

Vignoble du Rêveur

ヴィニョブル・デュ・レヴール



" Un seul rêve, dépasser les limites du cépage en travaillant le raisin par des vinifications innovantes : Macération, vieillissement en amphore, tirage sans filtration, sans soufre ajouté "

「ただひとつの夢：革新的な醸造技術によってぶどう品種の限界を超えること」

「ドメヌ・マルセル・ダイス」の現当主ジャン・ミッシェル・ダイスの長男で、2007年より同ドメヌの醸造を担当しているマチュー・ダイスが、伯父（実母クラリス・ミシュレの兄カシアン）の畑を継承して誕生したドメヌです。

カシアン・ミシュレも1999年からビオロジック栽培を実践していましたが、2012年のマチューの継承と同時にビオダイナミに転換し、厳しい収量制限なども含めて「ダイス流」の栽培が開始されました。

醸造を「マルセル・ダイス」の醸造所で行うようになった2013年が事実上のファーストヴィンテージで、新ドメヌ名「ヴィニョブル・デュ・レヴール（「夢見る者のぶどう畑）」のラベルにて、2015年に発売が開始されました。2025年より、同じベルグハイム村に独自の醸造所を構え独立した醸造を開始しました。

「マルセル・ダイスのワインはテロワールのワインであり、長期熟成型のグラン・ヴァンです。対してヴィニョブル・デュ・レヴールのワインは、より若いうちから楽しめることをイメージして造っています。また、新ドメヌでは「自由と革新」をキーワードに、これまでアルザスでは行われていなかった醸造法なども積極的に取り入れていきます。例えば今回「サンギュリエ」に採用したマセラシオン・カルボニックがそうですし、アンフォラによる醸造も行う予定です。ぜひ楽しみにしてください」（マチュー・ダイス）。

所在村	Bennwihr
所有畑面積	10ha
醸造家	Mathieu Deiss
趣味	子どもたちと楽しい時間を過ごすこと、バイク
継承年	2012年
栽培	ビオダイナミ（2013年にすべての畑で「demeter」の認証取得）
醸造	「マルセル・ダイス」の醸造所で醸造。除梗しない。天然酵母のみで発酵。大樽で発酵&シュール・リー熟成
販売先	各国の「マルセル・ダイス」のインポーター
掲載実績	発売を開始したばかりでこれからです
Web	http://www.vignoble-reveur.fr/en/



Artefact Extra Brut

アルテファクト エクストラ・ブリュット

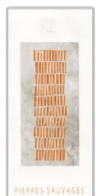
AOC Crémant d'Alsace. シャルドネ60%、ピノ・ブラン40%。ツェレンベルグ村に0.7ha。石灰質土壌。平均樹齢40年のVV。収量は65hl/ha。ステンレスタンクで醸造。24ヶ月間ビン熟成。ピオのMCRによるドザーージュは2g/l。作品名の「アルテファクト」は「人為現象」という意味の学術用語で、通常のワインよりも工程の多いクレマン造りに対するマチューの思い、情熱が込められています。



Au Fil de l'Ill

オー・フィル・ド・リル

リースリング、ピノ・グリ、ミュスカ、ピノ・ブラン、シルヴァネール、ピノ・オークセロワの混醸。地元ベルグハイム村の1.9haの畑より。粘土石灰質土壌。平均樹齢20年。収量は40hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、18ヶ月間シュール・リー熟成。作品名の「オー・フィル・ド・リル」は「イル川に沿って」という意味で、アルザス地方の名前の由来ともなった（「ELL SASS」（イル川の川床））イル川の清流が、このワインの清らかでフルーティーな芳香と、美しいミネラルの塩味のイメージにぴったりであることから名付けられました。



Pierres sauvages

ピエール・ソヴァージュ

ピノ・グリ50%、ピノ・オークセロワ30%、ピノ・ブラン20%。地元ペンウィール村の1.9haの畑より。沖積土壌。樹齢約40年。残糖約2.7g/lの辛口。作品名の「ピエール・ソヴァージュ」は「野生の（原生の）石」という意味で、第四紀の地殻変動によって運ばれてきた石がそのままの姿で土壌を構成していることを表しています。



Vibrations

ヴィブラシオン

リースリング100%。地元ベンウィール村の3haの畑より。沖積土壌。樹齢約50年。残糖約4g/lの辛口。作品名の「ヴィブラシオン」は「振動」の意味で、果実味が口の中で振動しているように感じられるほど生き生きとしていることからの命名です。



