

ウォンズ
2013
No.340

WANDS 9

The International Wines & Spirits Magazine For The Trade In Japan

BUCHER
vaslin



特集 アルザスワイン

ベルナール・ブルッチが利く

アルザスのピノ・ノワール



フランスを代表するワイン批評家でフランスワインジャーナリスト協会会長であるベルナール・ブルッチ氏の協力を得て日本市場に現在出ている2011年産アルザスピノ・ノワールを試飲した。試飲ボトルはアルザスワイン委員会の協力で各ドメーンから直接集めたもの。今回は平均的な水準を上回ると判断した上位33本を掲載することにした。

アルザスのピノ・ノワールについて (ベルナール・ブルッチ)

偉大なブルゴーニュの赤ワインを作る崇高な品種ピノ・ノワールは広大無辺な品種で、DNA型の遺伝子分析の力をもってしても、そのすべての秘密を明かすことはまだ到底できない。ローマ時代の著名な農学者コルメルはすでに紀元1世紀に、この品種は原産地の諸品種に近いと同時に数多くの品種の先祖であると記述している。慢性的に遺伝子が不安定なため、クローンでさえ大変複雑で、ごく細部にもテロワールの特徴が現れる。力強いワインが流行り、ピノ・ノワールにとって困難だった時代の後に、これとはまさに逆の流行がやってきて、現在ピノ・ノワールが偉大な品種として世界的に評価されるようになってきている。

ピノ・ノワールはアルザスにかなり昔から存在している。中世のワイン税の記録や大修道院のカーヴの目録に多く記載がある。しかし、16世紀後半に短期氷河時代が到来し、良質のワインを造るには葡萄が十分に熟さなかったため、ピノ・ノワールは少し影を潜めてしまった。もはや感じの良いロゼワインしか生産できず、それは中世に最も有名な領主のクロに広く植えられていた当時の心地よいピノ・ノワールの評価にはほど遠いものになってしまった。

1852年に出版されたシュトルツ博士のライン川流域の葡萄学の本の中に、その起源となるいくつかの名前の一つ、モレオットという名のピノ・ノワールに関するすばらしい記述がある。そこには、1394年に遡るルーヴルの王令集の中で、フランスの「ピノーズ」のワインは当時知られていた他のすべてのワインより上に位置付けられていたと明記されている。また、ブルゴーニュの「粘土石灰質で、心土が石灰質の、向きの良い斜面に植えられたものが最高だ」と明言している。そしてドイツでも、更にアルザスでも同様に、向きの良いいくつかのクロで最良のワインができるとも明記している。

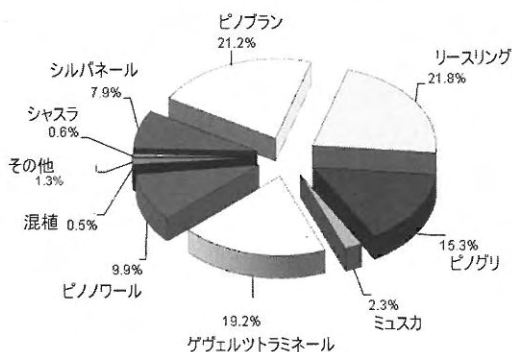
21世紀の夜明けに、ピノ・ノワールはアルザスで少しずつその位置を取り戻している。また、ドイツでもまったく同様の傾向で、どちらも、その要因は気候の温暖化と結びついている。昔は滅多になかった大変良いキュヴェが益々頻繁に造られるようになり、暑い年として話題になった2003年産がそれまでの考え方を逆転した。アルザスの最良の生産家たちはそのとき、関心を呼ぶにふさわしい偉大な赤ワインを造るために味気ないロゼワインから抜け出すことができると理解した。

2011年のアルザス地方のピノ・ノワールの生産は全体の約10%だったが、すべてのピノ・ノワールが赤ワインに醸造されたのではない。シャンパーニュに倣って、クレマンにピノ・ノワールが使われておりその量は無視できない。クレマンはアルザスの全生産の24%を占めているのだから当然だ。実際のところ、生産者にとっては、ピノ・ノワールでクレマンを生産する方が有利だ。クレマンに認可されている収穫量は1haあたり80hl。一方、良質の赤ワインなら収穫量は1haあたり50hl、さらに偉大な赤ワインを造るなら40hlに切り詰めなくてはならない。

