

## Joseph GRUSS et Fils

ジョセフ・グリュス・エ・フィス

VINS FINS D'ALSACE

クレマンも見事に仕上げる  
アルザスの新星

ドメーヌ・グリュスはアルザスに3代続く、エギスハイム村拠点のドメーヌ。1962年にジョゼフ・グリュスがわずか4haのブドウ畑からワイン造りを始め、息子のベルナルに受け継がれた。現在はさらにその息子のアンドレが家業を継ぎ、エギスハイム、ヴェトルスハイム、エアリスハイム、ルフアックの4カ村に計16haのブドウ畑を所有。ワインを醸造している。

ブドウ畑の区画数はじつに42にも分かれ、標高280~340メートルの高さに散在。当然、それぞれのテロワールは異なっている。石灰性の泥灰土や石灰性の砂岩など。栽培方法はリュット・レゾネで、自家製の堆肥を必要に応じて使用。冬は畝間にライ麦の種を蒔いて生やし、表土を柔軟に保たせている。つねに畑を観察。闇雲に薬剤を使うことはしない。処置が必要な時であっても、使用するのはもっぱら、硫黄、銅、イラ草を煎じたものという。

収穫は手摘み。選果の後、空気式圧搾機でゆっくりと搾汁。発酵にはステンレスタンクを主に使用している。だからといって伝統を軽んじるものではなく、オークの大樽も用いる。

自生酵母により自然発酵。ワインは澱とともに翌年3月まで熟成させ、その間にバトナーージュを行う。清澄は澱引きと珪藻土による軽いろ過のみ。瓶詰めは暑い夏が来る前、果実の日で月の降る日に好んでやっている。

所有する畑の内訳は、クレマン・ダルザス用が2.9ha、アルザスが9.85ha。アルザス・グラン・クリュはアイヒベルク(エギスハイム村)、プフェルシベルク(エギスハイム村、ヴェトルスハイム村)、ヴォルブール(ルフアック村)の3つで合計3.4haになる。

アルザスやアルザス・グラン・クリュだけでなく、発泡性のクレマン・ダルザスでも、手摘み、自然発酵にこだわる、手抜きのない造り手だ。

地域：アルザス

地区：エギスハイム



アンドレ・グリュス

Crémant d'Alsace Brut  
クレマン・ダルザス・ブリュット

種類：スパークリングワイン 色：白 内容量：750ml  
ぶどう品種：ピノ・ブラン&ピノ・オーセロワ80%  
リースリング20%

Crémant d'Alsace Brut Prestige  
クレマン・ダルザス・ブリュット・プレスティージュ

種類：スパークリングワイン 色：白 内容量：750ml  
ぶどう品種：ピノ・ブラン&オーセロワ60%、  
シャルドネ20%、ピノ・ノワール20%

Pinot Blanc Clos Saint Etienne  
ピノ・ブラン・クロ・サン・テティエンヌ

種類：スティルワイン 色：白  
内容量：750ml ぶどう品種：ピノ・ブラン

Riesling Vieilles Vignes  
リースリング・ヴィエイユ・ヴィーニュ

種類：スティルワイン 色：白  
内容量：750ml ぶどう品種：リースリング100%

Gewurtztraminer Grand Cru Vorbourg  
ゲヴールツトラミネール・グラン・クリュ・フォルブール

種類：スティルワイン 色：白 内容量：750ml  
ぶどう品種：ゲヴールツトラミネール100%



飲酒は20歳を過ぎてから。  
飲酒運転は法律で禁じられています。



株式会社ラック・コーポレーション www.luc-corp.co.jp

〒107-0052 東京都港区赤坂3-2-12 Tel.03-3586-7501 Fax.03-3586-7504