

Paul Humbrecht

ポール・ウンブレシュト



" Respect de l'être humain -
respect de la santé - respect de
l'environnement "
「人間の尊重、健康の尊重、環境の
尊重」

コルマール市より南に10km、「オー・ラン」(ライン川上流)のプファッフェンハイム村に1620年より続くぶどう栽培家です。1945年に自社ビン詰めを開始し、1980年に3代目ピエール・ポールが継承。2011年より息子の4代目マルクが運営しています。

ピエール・ポールは早1995年から完全ビオロジック栽培を開始し、1999年にはバイオダイナミに転換しています(2002年「demeter」認証)。

「バイオダイナミとは、「願い」です。環境を守りたいという願い。自分たちが心から納得できる仕事をしたいという願い。美味しいワインを飲みたいというお客様の願い。すべての願いの結晶なのです」。

ウンブレシュト父子は、彼らのワインが美味しいお料理とのマリアージュの真髄を発揮できる本当の飲み頃を迎えるまで、自社カーヴで貯蔵してからリリースすることを哲学としています。彼らのプロフェッショナルリズムとそのワインの美味しさに心を打たれたフランスの多数のソムリエ達が、誇りを持って自店にオンリストしています。

印象的なラベルデザインは、本職のジュエリーデザイナーがこのドメーヌのために製作した実物の金細工から立体的に起こしたもので、バイオダイナミストとしての彼らの仕事の精緻さ、きめ細かさを表現したものです。

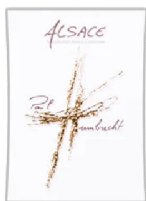
所在村	Pfaffenheim
所有畑面積	6ha
醸造家	Marc Humbrecht
趣味	瞑想、トランペットの演奏、子供と一緒にサイクリング
継承年	2011年
栽培	1995年よりビオロジック栽培(1998年に「ECOCERT」の認証取得)、1999年よりバイオダイナミ(2002年に「demeter」の認証取得)
醸造	天然酵母のみで発酵。白は除梗しない、赤は100%除梗。ステンレスタンクによる醸造
販売先	フランス国内80%(個人のワイン愛好家、ミシュラン3つ星「ピエール・ガニェール」等レストラン、ワインショップ)、輸出20%(EU各国)
掲載実績	「Guide Hachette」、「Gilbert & Gaillard」等
Web	https://www.vins-humbrecht.fr/



Crémant d'Alsace Millésimé

クレマン・ダルザス ミレジメ

ピノ・ブラン60%、リースリング20%、ピノ・グリ20%のブレンド。粘土石灰質土壌。樹齢25~30年。ステンレスタンクで醸造。ビオロジック栽培のMCRによるドザーージュは0.5g/l。



Edelzwicker

エデルツヴィッカー

<ワイン名はバックラベルに記載されています>ブレンドは非公開(「ぜひ想像してみてください」とのことです!)。粘土石灰質土壌。樹齢20~50年。ステンレスタンクで発酵後、12ヶ月間熟成。



Chasselas

シャスラ

<品種名はバックラベルに記載されています>0.22ha。粘土石灰質土壌。平均樹齢35年のVV。ステンレスタンクで発酵後、7ヶ月間熟成。



Riesling

リースリング

<品種名はバックラベルに記載されています>1ha。粘土石灰質土壌。樹齢20～50年。ステンレスタンクで発酵後、12ヶ月間熟成。



Gewurztraminer

ゲヴールツトラミネール

<品種名はバックラベルに記載されています>1ha。粘土石灰質土壌。樹齢20～50年。ステンレスタンクで発酵後、12ヶ月間熟成。



Pinot Noir Vieilli en fût de Chêne

ピノ・ノワール ヴィエイエイ・アン・フュ・ド・シェンヌ

<品種名はバックラベルに記載されています>0.28ha。粘土石灰質土壌。樹齢25～65年。ステンレスタンクでアルコール発酵後、228リットルの樽（新樽率30%）でマロラクティック発酵&8ヶ月間熟成。



100% Pur Jus de raisin Jus de Chasselas/Gewurztraminer

100% ビュールジュ・ド・レザンジュ・ド・シャスラ・ゲヴールツトラミネール

ピオディナミのシャスラとゲヴールツトラミネールをブレンドした天然ぶどうジュースです。樹齢25～35年。10時間かけてゆっくりと圧搾した、こだわりの作品です。ノンフィルターでビン詰め。SO₂（酸化防止剤）は不使用。



100% Pur Jus de raisin Jus de Muscat

100% ビュールジュ・ド・レザンジュ・ド・ミユスカ

ピオディナミのミユスカ100%による天然ぶどうジュースです。平均樹齢35年のVV。10時間かけてゆっくりと圧搾した、こだわりの作品です。ノンフィルターでビン詰め。SO₂（酸化防止剤）は不使用。