アルザスの最良の赤ワインはどこにあるのか。今回の試飲でわかるように、ブルゴーニュのような粘土石灰質の偉大なテロワール、特にグランクリュの葡萄からできたワインが素晴らしい。今回の試飲で偉大な勝者となったのはグランクリュ、フォルブールに位置するクロ・サンランドランで、ここはシャンベルタンと同じバジョース階の石灰質のテロワールだ。もう一つの偉大な勝者、アルベール・マンが所有するクロ・ド・ラ・ファイユはグランクリュ・エングストの申し分のない場所にある。1haのクロで、すばらしい貝殻を含む石灰質、マスケルカルクの石灰の小石からなる。これもブルゴーニュの最良のテロワールに引けを取らない。

申し分のないテロワールとはいえ、そのワインはグランクリュのアペラシオンを名乗る権利はない。グランクリュは白の4品種、リースリング、ゲヴルトツラミネール、ピノ・グリ、ミュスカに限定されているからだ。もちろん、ピノ・ノワールは高貴な品種だが、赤ワインとして販

アルザスの品種別作付け割合





売するには規定上難しい面がある。このため、それらのワインは仮面をつけ謎めいた名で市場に出ている。たとえば、グランクリュ・エングストで作られたピノ・ノワールなら「グランH」、マンブールなら「M」、フルステンタムなら「F」と言うように、赤ワインにはつけられない白のグランクリュの名をイメージさせる頭文字を冠している。恐らくグランクリュの規定を変えさせることを考えるべきだろうが、これは今のところアルザスではタブーになっている。ピノ・ノワールにグランクリュを認めると最大収穫量の見直しの議論が出てくるからだ。これはなおさらタブーだ。

今回の比較試飲で敗者となったのは花崗岩質のテロワールだ。理解できないことだが、このような土地でできたワインはアルザスで長い間良い評価を受けてきた。しかし、ずっと以前からこのタイプのテロワールのピノ・ノワールは馬の汗のアロマが感じられることで知られている。これは馬のスポーツの愛好家でなければ非常にむかつくようなおいだ。高い収穫量でロゼワインに醸造するとこの不快なアロマは感じられなくなる。しかし、通常の収穫量で赤ワインとして醸造するや否や非常に下卑たワインになる。このタイプのテロワールにはガメイやシラーの方が合うが現時点ではアルザスでこれらの品種は禁止されている。

これとは逆に、石灰質のすばらしいテロワールにピノ・ノワールを植え、丁寧に栽培し、(アルザスはビオが普及している)のでそのケースが多い)、厳格に醸造し、規定どおりに熟成するなら、(これはそれほど行われていないが)、

アルザスのピノ・ノワールはブルゴーニュにはまったく似ていない個性を持った最高のワインになりうる。確かに、ブルゴーニュほどの深みはないが、魅力的ないたずらっぽい気品がある。最近の赤ワインの快挙は古い時代に戻ったに過ぎない。既に、小都市ベルクハイムの3人のブルジョワが1767年に「赤ワインとジャンティがスイス、ロレーヌ、ドイツの外国に渡り、そこで蓄えられているのは周知のことで、これが主な収入源になっている。」とピノ・ノワールの成功の様子を記しているからだ。

アルザス ピノ・ノワール 2011 年

- 1) アルベール・マン (Albert Mann) クロ・ド・ラ・ファイユ (Clos de la Faille) 16.5/20
クロ・ド・ラ・ファイユはグランクリュ、エングストにある。濃い色で、香りは強く、すばらしい優雅さがある。口には大変エレガントで、長く、繊細。特に後口がすばらしい。大成功したワイン。アルコール 13 度。
- 2) ルネ・ミュレ (René Muré) クロ・サンランドラン (Clos Saint Landelin) 16.5/20
グランクリュ、フォルブールにある。紫色のローブで、まれにみる繊細な香りがある。口には密度があり、非常に優雅で持続性がある。すばらしい内容があり大変深みを感じられる。並外れてうまく熟成している。耕作はビオ栽培。アルコール 13 度
- 3) ズスラン・ヴァランタン (Zusslin Valentin) ドメーヌ「ボレンベルグ」アルモニ (Domaine Bollenberg Harmonie) 16.5/20

