

# Roland Schmitt

## ローラン・シュミット



**" Respecter l'héritage de nos aînés qui ont su nous transmettre leur savoir car ils étaient conscients du cycle des saisons, de ses possibles aléas et attentifs à la biodiversité "**

「季節の循環とその潜在的な不確実性、そして生物多様性に注意を払い、その知識を伝えてくれた先人たちの遺産を尊重する」

お買い得価格帯のアルザスワインとしては、フランスの「ミシュラン」3つ星、2つ星をはじめとして異例ともいえる数の高級レストランが採用しているのがこのローラン・シュミットのワインです。

ストラスブールの西、ベルビテン村に17世紀から続くこの生産者は、アルザス最北部のグランクリュのひとつ「アルテンベルグ・ド・ベルビテン」の盟主として知られます。まだまだ日本に紹介されていないこの地域のワインは、アルザスの中でもとりわけ繊細で薫り高いことで知られ、ことさらに料理を引き立てます。

地元アルザスの3つ星レストラン「オーベルジュ・ド・リル」のシェフソムリエで1989年度世界最優秀ソムリエに選ばれた大御所セルジュ・デュプスから、フランス最高の女性シェフとも言われるエレーヌ・ダローズがパリに経営する同名の2つ星レストランの女性シェフ・ソムリエ、セリーヌ・ストレンタまで、幅広い世代のトップソムリエから激賞されているのも大ききうなずけます。

また、ミシュランと双璧を成すグルメガイド「ゴー・ミヨー」が年1回発行するワインガイド（2010年度版）は次のように評しています。

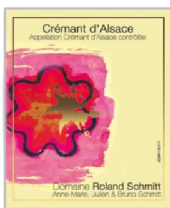
「繊細な彼らのワインは（アルザスワインの）真実を語っている。極めてデリケートで、力強いというよりも華やか。主張を押し付けるのではなく、それとなくほめかすようである」。

一代で品質と名声を大きく高めたローラン・シュミット氏が1993年に亡くなってから今日まで、このドメーヌは、旦那さんに負けない情熱をワイン造りに注いでいる奥様のアンヌ・マリーさんと、誠実な2人の息子ジュリアンとブルーノによって運営されています。彼らは、当時から環境に優しいリュット・レゾネ栽培を厳格に実践していたお父さんの意志をしっかりと受け継ぎ、2004年にはそれをさらに発展させる形で完全無農薬栽培に移行しました。

「美しい酸とミネラルのcockをなによりも大切にし、美味しい料理をさらに美味しくするワイン造りを目指しています」（ブルーノ・シュミット）。

尚、友人でもあるアルザスの画家ルイ・ダニエが描いたラベルの花には7枚の花びらがありますが、これはアルザスの7つの貴品種（リースリング、ピノ・グリ、ゲヴェルツトラミネール、ミュスカ、ピノ・ブラン、シルヴァネール、ピノ・ノワール）を表しています。

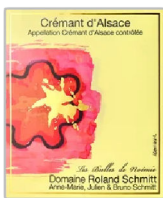
所在村	Bergbieten
所有畑面積	9.7ha
醸造家	Julien Schmitt
趣味	ジュリアン：ギターの演奏、ブルーノ：電子音楽制作
継承年	1993年
栽培	2004年よりビオロジック栽培開始（2010年に「ECOCERT」の認証取得）
醸造	収穫はすべて手摘み。除梗はしない。天然酵母のみで発酵。澱引きをしないシュール・リー熟成
販売先	フランス国内50%（ミシュラン3つ星「オーベルジュ・ド・リル」「ランスブール」「ギー・サヴォワ」「レジス・エ・ジャック・マルコン」、2つ星「ル・クロコディール」、「エレーヌ・ダローズ」、「リュカ・キャルトン」等多数の高級レストラン及びホテル、ピストロ。パリ、リヨンのワインショップ）、輸出50%（ドイツ、ベルギー、ノルウェー、デンマーク、アメリカ）
掲載実績	「Les Meilleurs Vins de France」、「Le Grand Guide des Vins de France（ベタン）」、「Gault Millau」等多数
Web	<a href="https://www.roland-schmitt.fr/">https://www.roland-schmitt.fr/</a>



