

Terres d'étoiles (Christophe Mittnacht)

テール・デトワール (クリストフ・ミットナット)



" L'écologie et la biodynamie par respect pour le terroir et le consommateur "

「テロワールと消費者への敬意から生まれたエコロジーとビオディナミ」

コルマールより北に10km、ユナウィール村に1930年頃創業したドメーヌで、1995年に3代目となるマルクとクリストフの従兄弟コンビが継承しました。

早1998年にはビオロジック栽培を開始し、翌1999年よりビオディナミに転換、2013年に「demeter」の認証を取得しています。

2002年、赤坂のフランス料理店でスー・シェフを務めていた由佳さんがクリストフと結婚。以降、マダムとしてドメーヌを切り盛りしながら、アルザスと日本の懸け橋として活躍しています。

「ビオディナミにしてから、鹿やイノシシが畑に入ってくるようになりました。それと、畑に野生のチューリップが咲いたり、野いちごが実るようになったんですよ」。

「アルザスはぶどう品種のバラエティが豊かで、和食はもちろん、多種多様なお料理に合わせるができます。そのマリアージュの楽しさ、そして美味しさを、ひとりでも多くの方に知っていただければと思います」(由佳・ミットナット)。

2019年8月、従兄弟は別々の道を歩むことになり、クリストフと由佳さん夫妻によって、オストハイム村に新ドメーヌ「テール・デトワール(「星々きらめく土地」)が設立されました。仲良く半分ずつに分けられた畑より、惑星をイメージした新ラベルにて、新生ミットナットが始動します。(尚「キュヴェ・ギョタク」のラベルデザイン及び生産・販売権は、「テール・デトワール」のみに承継されております)。

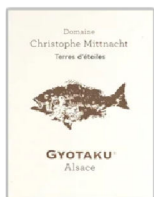
所在村	Ostheim
所有畑面積	11ha
醸造家	Christophe Mittnacht
趣味	サイクルツーリズム、クラリネットの演奏、クラシック音楽鑑賞
継承年	1995年→2019年
栽培	1998年にビオロジック栽培開始(2002年に「ECOCERT」の認証取得)、1999年にビオディナミ開始(2013年に「demeter」の認証取得)
醸造	収穫はすべて手摘み。赤は100%除梗し、白は除梗しない。天然酵母のみで発酵。アルザスの伝統的なフードル(15~40hlの大樽)及びステンレスタンク(5~46hl)で醸造
販売先	輸出65%(EU各国、アメリカ、ロシア)、フランス国内35%(パリ、ノルマンディー、ブルターニュ等フランス北部のレストランや、地元アルザスのワインショップなど)
掲載実績	「Gault & Millau」、「Guide Solar」、「Guide Hachette」等
Web	https://www.terresdetoiles.com/



Cuvée KIRAKU

キュヴェ・キラク

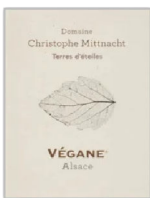
Crémant d'Alsace Extra Brut. 自家醸造のクレマンです。地元ユナウィールとリボーヴィレの畑より、ピノ・オークセロワ50%、ピノ・ブラン25%、リースリング15%、シャルドネ10%のブレンド。粘土石灰質土壌。平均樹齢25年。収量は約60 hl/ha。ステンレスタンクで醸造。シャンパーニュ方式。常に単一のヴィンテージで造られ、2年間以上ビン熟成。ドザージュは約5g/L。白桃、りんご、洋ナシを思わせる香り。きめ細かい泡が口の中ではじけます。すっきりした辛口でありながら、完熟されたぶどうのほのかな甘みとまろやかさを堪能できます。★由佳さんオススメお料理：食前酒、食後酒として。赤い果実のサラダ(苺、フランボワーズ)。シャーベットなどに注いで素敵なデザートに。<バックラベルのコメント>「キュヴェ名のKIRAKUには、私たちの2つの願いを込めました。1つは、ワインを難しく考え過ぎずに、「気楽」に楽しんで頂きたいという願い。もう1つは「喜楽」—お祝い事や記念日に、大切な方々と喜びを分かち合いながら、皆様で楽しんで頂きたいという願いです。世界が喜びと楽しさに満ちあふれたものになりますように。由佳&クリストフ・ミットナット」。



Cuvée GYOTAKU

キュヴェ・ギョタク

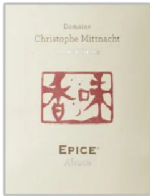
「お寿司に本当に合うワインは何か？」赤坂のレストランで長年シェフを務めていた由佳さんは、夫クリストフとともに長年このテーマに取り組んできました。「一口にお寿司に合うと言っても、お魚だけではなく、酢飯、わさび、しょうゆ、ガリとも合わなくてはなりません」。研究を重ねた夫婦が辿り着いたひとつの結論は、リースリング、ゲヴェルツトラミネール、ミュスカ、ピノ・グリ、ピノ・ブランの5品種のブレンドでした。「ブレンド比率は企業秘密です(笑)。ヴィンテージによって比率も変わります」。地元ユナウィールとリボーヴィレの畑から。粘土石灰質土壌。平均樹齢30年。収量は約50hl/ha。フードルで醸造。尚、このワインは、アルザスの伝統的呼称における、いわゆる「gentil(ジャンティ)」(50%以上貴品種を使用したブレンドワイン)です。



