

Special Delivery (by Frédéric Mallo)

スペシャル・デリバリー (by フレデリック・マロ)



" il n'y a pas de problèmes, il n'y a que des solutions "

「問題は存在せず、解決策だけが存在する」

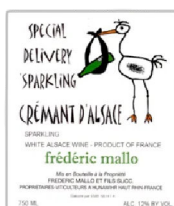
「アルザスのシンボルでもあるコウノトリは赤ちゃんを運んでくれますが、せっかくならアルザスの美味しいワインも運んでほしいという思いで、このブランドを作りました」と笑うのは、ユナウィール村に5代続くドメヌ「フレデリック・マロ」の当主、ドミニク・マロさん。可愛いラベルは、仏化粧品メーカー「ロレアル」社で広報を担当していた彼のお姉さんがデザインしました。ちなみにマロ家は、1983年当時「3つがい」しかいなくなってしまうコウノトリを増やすために同村に作られた、「コウノトリ導入センター」の運営者でもあり、この施設でつがいを何百にも増やしたという、本物のコウノトリ愛護家でもあります。

「エコセール」と同じ認証機関がアルザスに運営する、リュット・レゾネの認証機構「tyflo」に早2001年から加盟し、環境に配慮したぶどう栽培を10年間続けた後、2011年から完全ビオロジック栽培に移行しました。

「ぶどう品種それぞれの個性、ぶどう本来の味わいを、そのままくっきりとワインに表現したいのです」という彼の目標は明らかに達成されており、そのワインからは、アルザスの代表的ぶどう品種の個性が分かりすぎるほどよく分かります。

明確な個性は、ソムリエのプロ意識を刺激します。仏ミシュラン3つ星に輝くアルザスの名店「ランズプール」をはじめとする多数のレストランに、今日もコウノトリが美味しいワインを運んでいます。

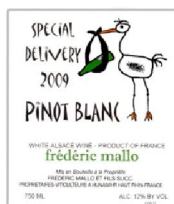
所在村	Hunawihhr
所有畑面積	7ha
醸造家	Dominique Mallo
趣味	山でのバックパックハイキングとアルペンスキー、17世紀と18世紀の絵画や彫刻の鑑賞、家具収集
継承年	1991年
栽培	2001年以降、アルザスのリュット・レゾネ栽培認証機構「tyflo」に加盟。2011年から完全ビオロジック栽培（2014年に「ECOCERT」の認証取得）
醸造	収穫はすべて手摘み。天然酵母のみで発酵。澱引きをしないシュール・リー熟成
販売先	フランス国内60%（個人のワイン愛好家、ミシュラン3つ星「ランズプール」等レストラン、ワインショップ）、輸出40%（EU諸国、北欧諸国、スイス、アメリカ等）
掲載実績	「Guide Hachette」, 「Gault Millau」, 「Gilbert & Gaillard」, 「La Revue du Vin de France」等多数



Crémant d'Alsace Brut

クレマン・ダルザス ブリュット

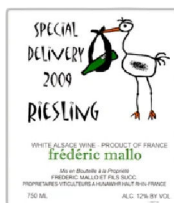
ピノ・オークセロワ50%、ピノ・ノワール25%、ピノ・ブラン25%。0.6ha。粘土石灰質土壌。平均樹齢35年。11ヶ月間のビン熟成。ドザーージュは8.7g/L。辛口。



Pinot Blanc

ピノ・ブラン

ピノ・オークセロワ100%。1ha。粘土石灰質土壌。平均樹齢40年。ステンレスタンクで11ヶ月間熟成。辛口。



Riesling

リースリング

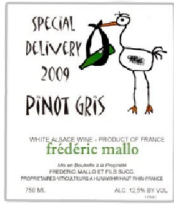
0.5ha。沖積土、粘土石灰質土壌。平均樹齢35年。フールド（大樽）で11か月間熟成。辛口。



Rosé de Pinot Noir

ロゼ・ド・ピノ・ノワール

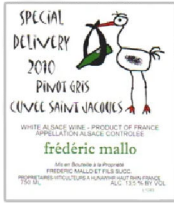
0.6ha。粘土質、泥灰土質土壌。平均樹齢30年。セニエ法によるロゼワイン。ステンレスタンクで6か月間熟成。年産2500本の限定作品。



Pinot Gris

ピノ・グリ

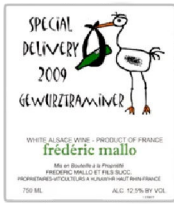
0.5ha。沖積土、粘土石灰質土壌。平均樹齢20年。ステンレスタンクで11か月間熟成。残糖6g/lの辛口。



Pinot Gris Cuvée Saint Jacques

ピノ・グリ キュヴェ・サン・ジャック

0.3ha。泥土質、粘土質土壌。平均樹齢20年。ステンレスタンクで6か月間熟成。残糖20g/lの半甘口。キュヴェ名の「サン・ジャック」はドメーヌが所在する通りの名前、フレデリックが子供の頃、仕事の合間にこの通りでよく遊んでくれたお父さんへのオマージュです。



Gewurztraminer

ゲヴュルトラミネール

0.75ha。砂岩質、粘土石灰質土壌。平均樹齢25年。フドル（大樽）で11か月間熟成。辛口～半甘口。



Riesling Grand Cru Rosacker Cuvée Justine

リースリンググラン・クリュ ロサケ キュヴェ・ジュスティヌ

グランクリュ・ロサケより。1.2haの最大所有者です。粘土石灰質土壌。樹齢60年以上のVV。フドル（大樽）で11か月間熟成。辛口。



Riesling Grand Cru Rosacker

リースリンググラン・クリュ ロサケ

グランクリュ・ロサケより。1.2haの最大所有者です。リースリング100%。粘土石灰質土壌。樹齢60年以上のVV。収量は50hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、10ヶ月間シュール・リー熟成。



Gewurztraminer Grand Cru Mandelberg

ゲヴュルトラミネール グラン・クリュ マンデルベルグ

グランクリュ・マンデルベルグより。ミッテルヴィール村に0.21ha。ゲヴュルトラミネール100%。泥灰土石灰質土壌。平均樹齢50年のVV。収量は33hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、10ヶ月間シュール・リー熟成。