### Crémant d'Alsace Brut

クレマン・ダルザス ブリュット

自家醸造のクレマンです。ベルビテン村産のピノ・ブラン35%、ピノ・ノワール30%、ピノ・オークセロワ15%、ピノ・グリ10%、リースリング7%、シャルドネ3%のブレンド。泥灰土石灰質土壌で、土中深くにこの地特有の石膏層があります。樹齢35年以上のVV。ステンレスタンクで発酵後、9ヶ月間熟成。12ヶ月間以上ビン熟成。MCRによるドザージュは9g/l。ドライでミネラリーなスタイルながら、豊かなcockと旨味があります。極めて上品で、満足度の高いクレマンだと思います。



## Crémant d'Alsace Brut Rosé

クレマン・ダルザス ブリュット ロゼ

自家醸造のクレマンです。ベルピテン村産のピノ・ノワール100%。泥灰土石灰質土壤で、土中深くにこの地特有の石膏層があります。樹齢約30年。直接圧搾法。ステンレスタンクで発酵後、4ヶ月間熟成。12ヶ月間以上ビン熟成。MCRによるドザーージュは4g/l。新鮮ないちごを思わせるフルーティーな香りと、プリオッシュのようなコクと旨味が特徴です。余韻に残るミネラルの塩味が料理を引き立ててくれます。



## Edelzwicker

エデルツヴィッカー

「シルヴァネール・グラン・ア」が3分の1、「ミュスカ・グリンツベルグ」が3分の1、リースリング+ピノ・グリ+ピノ・ブランが3分の1のブレンド。各品種ごとのアルコール発酵が完了した時点でブレンドされます。ステンレスタンクで醸造。残糖4.1g/lの辛口。アルザスでは食卓にエデルツヴィッカーの1リットルボトルを置いて、いろいろなお料理と気軽に楽しむという伝統があり、日本へも1リットルボトルでご案内いたします。



## Sylvaner Grand A

シルヴァネール グラン・ア

この生産者の「ゲヴェルトトラミネール グラン・クリュ アルテンベルグ・ド・ベルピテン」のすぐ隣にある畑から。シルヴァネールは現在のアルザス・グランクリュの定義には含まれないため、キュヴェ名を「Grand A」としています。真南向き斜面の1区画で0.30ha。植樹は1976年。泥灰土石灰質土壤で、土中深くにこの地特有の石膏層があります。ステンレスタンクで醸造。爽快なミネラル感たっぷりの極辛口で、魚介類との相性は抜群。ちなみにシュミット家では、生ハムやサラミと合わせてこのシルヴァネールが大量に自家消費されているそうです（笑）。1989年度の世界ソムリエコンクールで優勝したソムリエ界の巨匠セルジュ・デュブスは、今世紀の初め頃、「ローラン・シュミットの「グラン・ア」は、世界最高のシルヴァネールである」と発言し、実際、彼が在籍するアルザスの3つ星レストラン「オーベルジュ・ド・リル」にも長年に渡ってオンリストしています。



## Pinot Blanc

ピノ・ブラン

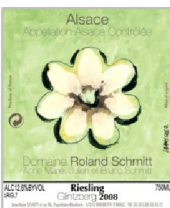
2区画合計で1.25ha。平均樹齢25~30年。粘土泥灰土質土壤。ステンレスタンクで醸造。白い花や完熟した洋ナシの爽快な風味。豊かなミネラルは少し塩辛く感じるほどで、幅広い料理に合わせていただけます。地元アルザスの名門レストラン「ル・クロコディール」で特に愛飲されています。辛口。