Cuvée VEGANE

キュヴェ・ヴェガヌ

ヴィーガンの方向けの特別作品です（「VEGAN」認証取得）。地元ユナウィール村の畑からのピノ・ブラン100%。泥土石灰質土壌。平均樹齢35年。収量は約50hl/ha。フードルで発酵後、9ヶ月間シュール・リー熟成。ビン詰め時にのみ極少量のSO2を使用。柑橘系の爽快な果実味と合わせて、バターのようなコクもお楽しみいただける、万能型の白ワインです。



Cuvée EPICE

キュヴェ・エビス

「中華料理、インド料理、韓国料理、タイ料理、メキシコ料理といったアジア・エスニック料理に合うアルザスワインを造りたい！」というご夫婦の熱い思いから誕生した作品です。地元ユナウィールとリボーヴィレの畑より、ゲヴェルトトラミネール60%、ピノ・グリ20%、ピノ・ブラン20%のブレンド。（アルザスの伝統的呼称における、いわゆる「gentil（ジャンティ）」（50%以上貴品種を使用したブレンドワイン）です）。泥土石灰質土壌。平均樹齢30年。収量は約55hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、9ヶ月間シュール・リー熟成。ビン詰め時にのみ極少量のSO2を使用。残糖は約15g/l。非常に香り豊かで、各種スパイスを思わせる複雑な香味が特徴的。口当たりは驚くほどまろやかで、奥行きのある深い味わいです。尚、ラベルの印影は、由佳さんのお知り合いの日本の若手判子職人さんが手がけてくれたものです。



夕薫

ユカ

地元ユナウィール村の畑（うち35%は「グラン・クリュ ロサケ」）からのゲヴェルトトラミネール100%。泥土石灰質土壌。平均樹齢30年。収量は約30hl/ha。ステンレスタンクで果皮とともに15日間マセラシオンした、オレンジワインです。その後バリックで6ヶ月間シュール・リー熟成。ノンフィルターでビン詰め。残糖1.5g/lの辛口。作品名の「夕薫（ゆか）」は、夕焼けを思わせるワインの色合いと、ゲヴェルトトラミネールならではの薫りの高さから命名されました。（旦那さんのクリストフが由佳さんの名前をつけたがったというのもあるそうです!）。「Crépuscule」は「夕焼け」の意味です。



Riesling

リースリング

地元ユナウィールとリボーヴィレの畑より。粘土石灰質土壌。平均樹齢30年。収量は約60hl/ha。ステンレスタンクで醸造。白色や黄色の花や蜂蜜の香り・・・完熟したリースリングの証拠です。辛口。グレープフルーツ、レモン、ミカンといった柑橘系の果物を思わせる爽快な風味。たっぷりとした酸とミネラルが、長い余韻へと導きます。★由佳さんオススメお料理：海の幸、海・川魚（刺身、寿司、蒸し煮、塩焼き、網焼き）、エスカルゴ、鶏のグリル、フレッシュチーズ（山羊）



Muscat

ミュスカ

地元ユナウィールとリボーヴィレの畑より、ミュスカ・ダルザスとミュスカ・オトネルのブレンド。粘土石灰質土壌。平均樹齢20年。収量は約50hl/ha。ステンレスタンクで醸造。すっきりとした辛口で、ミュスカのぶどうの風味そのものです！フレッシュアーモンドや春の花などを思わせる繊細な香り。爽やかな酸が、喉と心の渇きを癒してくれます。★由佳さんオススメお料理：鮎の塩焼きなど川魚、鶏など白身の肉料理、スモーク系の料理、アスパラ料理、山羊のチーズ



Pinot Gris

ピノ・グリ

地元ユナウィールとリボーヴィレの畑より。粘土石灰質土壌。平均樹齢25年。収量は約55hl/ha。フードルで醸造。残糖6.4g/lの辛口。白桃や洋ナシを思わせる香り。いちじくやドライフルーツを思わせる濃密な味わい。料理との相性がとても興味深い、食通な方におすすめのワインです。★由佳さんオススメお料理：肉系のパテ、キッシュ、ソース物の魚料理、豚、仔牛のロースト、インド料理（カレー）、モロッコ料理（クスクス、タジヌ）、中華料理、チーズをベースにした料理、スパイスを利かせた料理、チーズ（コンテ、ポーフォア）