Vigne en Rose

ヴィーニュ・アン・ローズ

ゲヴェルツトラミネール60%、リースリング40%。地元ベンウィール村の1haの畑より。沖積土壌。樹齢40年。残糖約4~5g/lの辛口。作品名の「ヴィーニュ・アン・ローズ」は「バラ色のぶどう樹」の意味で、ゲヴェルツトラミネールの果皮の色がピンク（バラ）色であることと、バラの香りがするワインであることからインスピレーションを得て命名されました。



Rien Ne Bouge

リヤン・ヌ・ブージュ

Vin de France。収穫後に压榨した白ぶどうの果汁（ピノ・グリ42%、ピノ・ブラン42%、リースリング16%）を、「マルセル・ダイス」の「アルザスルージュ」（ピノ・ノワール）のアルコール発酵後に残ったマール（果皮と種）とともに2週間マセラシオンした、オレンジワイン風の赤ワインです。ベンウィール村の0.8haの畑より。沖積土壌。樹齢約40年。ステンレスタンクで醸造。「Rien Ne Bouge」（直訳「何も動かない」）はいろいろな意味に用いられる慣用語で、ワイン関連では伝統的に、「赤ワインを飲んでから白ワインを飲むと悪酔いしたり体調を崩したりすることがあるが、白ワインを飲んでから赤ワインを飲めば問題なく、長時間楽しめる。白の後に赤。これは動かない」という風に用いられます。ラベルのドミノでも表現されているこの格言と、「白ワインとして造りはじめて赤ワインとして完成する」というこの作品のワイン造りをかけたものです。



Singulier

サンギュリエ

リースリング60%、ピノ・グリ40%。地元ベンウィール村の0.7haの畑より。沖積土壌。樹齢約50年。残糖ゼロの辛口。作品名の「サンギュリエ」は「特異な」という意味で、アルザスではおそらく彼が初めて実行したマセラシオン・カルボニックによって、従来のアルザスワインとは異なるスタイルのワインが誕生したことを表現したものです。年間生産本数1500本の限定作品。



Imagine

イマジン

ステンレスタンクで通常に醸造したリースリング50%、ゲヴェルツトラミネール5%、アンフォラで3週間マセラシオンしたピノ・グリ30%、ミュスカ15%のブレンドによる、オレンジワインの一種です（色合いは白ワインに近いです）。ミッテルウィール村とベンウィール村の0.4haの畑より。沖積土壌。樹齢約25年。残糖16g/lの辛口~半甘口。「通常に醸造した白ワインとマセラシオンしたオレンジワインをブレンドしたこのワインは、「自由な精神をもってワインを造る」という私たちのフィロソフィーを具現化したものです。ワイン造りの未知なる、無限の可能性に思いを馳せていただきたいと思い、「イマジン」と命名しました」（マチュー・ダイス）。



Artisan

アルティザン

ピノ・グリ50%、ゲヴェルツトラミネール50%。ベンウィール村の0.5haの畑より。沖積土壌。樹齢約40年。残糖ゼロの辛口。ステンレスタンクでマセラシオンした、オレンジワインです。作品名の「アルティザン」は「職人」という意味で、職人が作る芸術作品に見られる「ざらざら感」や「ごつごつ感」といった風合いがオレンジ・ワインのテクスチャーを想起させることと、特殊な醸造法であるため、自然の解釈としてのワイン造りに関して職人が重要な役割を果たしていることを表現したものです。



Un Instant sur Terre

アン・ナンスタン・シュル・テール

ピノ・グリ50%、ゲヴェルツトラミネール50%。ベンウィール村の0.3haの畑より。沖積土壌。樹齢約40年。残糖ゼロの辛口。アンフォラで6ヶ月間マセラシオンした、オレンジ・ワインです。作品名の「アン・ナンスタン・シュル・テール」は「土・地球の上の束の間の時間」という意味で、粘土製のアンフォラで醸造したことを表すと同時に、地球上における私たちの存在のほかなさをシンボライズしたものです。ラベルの写真は、地球や土を創作テーマとする高名な写真家マチルド・ド・レコタが手がけたもので、「彼女の作品は、一瞬の通行人にすぎない私たちに食べ物を与えてくれる地球や土に対する、私たちの責任を実感させてくれます」（マチュー・ダイス）。



Un Instant sur Mars

アン・ナンスタン・シュル・マルス

ゲヴェルツトラミネール80%、リースリング20%。ミッテルウィール村とベンウィール村の0.02haの畑より。沖積土壌。樹齢約40年。地中に埋めたアンフォラで9ヶ月間マセラシオンした、オレンジワインです。作品名の「アン・ナンスタン・シュル・マルス」は「火星の上の束の間の時間」という意味で、ワインの色が火星の色を想起させることからの命名です。ファーストヴィンテージの2019年は、マグナムボトル（1500ml）のみの生産です。