

Gérard Schueller et Fils
ジェラルール・シュレール・エ・フィス



	<p>○Vin mousseux "Rien que des bulles" ヴァン・ムスー リャン・ク・デ・ブル</p>		備考	<p>リャン・ク・デ・ブル (=泡の他に何も無い) とは、原料にぶどうのみを使用し、他には何も添加していない (瓶内二次発酵用糖分でさえ)、純粋にブドウ由来のスパークリングワインであることを意味する。</p>
畑	<p>品種：ピノ・ブラン主体 植樹：1970年 位置：東南向き 土壌：石灰・砂岩質</p>	醸造		
	<p>○Sylvaner - non filtré シルヴァネール ノン・フィルトレ</p>		備考	<p>一般にあまり見向きがされない品種ですが、シュレールのシルヴァネールは清涼感とアフターの心地よい苦味を持っている。</p>
畑	<p>品種：シルヴァネール100%</p>	醸造		
	<p>○Pinot Blanc ピノ・ブラン</p>		備考	
畑	<p>品種：ピノ・ブラン100%</p>	醸造		
	<p>○Pinot Blanc - H ピノ・ブラン アッシュ</p>		備考	<p>H (アッシュ) はそれぞれの品種の単独畑から作られるワンランク上のキュヴェ。H用に選ばれる畑は、毎回違う。</p>
畑	<p>品種：ピノ・ブラン100%</p>	醸造		
	<p>○Pinot Blanc III KL ピノ・ブラン トロワ・カー・エル</p>		備考	<p>既にピノ・ブランの畑が2つあったので、3番目という意味で「Ⅲ」と名づけられた。また畑の名前が「Klostermatt」(ドイツ語で修道院のそば) というので、そこからとって「ⅢKL (トロワカーエル)」というキュヴェ名に。</p>
畑	<p>品種：ピノ・ブラン100%</p>	醸造		
	<p>○Edelzwicker エデルツヴィッカー</p>		備考	<p>VTによりセパージュが大きく異なる。 2004：リースリング 2005/2006：シャスラ、オーセロワ、他 2013：シャスラ他ピノ・ノワール以外のすべて</p> <p>エデルツヴィッカーとはアルザスで造られる、様々な品種のアソンプラージュワインの事。</p>
畑	<p>VTによりセパージュは大きく異なる。 2004：リースリング主体 2005/2006：シャスラ、オーセロワ、他 2013：シャスラ他ピノ・ノワール以</p>	醸造		