## Muscat Glintzberg

ミュスカ グリンツベルグ

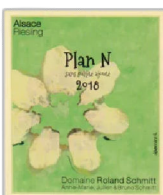
2区画合計で0.47ha。ミュスカ・オトネル（アルザス土着の亜品種で、豊かなストラクチャーが特徴）70%、ミュスカ・ダルザス（いわゆるマスカットでフルーティーな風味が特徴）30%。平均樹齢20年。泥灰土石灰質土壤。ステンレスタンクで醸造。「グリンツベルグ」は、グラン・クリュの「アルテンベルグ・ド・ベルピテン」に隣接する優良区画です。香りから口に含んだ時の味わい、余韻まで一貫して、鮮烈で濃密なミュスカ（マスカット）の風味をお楽しみいただけます。アスパラガスなど野菜料理とのマリージュは、やみつきになる可能性があると思います。「ぜひデキャンダーージュして召し上がってください」（生産者より）。辛口。



## Riesling Glintzberg

リースリング グリンツベルグ

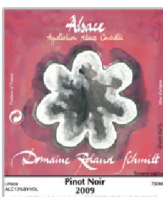
2区画合計で2.28ha。平均樹齢35年。泥灰土石灰質土壤で、土中深くにこの地特有の石膏層があります。ステンレスタンクで醸造。「グリンツベルグ」は、グラン・クリュの「アルテンベルグ・ド・ベルピテン」に隣接する優良区画です。レモン・ジャムを思わせる、甘さと酸味が絶妙に調和した風味が、余韻まで続きます。魚介類や、チキンやポークなど自身の肉料理との相性はことさらに抜群で、最高級レストランが長年に渡ってオンリストしているのも大きくなずけます。「ぜひデキャンダーージュして召し上がってください」（生産者より）。辛口。



## Riesling Plan N

リースリング プラン・エス

「リースリング・グリンツベルグ」の収穫から最終打栓までの全醸造工程において、SO2を一切添加せずに造ったバージョンです。「N」は「ナチュラル」の略です。



## Pinot Noir

ピノ・ノワール

1区画で0.42ha。平均樹齢30年。粘土泥灰土質土壤。ステンレスタンクで醸造。いちごやさくらんぼ、チョコレートを思わせるアロマ。アルザスとしては比較的濃厚なピノ・ノワールで、魚介類から肉料理、パスタなど、幅広い料理をより一層美味しくしてくれます。ほのかな甘みが、幸せな気持ちにさせてくれます。



## Pinot Gris

ピノ・グリ

1区画で0.44ha。平均樹齢25年。粘土泥灰土質土壌。ステンレスタンクで醸造。ピノ・グリの醍醐味である完熟した桃のような濃密なアロマに加え、キノコや枯葉を思わせるスモーキーな風味が印象的です。ローラン・シュミットは辛口のピノ・グリにこだわっており、残糖は6~7g/l。酸も豊かで、より幅広い料理と合わせていただけます。特に、ポークや、キノコを使った料理との相性は抜群です。辛口。



## Pinot Gris Plan B

ピノ・グリ プラン・ベ

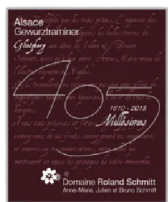
「ピノ・グリ」の醸造中にSO2を使用せず、ステンレスタンクでの発酵後に228リットルの樽で9ヶ月間熟成させ、ビン詰め時にのみ極少量のSO2を使用した特別バージョンです。



## Gewurztraminer Glintzberg

ゲヴェルトトラミネール グリンツベルグ

1区画で1.3ha。平均樹齢35年。泥灰土石灰質土壌で土中深くに石膏層があります。ステンレスタンクで醸造。「グリンツベルグ」は、グラン・クリュの「アルテンベルグ・ド・ベルピテン」に隣接する優良区画です。この品種特有の、野生のバラ、菩提樹、アカシアの花のような芳香に加え、土壌に由来するスモークしたような香味が、様々な料理とのマリージュを可能にします。とりわけスパイスを使った料理との相性は抜群です。残糖10~15g/lの辛口~ほのかな半甘口。「ぜひデキャンターで召し上がってください」(生産者より)。



