
















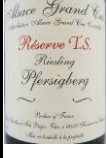



















最も純粋、かつ高次元にヴァン・ナチュラルのあり方と精神、その偉大さと個性を実感させてくれる生産者の一人。1958年にジェラルドが自社醸造を開始し、1982年からブリュノがドメーヌに参画。16世紀以来、何世代にもわたって一度も除草剤や化学肥料を使っていない畑は、土が驚くほど柔らかく健全そのもの。収量を低く抑え、濃縮度の高いブドウから生まれるワインは、格調高い酸が奥行きある果実味を支え、高レベルでバランスが整い、気品とミネラル風味が横溢する。亜硫酸添加は大半のキュヴェがゼロ、添加するものでも瓶詰め時時に20mg/Lが上限。平均収量は30~35hl/ha。所有する畑は計7haだが、自由奔放な発想で実験作を次々に生み出すため、キュヴェ数は膨大となる。白ワインは、3週間~1年のスキンコンタクトを経るものや、アルコール発酵が1年に渡るものもある。

	〇Vin mousseux "Rien que des bulles" ヴァン・ムスー リヤン・ク・デ・ブル		備考 リヤン・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。 ベースとなるピノ・ブランは通常の白ワインとして完全発酵 (アルコール分11%くらい) させる。そしてリースリングは糖度の高いもの (潜在アルコール度数14%) を収穫後プレスしてすぐにピノ・ブランにアッサンブラージュし瓶詰め。瓶内での熟成期間は2, 3年から5年に及ぶことも。
	畑	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	
	〇Sylvaner - non filtré シルヴァネール ノン・フィルトレ		備考 一般にあまり見向きされないのであるが、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。
	畑	品種: シルヴァネール100%	
	〇Pinot Blanc ピノ・ブラン		備考 複数の畑のブレンドからなる、ジェラルド・シュレール・エ・フィスのスタンダードなワインといえるが、熟成もする酒質も備えている。
	畑	品種: ピノ・ブラン100%	
	〇Pinot Blanc - H ピノ・ブラン アッシュ		備考 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用に使われる畑は、毎回違う。
	畑	品種: ピノ・ブラン100%	

	<p align="center">○Pinot Blanc III KL ピノ・ブラン トロワ・カー・エル</p>		<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	品種：ピノ・ブラン100%	醸造 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	備考
	<p align="center">○Edelzwicker エデルツヴィッカー</p>		<p>VTによりセバージュが大きく異なる。 2004：リースリング 2005/2006：シャスラ、オーセロフ、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によりセバ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、オーセロフ、他 2013：シャスラ他ピノ・ノワール以外のすべて</p>	醸造 ステンレスタンクもしくは木樽で醗酵・熟成	備考
	<p align="center">○Edeldeluxezwicker エデルドゥリュクスツヴィッカー</p>		<p>残糖のある状態で発酵が途中で止まってしまったピノ・ブラン。翌年までそのまま熟成を続け、翌年収穫のゲヴェルツトラミネールの果皮を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力で再発酵させた。</p>
畑	品種：ピノ・ブラン100%	醸造 マセレーションあり ステンレスタンクか木樽で醗酵・熟成	備考
	<p align="center">○Edels de Noël エデル ド ノエル</p>		<p>貴腐のついたブドウをタンクに入れ、とてもソフトなピジャージュをし、果汁が出てくると発酵が始まる。雑味となる濁りは発生する炭酸ガスで上方へと追いやられるので、まだ発酵が盛んなうちにタンクの下から上澄みならぬ下澄みだけを抜き取る。その後木樽で醗酵を終わらせ、熟成させる。</p>
畑	品種：ピノ・ノワール主体	醸造 マセレーションはしていないが、優しくJ感をかけてプレス 木樽で醗酵・熟成	備考
	<p align="center">○Riesling - Cuvée Particulière リースリング キュヴェ・パルティキュリエール</p>		<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、スティッヒ、フースロック、そして時にはピルステックレも含まれる。</p>
畑	品種：リースリング100%	醸造 ステンレスタンクもしくは木樽で醗酵・熟成	備考
	<p align="center">○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>		<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、スティッヒ、フースロック、そして時にはピルステックレも含まれる。</p>
畑	品種：リースリング100%	醸造 ステンレスタンクもしくは木樽で醗酵・熟成	備考
	<p align="center">○Riesling Réserve リースリング レゼルヴ</p>		<p>フースロックとオラン(HORAIN)の畑のブドウ。</p>
畑	品種：リースリング100%	醸造 ステンレスタンクもしくは木樽で醗酵・熟成	備考
	<p align="center">○Riesling - H リースリング アッシュ</p>		<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用には選ばれる畑は、毎回違う。</p>
畑	品種：リースリング100%	醸造 ステンレスタンクもしくは木樽で醗酵・熟成	備考