Gérard Schueller et Fils
ジェラルール・シュレール・エ・フィス



	<p>○Edeldeluxewicker エーデルドゥリュクスツヴィッカー</p>		備考	<p>2015年(初VT)は暑く乾燥した年だった。残糖もあったし、味わいのバランスも悪く、発酵が途中で止まってしまった。翌年までそのまま熟成を続け、ゲヴェルトトラミネール2016の果皮を2週間ほどピノ・ブランのジュースに漬け込み、果皮に残っている野生酵母のカで再発酵させた。</p>
畑	<p>品種：ピノ・ブラン100%</p>	<p>醸造 マセレーションあり</p>		
	<p>○Riesling - Cuvée Particulière リースリング キュヴェ・パルティキュリエール</p>		備考	<p>Cuvee Particuliereシリーズは、名付けた当時はスタンダード・キュヴェ「リースリング」と差別するため、より良いという意味で名づけ、いくつかの区画のブドウを混ぜたキュヴェ。区画は、スティヒ、フースロック、そして時にはビルステウックレも含まれる。以来、キュヴェ名を変えておらず、今は、ほぼスティヒ単独区画のキュヴェだといえる。</p>
畑	<p>品種：リースリング100%</p>	<p>醸造</p>		
	<p>○Riesling - Cuvée Particulière non filtré リースリング キュヴェ・パルティキュリエール ノン・フィルトレ</p>		備考	<p>Cuvee Particuliereシリーズは、名付けた当時はスタンダード・キュヴェ「リースリング」と差別するため、より良いという意味で名づけ、いくつかの区画のブドウを混ぜたキュヴェ。区画は、スティヒ、フースロック、そして時にはビルステウックレも含まれる。以来、キュヴェ名を変えておらず、今は、ほぼスティヒ単独区画のキュヴェだといえる。</p>
畑	<p>品種：リースリング100%</p>	<p>醸造</p>		
	<p>○Riesling - H リースリング アッシュ</p>		備考	<p>H(アッシュ)はそれぞれの品種の単独畑から作られるワンランク上のキュヴェ。H用に選ばれる畑は、毎回違う。</p>
畑	<p>品種：リースリング100%</p>	<p>醸造</p>		
	<p>○Riesling "Le Verre est dans Le Fruit" リースリング "ル・ヴェール・エ・ダン・ル・フリュイ"</p>		備考	<p>Pfersigberg(フェルシックベルグ)のグランクリュのワインとして造られたが、余にも独特なためINAOにグランクリュのAOCに認められなかったキュヴェ。Le Verre est dans le Fruit=フルーツの中に虫がある。と言う意味=内部に崩壊の兆しを含んでいる。(この果実は虫が喰っている)解釈は「あまりに美味しいから虫が食べた」と、「大きな組織(INAO)のなかには虫が食うような体制がある」=組織崩壊を意味する、ブルーノの皮肉。キュヴェ名はお気に入りらしく、2012年以降Pfersifbergを名乗れたとしても、Le Verre est dans Le Fruitを名乗っている場合もある。ラベルの絵のフルーツは桃Pêche=グランクリュのPferaignbergを表しています、アメリカの漫画から見つけた絵だそうです。</p>
畑	<p>品種：リースリング100% 植樹：1973年~1978年 位置：標高300~320m、南・南東向き 土壌：粘土石灰質、砂質</p>	<p>醸造</p>		

Gérard Schueller et Fils
ジェラルール・シュレール・エ・フィス



	<p>○Riesling Bildstoeckle リースリング ビルステウックレ</p>			備考	<p>ビルステウックレ（区画名）のテロワールはスタンダード・キュヴェと比べ、より骨格と複雑味がまし、スケールの大きい味わいを与える。</p>
畑	<p>品種：リースリング100% 植樹： 位置：標高280～300m、南東向き 土壌：ほぼ石灰質、ほんのわずかに粘土質</p>	醸造	<p>基本は大樽で、醗酵と熟成を行う ブドウを压榨してから、そのままの事も多い</p>		
	<p>○Riesling - Fuchsloch リースリング フースロック</p>			備考	
畑	<p>品種：リースリング100% 植樹：1971年 位置：およそ280～300m、南向き 土壌：ほぼ粘土石灰質、砂質、泥灰土</p>	醸造	<p>基本は大樽で、醗酵と熟成を行う ブドウを压榨してから、そのままの事も多い</p>		
	<p>○Riesling Grand Cru - Pfersigberg リースリング・グラン・クリュ ペルシックベルグ</p>			備考	<p>充実したエキス分とバランスを備え、グラン・クリュの風格を誇る。</p>
畑	<p>品種：リースリング100% 植樹：1973年～1978年 位置：標高300～320m、南・南東向き 土壌：粘土石灰質、砂質</p>	醸造	<p>基本は大樽で、醗酵と熟成を行う ブドウを压榨してから、そのままの事も多い</p>		
	<p>○Riesling Grand Cru - Pfersigberg H リースリング・グラン・クリュ ペルシックベルグ アッシュ</p>			備考	<p>H（アッシュ）はそれぞれの品種の単独畑から作られるワンランク上のキュヴェ。H用に選ばれる畑は、毎回違う。</p>
畑	<p>品種：リースリング100% 植樹：1973年～1978年 位置：標高300～320m、南または南東向き 土壌：粘土石灰質、砂質</p>	醸造	<p>基本は大樽で、醗酵と熟成を行う ブドウを压榨してから、そのままの事も多い</p>		
	<p>○Riesling - Pfersigberg TS Grand Cru リースリング ペルシックベルグ テー・エス グラン・クリュ</p>			備考	<p>キュヴェ名はTrie Spécial（特別選果）の略 TSが付くキュヴェは残糖あり。</p>
畑	<p>品種：リースリング100% 植樹：1973年～1978年 位置：標高300～320m、南または南東向き 土壌：粘土石灰質、砂質</p>	醸造			
	<p>○Riesling Grand Cru - Pfersigberg TS H リースリング・グラン・クリュ ペルシックベルグ テー・エス アッシュ</p>			備考	<p>H（アッシュ）はそれぞれの品種の単独畑から作られるワンランク上のキュヴェ。H用に選ばれる畑は、毎回違う。 キュヴェ名はTrie Spécial（特別選果）の略 TSが付くキュヴェは残糖あり。</p>
畑	<p>品種：リースリング100%</p>	醸造			