このワインはボレンベルグ、リーベンベルグ、フィンスベルグの葡萄から造られている。色はかなり濃く、木のアロマがある。広がりがあり、内容を伴っていて非常に若い。少し辛抱が必要だ。ビオディナミ栽培。アルコール 13 度

- 4) アルベール・マン (Albert Mann) グランH (Grand H) 16/20

グランクリュ、エングスト (Hengst) の葡萄から造られる。(それでグランHと名づけられた)。ローブは濃く、香りはかなり控えめだが、終わりにクロサ克蘭ボが強く感じられる。ワインは密度があるが、クロ・ド・ラ・ファイユよりもやわらかい。少し木の香りがあり、口に長い。もう少し保管しておくべきワイン。アルコール 13.5 度。

- 5) ルネ・ミュレ (René Muré) "V" 16/20

グランクリュ、フォルブール (Vorbourg) の葡萄で作られているので「V」と呼ばれる。軽い色で、ほんの少し樽香を伴ったすばらしいアロマ。口の始めは密度があり、それに続いて中ほどで甘美さを感じられる。大変魅力があり繊細さがあるワイン。ビオ栽培。アルコール 13 度。

- 6) バルト・ローラン (Barth Laurent) "M" 15.5/20

色が少しにごっている。香りは強く、やや動物的。口に含むと密度がありエレガント。大変持続性があり、非常に繊細さを感じられる。口の終わりがきれいで高貴なタンニンがある。アルコール 12.5 度。

- 7) レオン・バイエ (Léon Beyer) 15.5/20
偉大なブルゴーニュの愛好家であるレオン・



11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

ベイエ社はあまり赤ワインを造らない。2011年産はエレガントな口当たりで、中間のボディと、しっかりした構造があり、口に長い。アルコール 13 度

8) ビネル・オードレ & クリスチャン (Binner Audrey & Christian) ネゴス・エチケット・ブランシュ、ピオ (Négoce Etiquette Blanche, bio) 15.5/20

香りが強く、色もかなり濃い。ワインに密度があり、口に長く、閉じている。かなりタニックで、甘草のニュアンスが非常にはっきり出ている。目が詰まったタンニンがある。1、2年時間を置くとさらに良くなるだろう。ピオ栽培。アルコール 15 度

9) マルセル・ダイス・エ・フィス (Marcel Deiss et fils) 15.5/20

香りは強く、非常に個性的。口に密度があり、タンニンは繊細。全体に口に大変長く、新鮮さを伴っている。ピオ栽培。アルコール 12 度。

10) フレイ・エシャル・ルネ (Fleith Eschard René) シュタインヴェッグ (Steinweg) 15.5/20

ガーネット色、香りが大変強く、表現が豊か。口にはエレガントだがタンニンは少し固い。大変エレガントで、きれいな果実が感じられる。ピオダイナミ栽培。アルコール 13.5 度。

11) レミー・グレッセ (Rémy Gresser) ブランドフ (Brandhof) 15.5/20

色は軽く、香りは繊細。石灰質のテロワールでできたワインは非常にエレガント。抽出は控えめで、タンニンは繊細。全体に中間のボディ。ピオ栽培。アルコール 13 度。

12) ジョスメイエ・エ・フィス (Josmeyer & Fils) エレンヴェグ (Herrenweg) 15.5/20

色は軽く、少し木の香りがあり、多くの果実香を伴っている。しなやかで、きれいな果実味があり魅力的。口に大変長い。タンニンが少し硬いが、後に消えるだろう。ピオダイナミ栽培。アルコール 13 度

