酵槽で全房発酵後、ステンレスタンクで12ヶ月間シュール・リー熟成。



La Colline Rouge

ラ・コリーヌ・ルージュ

「ロテンベルグ」のぶどうを使用したオレンジワインです。リースリングとピノ・グリが約50/50の混植・混醸。「ロテンベルグ」=「ラ・コリーヌ・ルージュ」は「赤い丘」という意味で、文字通り赤色の、鉄分が豊富な石灰質土壌。平均樹齢30年。10hlのアンフォラで10ヶ月間のマセラシオン醸造。SO2無添加でビン詰め。



Langenberg 1er Cru

ランゲンベルグ プルミエ・クリュ

ピノ・ブラン、リースリング、ピノ・グリ、ピノ・ノワール、ミュスカ・ア・プティ・グラン、ピノ・オークセロワ、ピノ・ブーロ、ミュスカ・ブラン、ローズ・ダルザスの混植・混醸。1ha。畑はサン・イポリットの急斜面にあり、極めて痩せた花崗岩土壌。平均樹齢20年。酸とミネラルに富み、ミネラルは塩辛く感じるほど。ダイスのブルミエクリュの白の中では、もっとも軽やかで繊細かつ上品なスタイルです。魚介類に非常に良く合います。



Engelgarten 1er Cru

エンゲルガルテン プルミエ・クリュ

とりわけ高標高（350m）の区画に2ha。平均樹齢40年。リースリング、ピノ・グリ、ブーロ、ミュスカ、ピノ・ノワールの混植で、リースリングが約50%。畑はドメヌの裏。白色の砂礫土壌。水はけがよく乾燥した土壌で、特に9月の乾燥によってぶどうが理想的に完熟します。ジャン・ミッシェルによれば「複雑すぎて短い文章で描写することができない、まるで人間のようなワインです」。「エンゲルガルテン」は「天使の庭」の意。ダイスのブルミエクリュを代表する看板作品です。「レモンが欲しいと思う料理によく合います」（奥さんのマリー・エレヌさん）



Rotenberg 1er Cru

ロテンベルグ プルミエ・クリュ

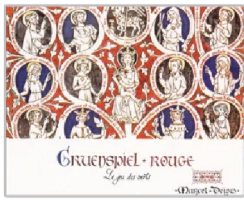
1ha。平均樹齢30年。リースリングとピノ・グリが約50/50の混植・混醸。「ロテンベルグ」は「赤い丘」という意味で、文字通り赤色の土壌。土質は、鉄分が豊富な石灰質。極めて豊富な日照量。「この特殊なテロワールでこそ、リースリングとピノ・グリのもつ、光り輝くようにピュアでリッチな柑橘系のアロマが見事に花開きます」（ジャン・ミッシェル・ダイス）。ダイスのブルミエクリュの白の中では、もっともアロマティックなワインのひとつで、その美しい芳香には胸を打たれます。味わいも凝縮した果実味たっぷり、極めて複雑かつ深みがあり、グランクリュにも匹敵するリッチさです。



Gruenspiel 1er Cru Blanc

グリュエンスピール プルミエ・クリュ ブラン

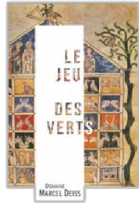
1.5ha。平均樹齢30年。リースリング、ピノ・ノワール、ゲヴェルツトラミネールが約3分の1ずつの混植・混醸。わずか10cm程度の砂礫質・花崗岩質の表土に、重厚な泥土質・粘土質の基層。「各品種の個性は感じられないでしょう？このワインは、テロワールの個性が品種の個性を上回ることの証明書でもあります」。ダイスのブルミエクリュの白の中では、もっとも濃密かつ重厚なスタイルで、「ブラインドだと赤と間違える人も多いです」（ジャン・ミッシェル・ダイス）。フランスの高級レストランのオンリストがとりわけ多い作品です。