Gérard Schueller et Fils
ジェラルール・シュレール・エ・フィス



	<p>○Riesling Grand Cru - Eichberg リースリング・グラン・クリュ アイヒベルグ</p>		備考	
畑	<p>品種：リースリング100% 位置：標高300~320m 土壌：粘土石灰質</p>	醸造		
	<p>○Gewurztraminer - Cuvée Particulière non filtré ゲヴュルツトラミネール キュヴェ・パルティキュリエール ノン・フィルトレ</p>		備考	<p>Cuvee Particuliereシリーズは、名付けた当時はスタンダード・キュヴェ「リースリング」と差別するために、より良いという意味で名づけ、いくつかの区画のブドウを混ぜたキュヴェ。区画は、スティヒ、フースロック、そして時にはビルステウックレも含まれる。以来、キュヴェ名を変えておらず、今は、ほぼスティヒ単独区画のキュヴェだといえる。</p>
畑	<p>品種：ゲヴュルツトラミネール100%</p>	醸造		
	<p>○Gewurztraminer - Bildstoecklé ゲヴュルツトラミネール ビルステウックレ</p>		備考	<p>ビルステウックレ（区画名）のテロワールはスタンダード・キュヴェと比べ、より骨格と複雑味がまし、スケールの大きい味わいを与える。</p>
畑	<p>品種：ゲヴュルツトラミネール100% 位置：標高280~300m、南東向き 土壌：ほぼ石灰質、ほんのわずかに粘土質</p>	醸造		
	<p>○Gewurztraminer - Bildstoecklé Pigé ゲヴュルツトラミネール ビルステウックレ ピジエ</p>		備考	<p>Pigéシリーズは2002年から開始、マセラシオンは樹脂カステンレスタンクで4、5週間~1年間、梗も入れたままで行っている。</p>
畑	<p>品種：ゲヴュルツトラミネール100% 土壌：石灰質が他の畑に比べて多い</p>	醸造		
	<p>○Pinot Gris ピノ・グリ</p>		備考	
畑	<p>品種：ピノ・グリ100%</p>	醸造		
	<p>○Pinot Gris - Oublié ピノ・グリ ウーブリエ</p>		備考	<p>2011VTのみ。 ジェラルール・シュレールでは白の醸造において、澱引きや、樽熟成期間中の補酒、なども行わないことが多いため、樽熟成中に液面の空気と触れる面積が広くワインの酸化も進む。 Pinot Gris Oublie 2011は樽に絞った果汁を入れた後、全く手を触れずに瓶詰めまで放置（忘れられて、Oublie)されていたので、このような名前になった。</p>
畑	<p>品種：ピノ・グリ100%</p>	醸造		