## Gewurztraminer Glintzberg 405 Millésime

ゲヴェルトトラミネール グリンツベルグ 405ミレジム

ドメーン設立405周年目にあたる2015年ヴィンテージのゲヴェルトトラミネールが歴史的な大傑作となったことを祝って、特別記念作品としてリリースされたものです。収量が例年の4割減(50hl/ha→30hl/ha)となり、ぶどうが非常に凝縮した年で、類稀に豊かな果実味が特徴です。残糖38g/l(例年は10g/l)の半甘口。高い長期熟成ポテンシャルを持つ、グラン・ヴァンです。



## Riesling Grand Cru Altenberg de Bergbieten

リースリング グラン・クリュ アルテンベルグ・ド・ベルピテン

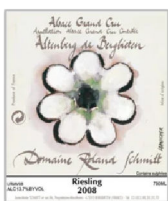
1.24haの真南向き斜面畑より。平均樹齢20年。泥灰土石灰質土壌で、土中深くにこの地特有の石膏層があります。完熟したオレンジやグレープフルーツのような豊富なアロマがダイレクトに迫ってきます。また、石膏土壌に由来するたっぷりとしたミネラルは塩辛く感じるほどで、これが、じっくりと手をかけた魚介料理との相性を抜群にします。オンリストされているレストランは3つ星の「オーベルジュ・ド・リル」「ランスプール」「ギー・サヴォワ」「レジス・エ・ジャック・マルコン」、2つ星の「クロコディール」「リュカ・キャルトン」・・・と数えたらきりがありません。辛口。



## Pinot Gris Grand Cru Altenberg de Bergbieten

ピノ・グリ グラン・クリュ アルテンベルグ・ド・ベルピテン

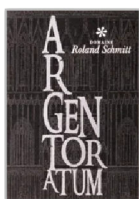
0.37haの真南向き斜面畑より。平均樹齢20年。泥灰土石灰質土壌で、土中深くにこの地特有の石膏層があります。品種に由来するアニスや森のような香りと、テロワールに由来する焼いたような香りやミネラル感が混然一体となり、えもいわれぬスモーキーな風味を醸し出しています。ローラン・シュミットは酸が豊かな辛口のピノ・グリにこだわっており、残糖は14g/l。鮮度感と深いコクの両方が、余韻まで持続する名品です。フランス最高の女性シェフとも言われるエレーヌ・ダローズがパリに経営する同名の2つ星レストランや、地元アルザスの3つ星「ランスプール」等で最高の料理とともに供されています。辛口。



## Gewurztraminer Grand Cru Altenberg de Bergbieten

ゲヴェルトトラミネール グラン・クリュ アルテンベルグ・ド・ベルピテン

0.53haの真南向き斜面畑より。平均樹齢20年。泥灰土石灰質土壌で、土中深くにこの地特有の石膏層があります。レモンジャムやいちじく、はちみつを思わせる甘美な香り。「アルテンベルグ・ド・ベルピテン」のゲヴェルトトラミネールは、豊かな酸とミネラルに特徴があり、甘過ぎない、極めて繊細で上品なスタイルとなります。フォアグラなどの重厚な料理との相性は夢見心地で、実際に地元アルザスの3つ星「ランスプール」では、看板のフォワグラ料理とともに勧められています。残糖約20g/lの半甘口。



## Argentoratum

アルゲントラトゥム

1950年代以前は、ストラスブール市近郊の生産者たちが造るアルザスワインのほとんどは同市のレストランで消費されていたそうです。この作品は、同市近郊の生産者有志11社が当時の地産地消のエスプリを今に復活させることを目指し、各社が同じアサンブラージュ(リースリング80%、ピノ・グリ20%のブレンドで残糖4g/l以下)、同じラベルでワインを造り、同市のレストランに販売するという特別企画作品です。(少しだけなら、と日本に分けてくれました!)。作品名の「アルジャントラトゥム」はローマ時代におけるストラスブール市の名前で、ラベルの背景には同市のシンボルであるストラスブール大聖堂がデザインされています。Roland Schmittバージョンは、上記の「リースリング・グリンツベルグ」と「ピノ・グリ」をブレンドしたものになります。