Gruenspiel 1er Cru Rouge

グリュエンスピール プルミエ・クリュルージュ

0.3ha。平均樹齢30年。ピノ・ノワール95%、ピノ・グリとピノ・ブラン5%のブレンド。泥灰土質土壌。木製開放発酵槽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&24ヶ月間熟成。完全熟し磨き込まれているため舌には感じない大量のタンニンが、たっぷりとしたコクとなってお肉料理との相性を抜群にします。



Le Jeu des Verts

ル・ジュール・デ・ヴェール

「グリュエンスピール」のぶどうを使用したオレンジワインです。リースリング、ピノ・ノワール、ゲヴェルトトラミネールが約3分の1ずつの混植・混醸。わずか10cm程度の砂礫質・花崗岩質の表土に、重厚な泥土質・粘土質の基層。平均樹齢30年。ステンレスタンクで3週間マセラシオンした後、フードルで12ヶ月間熟成。



Burlenberg 1er Cru

ビュランベルグ プルミエ・クリュ

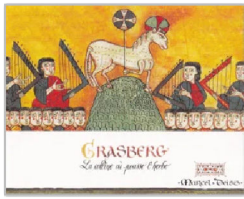
2ha。平均樹齢40年。ピノ・ノワール、ピノ・ブラン、ピノ・グリ、ピノ・ブーロの混植で、ピノ・ノワールが93~95% (推定)。ダイス入魂の赤。火山の溶岩によって焼かれた、非常に硬質な粘土石灰質土壌。ワインにも焼けたような香ばしい風味が感じられます。シルクのような口当たりが心を打つ、壮麗でセクシーな赤。「ブルゴーニュのグラン・クリュにも匹敵する」(田中克幸氏)



Schoffweg 1er Cru

ショフウェグ プルミエ・クリュ

1ha。平均樹齢15年。リースリング、ピノ・ブラン、ピノ・ノワール、ピノ・グリの混植で、リースリングが約50%。ショフウェグは、グランクリュ・アルテンベルグ・ド・ベルグハイムと同じ丘の東側斜面にある畑で(アルテンベルグ・ド・ベルグハイムが真南斜面)、ダイス家では「プティ・アルテンベルグ」とも呼ばれています。第三紀の石灰岩質土壌。マンブール同様北風が強く貴腐菌がつかないため、残糖が10~11g/lと低めで、様々なお料理に合わせやすいワインです。



Grasberg 1er Cru

グラスベルグ プルミエ・クリュ

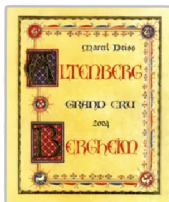
グラン・クリュ「アルテンベルグ・ド・ベルグハイム」の丘の北東斜面、標高340メートルに位置する畑です。1ha。石灰岩土壌。リースリング、ピノ・グリ、ゲヴェルトトラミネールの混植・混醸。平均樹齢40年のVV。「純粋な石灰岩の土壌は薄く貧しいため、ぶどう樹はエネルギーを求めて下土層深くまで必死に根を伸ばします。取り込まれた莫大なエネルギーは海のように深く豊潤な果実味になります。テクスチャーは緊張感があり引き締まったスタイルで、面の数が多い多面体のように立体的な構造を持っています。貴腐菌が完熟を促すため残糖が32.9g/lあり、フォワグラなどはもちろん、レモンを絞ってかけたいすべてのお料理にとても良く合います」。



Burg 1er Cru

ビュルグ プルミエ・クリュ

1.5ha。平均樹齢20年。アルザスの13の伝統品種の混植。泥灰土質と石灰岩質が入り混じる土壌。完全南向き畑で、日照量もとりわけ豊富。ダイスのプルミエ・クリュの中ではもっともミネラルを感じ、複雑極まりない味わいが特徴です。また、骨格が大きく長期熟成型です。カルダモン、シナモン、クローブ、ナツメグといった鮮やかなスパイスの風味。堂々たる果実の力が口の中に迫ってきます。「ぜひデキャンターで飲んでください」(ジャン・ミッシェル・ダイス)