Gérard Schueller et Fils
ジェラルール・シュレール・エ・フィス



	<p style="text-align: center;">○Pinot Gris - Réserve non filtré ピノ・グリ レゼルヴ ノン・フィルトレ</p>		備考	<p>Pinot Grisの"Réserve"は、通常のキュヴェ用のぶどうが植えられている区画よりも粘土質の多い土壌の区画のぶどうで造られる。</p>
畑	<p>品種：ピノ・グリ100%</p>	醸造		
	<p style="text-align: center;">○Pinot Gris Trés Serré ピノ・グリ トレ・セレ</p>		備考	<p>TS(Trés Serré)とは最高に凝縮したという意味。シュレールの上級キュヴェ、遅摘み系のワインにつけられることが多い。</p> <p>TSが付くキュヴェは残糖あり。</p>
畑	<p>品種：ピノ・グリ100%</p>	醸造		
	<p style="text-align: center;">○Pinot Gris - Oncle Léon ピノ・グリ オンクル・レオン</p>		備考	<p>良い年にマグナムのみ少量造られる。開けたてはほんのりと甘みを感じるやわらかい味わいだが、2日目・3日目になるとミネラル感と風格が現れてくる。</p>
畑	<p>品種：ピノ・グリ100%</p>	醸造		
	<p style="text-align: center;">○Pinot Gris - Bild et Léon ピノ・グリ ビルド エ レオン</p>		備考	<p>Pinot Gris Oncle LéonとPinot Gris Bildstockléのブレンド</p> <p>2010年は収量が少なかった為、造られた。</p>
畑	<p>品種：ピノ・グリ100% 土壌：石灰質が他の畑に比べて多い</p>	醸造		
	<p style="text-align: center;">○Pinot Gris - Sélection de Grains Nobles ピノ・グリ セレクション・ド・グラン・ノーブル</p>		備考	
畑	<p>品種：ピノ・グリ100%</p>	醸造		
	<p style="text-align: center;">○Muscat d'Alsace ミュスカ・ダルザス</p>		備考	<p>香りには、ミュスカ特有の甘みを感じさせるが、味わいは極めてドライに、仕上げている。厚みのあるスタイルではなく、すっきりとした後味。</p>
畑	<p>品種：ミュスカ100% 位置：標高300m</p>	醸造		

Gérard Schueller et Fils
ジェラルール・シュレール・エ・フィス



	<p>●Pinot Noir ピノ・ノワール</p>			
<p>畑</p>	<p>品種：ピノ・グリ100% 位置：標高300~320m、南・南東向き 土壌：粘土石灰質、砂質</p>	<p>醸造</p>	<p>グラスファイバー、ステンレスタンクでマセレーション</p>	<p>備考</p>
	<p>●Pinot Noir - LN012 ピノ・ノワール ゼロ・ドゥーズ</p>			
<p>畑</p>	<p>品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1976年~1981年 位置：標高300~320m、南東向き 土壌：粘土石灰質</p>	<p>醸造</p>	<p>グラスファイバー、ステンレスタンクでマセレーション</p>	<p>備考</p>
<p>醸造も終わり、ブルーノはキュヴェ名をどうしようかと考えていた。ある日、分析から帰ってきたワインの数値を見ると、亜硫酸無添加醸造にもかかわらず、亜硫酸トータル値が12ppmを示していたことから、名前を取った。 畑はアイヒベルグから。</p>				
<p>●Pinot Noir - Bildstoecklé ピノ・ノワール ビルステウックレ</p>				
<p>畑</p>	<p>品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1991年 位置：標高280~300m、北東向き 土壌：ほぼ石灰質、ほんのわずかに粘土質</p>	<p>醸造</p>	<p>グラスファイバー、ステンレスタンクでマセレーション</p>	<p>備考</p>
<p>ビルステウックレ（区画名）のテロワールはスタンダード・キュヴェと比べ、より骨格と複雑味がまし、スケールの大きい味わいを与える。</p>				
<p>●Pinot Noir - Le Chant des Oiseaux ピノ・ノワール ル・シャン・デ・ソワゾー</p>				
<p>畑</p>	<p>品種：ピノ・ノワール100%</p>	<p>醸造</p>	<p>グラスファイバー、ステンレスタンクでマセレーション</p>	<p>備考</p>
<p>ジェラルール・シュレールの赤ワインの代名詞となった、“鳥の歌”を意味する区画から。フェルシックベルグのグラン・クリュで、樹齢は50年を超えるものもある。</p>				
<p>○Pinot Blanc Pige du jardin ピノ・ブラン ピジエ・デュ・ジャルダン</p>				
<p>畑</p>	<p>品種：ピノ・ブラン100%</p>	<p>醸造</p>		<p>備考</p>
<p>○Chasselas シャスラ</p>				
<p>畑</p>	<p>品種：シャスラ100%</p>	<p>醸造</p>		<p>備考</p>