13) アルベール・マン (Albert Mann) レ・サント・クレール (Les Saintes Claires) 15.5/20

石灰質のテロワールから造られたワインは大変エレガントで、口に長い。タンニンは繊細だが、全体としてエンゲストほどは口に長くない。アルコール 13 度。

14) メイエ・フォネ (Meyer Fonné) エルヴェ・アン・ピエス (Elevé en Pièces) 15.5/20

軽い色で、非常にきれいなイチゴの香りがある。大変エレガントで、内容を伴ったすばらしいアロマがある。アルコール 13 度

15) ルネ・ミュレ (René Muré) コート・ド・ルファック (Cote de Rouffach) 15.5/20

きれいなフランボワーズの香りを持つ軽いワイン。中間のボディで、非常に魅力的な繊細さがあり、心地よい軽さが感じられる。ピオ栽培。アルコール 12.5 度。

16) オステルタッグ (Ostertag) フロノルツ (Fronholtz) 15.5/20

色はやや薄く、香りは繊細で大変微妙。口にはエレガントで、少し甘さを伴った中間のボディ。全体に良くできている。ピオ栽培。アルコール 12.5 度。

17) マルタン・シャツェル (Martin Schaezel) キュヴェ・マチュー (Cuvée Mathieu)

15.5/20

色はあまり派手でなく、少し樽香がある。密度のあるすばらしい内容が深みを与え、口に長い。タンニンはまだこれから時間と共に磨かれるべきだが、大変良いワイン。ピオ栽培。アルコール 12.5 度。

18) シュトフレール・ヴァンサン (Stoeffler Vincent) トラディション (Tradition) 15.5/20

ガーネット色の美しいローブで、強い色調。表現豊かな良い香りがある。口にはしなやかで丸みがあり、やわらかい果実が感じられるよくなってきたワイン。ピオ栽培。アルコール 12.5 度。

19) ドメーヌ・ズイント・ウンブレイト (Domaine Zind Humbrecht) アインブル (Heimbourg) 15.5/20

香りは強く、複雑で、少し木のニュアンスがある。口に含むと十分な広がり、樽、深みが感じられる。タンニンが少し目立つが、良い内容がある。個性のあるこのすばらしいワインはボトル熟成によって良く変化するだろう。ピオダイナミ栽培。アルコール 11.8 度。

20) バルメス・ブシェール (Barmès-Buecher) レゼルヴ (Réserve) 15/20

ややにごった色で、香りも少しすっきりしない。しかし、口に含むとしなやかで、魅力的。良い内容があり、大変甘美。かなり繊細な木の香りがあり、良い構造を感じる。ピオダイナミ栽培。アルコール 13 度。

21) ベッケール J (Becker J) ルージュ・F・ド・ゼレンベルグ AB (Rouge F de Zellenberg AB) 15/20

軽い色。口にはエレガントで繊細。しかし、



タンニンがやや固い。ビオ栽培。アルコール12度。

22) ビネル・オードレ&クリスチャン (Binner Audrey & Christian) ネゴス・インテルベルグ (Négoce Hinterberg) 15/20

強く、非常に開いた香り。炭酸ガスが感じられる。エレガントで、開放的で魅力がある。しかし、あまり純粋でない樽香があり、タンニンが少し粗い。アルコール14度。

23) ビネル・オードレ&クリスチャン、ネゴス・エティケット・ドメーヌ (Négoce Etiquette Domaine) 15/20

香りはかなり繊細。口にはエレガントで大変長い。中間のボディー。口に少し抽出しすぎのタンニンがある。アルコール13度。

24) マルセル・ダイス・エ・フィス (Marcel Deiss et Fils) ルージュ・ド・サンティポリット (Rouge de Saint Hippolyte) 15/20

色はにごっている。少し動物の香りがあり、炭酸ガスが感じられる。しなやかで、軽く、少し苦味があり、流れるようなワイン。ビオ栽培。アルコール12度。

25) フレイ・エシャルル・ルネ (Fleith Eschard René) レツェンベルグ (Letzenberg) 15/20

まずまずの色。繊細なきれいな香り。口にはよりボディーが感じられる。シュタインヴェグほど繊細ではない。タンニンはしまっているがそれ以上ではない。ビオダイナミ栽培。アルコール14度。

26) ロエヴ・エティエンヌ (Loew Etienne) ドメーヌ・ヴェストフェン (Domaine Westhoffen)

15/20
紫のロープ。香りは大変還元している。口にも大変還元していて、少し動物が感じられる。良い内容があり、深みがある。かなりタニック。カラフに移すべき。ビオに転換中。アルコール13度。