Altenberg de Bergheim Grand Cru

アルテンベルグ・ド・ベルグハイム グラン・クリュ

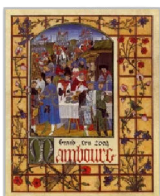
5ha。平均樹齢25年。アルザスのすべての伝統品種13種の混植。「このワインは、私の人生における記念碑であり、過去100年間、アルザスがだいに害されてきた“テロワールよりもぶどう品種”という観念的支配を打ち破ろうとするものです」。鉄分豊かな赤い粘土石灰質と、石灰岩質との混成土壌。貴腐菌が完熟を促します。収穫は10月。絢爛豪華で官能的。



Schoenbourg Grand Cru

シュネンブルグ グラン・クリュ

1ha。標高270m。平均樹齢50年。リースリング、ミュスカ、ピノ・グリ、シルヴァネール、ジャスラ等の混植。リースリングが約80%。軽い粘土質表土に、砂岩質、石膏、泥灰土質基盤。貴腐菌。石膏中に硫黄分が多く含まれていることで有名な伝説的な畑で、ワインにもマッチを擦ったような香りが感じられます。「10年間は開かない」という厳格で荘厳なスタイル。現代アルザスワインの頂点のひとつ。



Mambourg Grand Cru

マンブール グラン・クリュ

1.5haの真南向き斜面畑。標高270m。平均樹齢15年。ピノ・グリ、ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ、ピノ・ブラン、ピノ・ブーロの混植。第三紀の石灰岩と泥灰土基盤で、表土の石灰・マグネシウム層に陽光がたっぷりと降り注ぎます。この畑は北風が強いため貴腐菌がつかないことも特徴です。テロワールから見たぶどうの特長は、タンニンがとても力強く、かつまろやかという点で、ヘクタールあたり15~20ヘクトリットルという超低収量と相まって、口に含んだときの巨大なスケール感の源となっています。心深く感動させられる作品です。



Schlossberg Grand Cru

シュロスベルグ グラン・クリュ

2017年に畑を購入したダイス4つ目となるグラン・クリュで、ファーストヴィンテージは2018年です。標高230~400メートルの急斜面丘陵に、中世に築かれた全長1kmにも及ぶ石垣によってテラス状に拓かれた荘厳な畑。1ha。花崗岩基盤の砂質・粘土質土壌。リースリング主体で他数品種の混植。平均樹齢15年。収量は18hl/ha。残糖2.9g/lの辛口。「シュロスベルグに巡らされた、まるで涼しい峡谷に落ち込む切り立った崖のような石垣は、花崗岩からこぼれた、細かくざらざらした灰色の砂を大切に堰き止めています。目がくらむような高さ、シリカ（土中の重要成分である二酸化ケイ素）、まばゆいばかりの光、そして澄み切った透明度といったこの畑のすべては、そのままこのワインの、唾液が出るような垂直性、力強いミネラル、そしてシャープな鮮度感となります」。



L'Arche

ラルシュ

フランス国立農業研究所のヴァッセル実験農場に保存されている世界50ヵ国約4000品種のうち、150年前までアルザスで栽培されていた約60品種をダイスの手で今に蘇らせた作品で、年々のブレンドによって白ワインまたはオレンジワインになります。Vin de France。グラン・クリュ・アルテンベルグ・ド・ベルグハイムに2012年に混植。0.3ha。収量は20hl/ha。現在販売中のものは2022年産50%、2023年産50%のブレンドで、2022年産はステンレスタンクで発酵、熟成。2023年産をステンレスタンクで発酵後、2022年産をブレンドして10ヶ月間熟成させました。無清澄・ノンフィルターでビン詰め。作品名の「ラルシュ」は「ノアの方舟」のことで、多種の動物を方舟に乗せて避難させたエピソードを、多種のぶどう品種の保存に重ね合わせたものです。