Gewurztraminer

ゲヴェルトトラミネール

地元ユナウィールとリボーヴィレの畑より。粘土石灰質土壌。平均樹齢30年。収量は約55hl/ha。フードルで醸造。辛口～半甘口。ロゼ色の小粒なぶどうは、陽光をとりわけ好みます。バラ、胡椒、完熟したライチを思わせる、濃密な味わい。★由佳さんオススメ料理：食前酒として。甘酸っぱい料理（酢豚など）、アジアン・オリエンタル料理、辛味のある料理（エビチリなど）、癖のあるチーズ（ブルー、マンステールなど）、フルーツのタルト（ブルー、杏、ミラベル）、ドライフルーツやシナモン、しょうがをベースにしたお菓子（パン・ド・エビス）



Cuvée Espri Libre Riesling

キュヴェ・エスプリ・リーブル リースリング

地元ユナウィールの畑からのリースリング100%。泥土石灰質土壌。平均樹齢30年。収量は約50hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、6ヶ月間熟成。SO2は不使用。作品名の「エスプリ・リーブル」は「自由な精神」の意味。ラベルの絵は、ストラスブール在住のアーティスト、パスカル・ボワロがこの作品のために描いてくれたものです。レモンやグレープフルーツのような爽快な風味と、ミネラルの塩味が口いっぱいに広がります。★由佳さんオススメお料理：魚介類のフライや天ぷら、豆腐やこんにゃくの味噌田楽、冷豚しゃぶの胡麻だれソース、鶏肉のマスタード焼き



Cuvée Esprit Libre Pinot Noir

キュヴェ・エスプリ・リーブル ピノ・ノワール

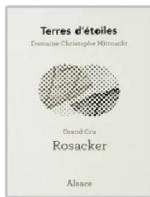
<通常のピノ・ノワールは生産終了となり、こちらのナチュラル・キュヴェに一本化されました> 地元ユナウィールトリボーヴィレの畑より。小石混じりの泥土石灰質土壌。平均樹齢30年。収量は約50hl/ha。除梗率70%。ステンレスタンクで発酵後、225リットルの樽でマロライテック発酵&10ヶ月間熟成。ビン詰め時にもみ極少量のSO2を使用。作品名の「エスプリ・リーブル」は「自由な精神」の意味。チャーミングで上品な赤色果実の香り。しなやかな口当たりながらコクがあり、アルザスのピノ・ノワールに特有の心地よい酸味を感じます。「あまり冷やさずに召し上がってください」（由佳さん）。★由佳さんオススメお料理：鳥系のジビエ料理、パーベキュー（ハム、ソーセージなど）、キッシュ、トマトソースの Pasta、軽いチーズ



Lieu-dit Muehlforst

リウ・ディ ミュルフォルスト

ユナウィール最良のテロワールのひとつとされ、将来のブルミエ・クリュの候補であるリウ・ディ「ミュルフォルスト」産のリースリング100%。0.3ha。泥土石灰質土壌。平均樹齢35年。収量は約45hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、6ヶ月間熟成。レモンジャムやシナモン、蜂蜜などを思わせる濃密な風味。美しい酸による口当たりの鮮度感に驚かされた後、その味わいの豊かさや奥深さに再度驚かされます。★由佳さんオススメお料理：鱒、サーモン、鶏肉などのスモーク料理、川魚を使ったお料理（焦がしバターソースなど）、鶏肉、豚肉、仔牛、うさぎなどの煮込み料理、帆立貝のバター焼き、ナッツ系のクランブル焼き



Grand Cru Rosacker Riesling

グラン・クリュ ロサケ リースリング

地元ユナウィールのグランクリュ「ロサケ」より、リースリング100%。泥土石灰質土壌。平均樹齢30年。収量は約45hl/ha。フールドで発酵後、9ヶ月間熟成。辛口。「テール・デトワール」の最上位作品です。柑橘系の果物、白色、黄色の花の香り。ミネラル、アカシアの花、ハチミツのニュアンスをほのかに感じます。新鮮なフルーツの風味が口の中を喜ばせ、力強いコクが底から湧き上がってくるようです。★由佳さんオススメお料理：クリーム系ソースやマスタード系ソースを使った魚、鶏、豚、兎、子牛などの料理、鍋料理（ボン酢、柚子、ゴマだれetc）



Grand Cru Rosacker Gewurztraminer

グラン・クリュ ロサケ ゲヴュルトトラミネール

地元ユナウィールのグランクリュ「ロサケ」より、ゲヴュルトトラミネール100%。泥土石灰質土壌。平均樹齢50のVV年。収量は約25hl/ha。フールドで発酵後、9ヶ月間熟成。「テール・デトワール」の最上位作品です。エキゾチックフルーツや花の香り。クローブやコショウを思わせる香味。絹のように滑らかな口当たりを、美しい酸が絶妙に支えています。ハチミツのような濃密なコクと余韻をお楽しみいただけます。