27) メイエ・フォネ (Meyer Fonné) レゼルヴ (Réserve) 15/20
まずまずの色。繊細できれいな香り。口には軽く、中間のボディーで、きれいな果実がある。アルコール13度。

28) リーフレ (Reiflé) ドメーヌ・ボヌール・コンヴィヴィアル (Domaine Bonheur Convivial) 15/20

軽く、中間のボディー。軽いタンニンがあり、きれいな果実が感じられる。アルコール13度

29) リーフレ、ドメーヌ・ボヌール・フェスティフ (Domaine Bonheur Festif) 15/20
ブルゴーニュスタイルのボトル。ボディーがあるワインだがタンニンはやや粗野。しかし、果実味があり内容が感じられる。アルコール13度。

30) マルタン・シャツェル (Martin Schaezel) キュヴェ・レゼルヴ (Cuvée Réserve) 15/20
中間のボディーのワインで、きれいな果実がある。口にはあまり長くない。タンニンは繊細。ビオ栽培。アルコール12.5度。

31) F. E. トリンバック (Trimbach) レゼルヴ・キューヴ7 (Réserve Cuve7) 15/20
紫色のロープ。香りは強く、スミレが感じられる。良い果実があり、持続性がある。タンニンがやや硬い。アルコール14度。

32) ヴンシュ・エ・マン (Wunsch et Mann) セルティフィエ A B (Certifié AB) 15/20

大変開いた香り。口には表現豊かで、中間のボディー。エレガントで大変口に長い。もう少し内容があっても当然なワインだが、気品は感じられる。ビオ栽培。アルコール12.4度。

33) ズスラン・ヴァランタン (Zusslin Valentin) ドメーヌ・ボレンベルグ (Domaine Bollenberg) 15/20

しなやかで甘美、大変滑らかで、魅力的な中間のボディーのワイン。ビオダイナミ栽培。アルコール12.5度。 ◆





ワインに凝るとピノ・ノワールに興味をもち、飲み手を魅了する深い香りや果実味と共に、他の品種では得られない繊細で多様なニュアンスがピノ・ノワールにあるからだろう。しかし、ブルゴーニュワインの価格は高騰を続け日常消費から遠ざかるばかりだ。そんな中でアルザスのピノ・ノワールが注目を集めている。アルザスのピノ・ノワールはロゼに近い色合いで、香り味わい共に濃縮感に欠けるといえるのはかつての話だ。2000年代に入り耕作方法の進化と地球温暖化の恩恵を受けてぐっと味わいの増した製品ができていく。なによりもブルゴーニュのピノ・ノワールにはない独特のフレッシュ感があり、それがワイン愛好家の興味をひきつけている。

フランスを代表するワイン批評家、ベルナル・ブルッチ氏の協力を得て日本市場に現在出ている2011年産アルザスピノ・ノワールを試飲すると共に、アルザスの6つのドメーヌをピノ・ノワールに焦点を当て取材した（今号では3ドメーヌを次号にて3ドメーヌを紹介）。

ドメーヌ・アルベールマン Domaine Albert Mann

ドメーヌ・アルベールマンはモーリスとジャッキー二人の兄弟が、それぞれの奥さんと共に経営している家族経営のドメーヌだ。良くも悪くもフランス人は自己主張が強くなかなか妥協しないので、兄弟とは言え別々の家族が共同でドメーヌを運営するのは難しい。しかしドメー

ヌ・アルベールマンは4人の役割がはっきり分かれていてよく呼吸が合っているように見える。これはまず、明確な共通のワイン造りの哲学があって、これにそって運営されていることと関係しているのだろう。

前回訪問した際には醸造担当のジャッキーからリースリングの話聞いた（2010年9月号掲載）が、今回は耕作を担当する兄のモーリスにピノ・ノワールについて聞いた。

モーリスは、試飲ボトルを抜栓しながら偉大なピノ・ノワールを造るには3つの要素、テロワール、気候、葡萄栽培に関する哲学が必要だと切り出した。「これは個人的な見解ですが、石灰土壌で偉大なピノ・ノワールができるのはアントシアンが石灰土壌によって固定されるからです。ブルゴーニュの葡萄畑の多くが石灰質土壌で構成されているのに対してアルザスは花崗岩質の土壌が多く、どちらかというとシラーに向いています。アルザスでピノ・ノワールに適したテロワールは多くありません」。アルベール・マンでは慎重に土壌の質を見極め、ピノ・ノワールはすべて粘土質ないし粘土石灰質の土地に植える。そして特に、鉄分に富む土壌を優先している。

ピノ・ノワールの収穫量が話題になるが、重要なのは一本の葡萄樹がどれだけ実を付けるかだ。つまり、植樹密度が高ければ1ha当たりの収穫量が多くても自然と一本当たりの収穫量は少なくなる。一般的なアルザスの畑の植樹密度は4500本程度。一方アルベール・マンのピノ・ノワールの畑はha当たり6000本

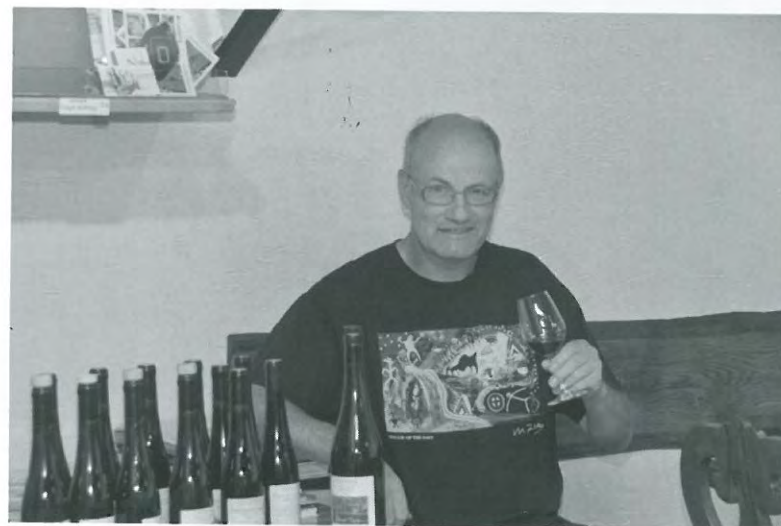
から10,000本に増やしている。

また、白ワインは収穫してすぐに圧搾するから果皮と搾汁の接触時間が短く多少の腐敗があっても雑味が混じる危険性は少ない。一方、赤ワインは果皮の成分を抽出するために長時間のマセラシオンが必要になる。だから、房が腐敗していると搾汁にその痕跡が残る。アルベール・マンでは十分成熟して、しかも果皮にカビがなく清潔な葡萄を得るために葡萄樹の樹勢を抑制し腐敗が少しでも付きにくくする努力をしている。

モーリスはアルザスのピノ・ノワールの質が急激に上がってきた背景には地球の温暖化現象があると強調する。「30年前に今のような技術が例えあったとしても、また植樹密度をあげたとしても現在のような質の良いピノ・ノワールを造ることはできませんでした。1980年代まで補糖なしでまともなワインを造ることはほとんど不可能で、アルザスではピノ・ノワールでロゼワインを造るのがせいぜいだったのです」。

1980年、1984年などは収穫が11月末までかかり、寒くて圧搾機に入れた葡萄が凍ったのをモーリスはよく覚えている。「そんな年は規定で許された上限一杯まで補糖しても間に合わず、（書類をどまかす為に）パン屋に砂糖を買い出しに行って少し余計に入れていました。成熟に達しなかったから他に方法がなかったのです」。

若い世代が大変開放的で様々な技術を取り入れていることもアルザスのピノ・ノワールの質の向上に貢献しているという。「30年前は父



親のワイン造りを踏襲していれば簡単に商売が成り立ったので、息子はそれほど学校に行かず経営を続けていました。しかし、今若い世代は激烈な競争の中で世界的なワインビジネスを勝ちぬいていかななくてはなりません。そのために、ブルゴーニュだけでなくオーストラリアやニュージーランド、オレゴンなどの葡萄畑で実際に働いて、新しい視点を得ています」。

現在、ドメヌで出しているピノ・ノワールは「クロ・ド・ラ・ファイユ」、「グラン H」、「グラン P」、「レ・サント・クレール」の4種類。2012年産ピノ・ノワールはまだ樽熟成の最中で、今年春に瓶詰めした2011年産と2012年産を比較試飲した。グラン P2010は質的に十分な水準に達していないという理由で生産されなかったので比較試飲していない。

グランクリュの畑にピノ・ノワールを植えても今のところグランクリュは名乗れない。このため、アルベール・マンではグランクリュ・エングスト (Hengst) のピノ・ノワールはピノ・ノワール・グラン H、そしてグランクリュ・フェルシベルグで作られたピノ・ノワールはピノ・ノワール・グラン Pと名付けそれぞれのグランクリュをイメージさせるように工夫している。

これに加えて約1haのモノポール畑から作られる「クロ・ド・ラ・ファイユ」、そしてマンブールとフルステンタムの間にあるシゴレスハイム村の畑で作られる「レ・サント・クレール」がある。

最近、ピノ・ノワールのグランクリュを認めるかどうか生産者の中でだんだんと議論が高

まっている。これについてモーリスは次の様に言う。「グランクリュが作られた30年前、アルザスの赤ワインはほとんどがロゼと言って良く、地元料理のタルトフランベ（カフェやレストランなどで食べられるイタリアのピザに似た軽食）と共に飲むワインでした。実際それほど真剣に作られていなかったといっただけでしょう。しかし、今はヴィンツハイムのエングスト (Hengst)、ルフアックのフォルブール (Vorbourg) などで偉大な赤ワインを作ろうと努力する栽培家が出てきています。こうした動きを受け、グランクリュ・ピノ・ノワールの制定に向けて INAO の委員会が動き出しています。」。

試飲した2010年、2011年、二つのミレジームは対照的な異なる個性を持っている。2011年は春が大変暑く、風があり乾いていて、開花は5月下旬に行われたが、夏には雨が多く降った。幸い病気はそれほど広まらず、収穫開始は8月29日と早く、また、2010年産が少なかった反動で多くの実を付け収穫量も多かった。2011年産は良く熟し、表現が豊かで果実味が多く、大変開いている。

これに対して、2010年産はまったく反対の年だ。冬は大変長く、寒さが続き、特に12月18日にはマイナス23℃まで下がり、平地の畑でも凍害がでた。6月に入ってから低温で開花が長引き、開花不良で収穫量は半減した。しかしこれが幸いして十分熟成した。キレがあり、純粹で濃縮したワインに仕上がっている。「点数を付けるとしたら2011年産は20点満点で18-19点を付けるでしょう。特に赤ワインは潜在性があります。一方、2010年産の赤

は14-15点くらい。それでも、十分成功したミレジームです。」モーリスは言う。

アルザスでは地球の温暖化に伴いピノ・ノワールと共にシラーを実験的に植樹する動きが出ている。アルベール・マンではジャッキーがシラーの植樹に積極的だがモーリスはピノ・ノワールが良く熟し素晴らしい赤ワインが出来るようになっており、当面はピノ・ノワールの質の向上に集中しようという意見だ。しかし、ドメヌ・ミュレは既にシラーの植樹を始めており、アルベール・マンでもピノ・ノワールの畑の中に幾つかのシラーの株を植えて成り行きを見る事にしている。

ドメヌ・アルベールマンのピノ・ノワールの作付け比率は約15%。先代からピノ・ノワールに力を入れており、1975年から77年にかけて植えたピノ・ノワールは1ha当たり7000から場所によって12000本の植樹密度で、当時として例外的に高く、本気で偉大なピノ・ノワールを造る意図があったことがよく分かる。ここにはブルゴーニュから導入したクローン、ドイツ、モーゼルの苗木業者を通じて入手したフィロキセラ以前のピノ・ノワールなど多様なピノ・ノワールが植えられている。

剪定は短く、一枝に4芽だけを残し、樹勢をそいで少量生産を目指している。そして、普通、3人で20haの耕作にアルベール・マンでは常勤9人が携わっている。

1997年にジオディナミに取り組みようになり、一層土に敏感になった。「土を耕したことの無い人に自然の価値を理解させるのは難しい事