	<p align="center">○Riesling "Le Verre est dans Le Fruit" リースリング "ル・ヴェール・エ・ダン・ル・フリユイ"</p>		<p>備考</p> <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、余りにも独特なため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Pfersigberg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Peche=グランクリュのPfersigberg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>
	<p align="center">○Riesling - Bildstoeckle リースリング ビルステウツクレ</p>		<p>備考</p> <p>ビルステウツクレ (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 align="center">○Riesling - Fuchslotch リースリング フースロック</p>		<p>備考</p> <p>フースロックはビルステウツクレに比べて表土の粘土層も厚く、骨格よりも、ボディのしっかりとした果実味が出るが、比較的時間のかかることが多い。</p>
	<p align="center">○Riesling Grand Cru - Pfersigberg リースリング・グラン・クリュ フェルシックベルグ</p>		<p>備考</p> <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>
	<p align="center">○Riesling Grand Cru - Pfersigberg H リースリング・グラン・クリュ フェルシックベルグ アッシュ</p>		<p>備考</p> <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用に使われる畑は、毎回違う。</p>
	<p align="center">○Riesling - Pfersigberg TS Grand Cru リースリング フェルシックベルグ テー・エス グラン・クリュ</p>		<p>備考</p> <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>
	<p align="center">○Riesling Grand Cru - Pfersigberg TS H リースリング・グラン・クリュ フェルシックベルグ テー・エス アッシュ</p>		<p>備考</p> <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用に使われる畑は、毎回違う。 キュヴェ名はTrie Spécial (特別選果) の略絵、Tres serreとはまた別の意味合いが込められている。 06に一度造られただけであるが、熟成させればさせるほど、楽しめるだろう。</p>
	<p>畑</p> <p>品種：リースリング100%</p>	<p>醸造</p> <p>ステンレスタンクもしくは木樽で醸酵・熟成</p>	

	○Riesling Grand Cru - Eichberg リースリング・グラン・クリュ アイヒベルグ		備考	比較的高いアルコール度数と、大柄な果実味、充実した骨格、奥行きのあるミネラル感。酸も他の要素に負けにくい備えている。
	畑	品種：リースリング100% 位置：標高300~320m 土壌：粘土石灰質		
	○Riesling - Zéro Défaüt リースリング ゼロ・デフォー		備考	リリースされたのは、2000、2004、2009、2015、果実が熟しつつも高い酸度が保たれた場合、ワインは独特な酸化熟成をする。アイヒベルグが格下げされた2000年に造られたのが始まり。フェルシックベルグが格下げされて造られたル・ヴェール・エ・ダン・ル・フリユイと同様、欠点（デフォー）なし（ゼロ）と、INAOに対する皮肉な意味合いとなっている。
	畑	品種：リースリング100%		
	○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		備考	Cuvée Particulièreシリーズは、名付けた当時はスタンダード・キュヴェと差別するために、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、スティッヒ、フースロック、そして時にはピルステウツクレも含まれる。
	畑	品種：ゲヴュルツトラミネール100%		
	○Gewurztraminer - Bildstoecklé ゲヴュルツトラミネール ピルステウツクレ		備考	ピルステウツクレ（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。
	畑	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		
	○Gewurztraminer - Bildstoecklé Pigé ゲヴュルツトラミネール ピルステウツクレ ピジェ		備考	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。 ピルステウツクレ（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。
	畑	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		
	○Pinot Gris ピノ・グリ		備考	複数の畑のブレンドからなる、ジェラル・シュレール・エ・フィスのスタンダードなワインといえるが、熟成もする酒質も備えている。
	畑	品種：ピノ・グリ100%		
	○Pinot Gris - Oublié ピノ・グリ ウープリエ		備考	2011VTのみ。 ジェラル・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。
	畑	品種：ピノ・グリ100%		
	○Pinot Gris - Réserve non filtré ピノ・グリ レゼルヴ ノン・フィルトレ		備考	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。
	畑	品種：ピノ・グリ100%		

	○Pinot Gris Trés Serré ピノ・グリ トレ・セレ				
畑	品種：ピノ・グリ100%	醸造	ステンレスタンクもしくは木樽で醗酵・熟成	備考	TS(Trés Serré)とは最高に凝縮したという意味。シュレーレルの上級キュヴェ、遅摘み系のワインにつけられることが多い。
	○Pinot Gris - Oncle Léon ピノ・グリ オンクル・レオン				
畑	品種：ピノ・グリ100%	醸造	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	備考	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、2日目・3日目になるとミネラル感と風格が現れてくる。
	○Pinot Gris - Bild et Léon ピノ・グリ ビルド エ レオン				
畑	品種：ピノ・グリ100% 土壌：石灰質が他の畑に比べて多い	醸造	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	備考	Pinot Gris Oncle LéonとPinot Gris Bildstoeckléのブレンド 2010年は収量が少なかった為、造られた。
	○Pinot Gris - Sélection de Grains Nobles ピノ・グリ セレクション・ド・グラン・ノーブル				
畑	品種：ピノ・グリ100%	醸造	貴腐ブドウのみを使い醸造	備考	セレクション・ド・グラン・ノーブルは、その名のとおり、貴腐菌のついたブドウのみを使い醸造されるアルザスの甘口ワイン。
	○Muscat d'Alsace ミュスカ・ダルザス				
畑	品種：ミュスカ100% 位置：標高300m	醸造	ステンレスタンクで発酵 ステンレスタンクもしくは、木製樽で熟成	備考	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。
	●Pinot Noir ピノ・ノワール				
畑	品種：ピノ・ノワール100% 位置：標高300~320m、南・南東向き 土壌：粘土石灰質、砂質	醸造	グラスファイバー、ステンレスタンクでマセレーション	備考	複数の畑のブレンドからなる、ジェラル・シュレーレル・エ・フィスのスタンダードなワインといえるが、熟成もする酒質も備えている。
	●Pinot Noir - LN012 ピノ・ノワール ゼロ・ドゥーズ				
畑	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	醸造	グラスファイバー、ステンレスタンクでマセレーション	備考	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。

		●Pinot Noir - Bildstoecklé ピノ・ノワール ビルステウックレ		備考	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。
畑	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	醸造	グラスファイバー、ステンレスタンクでマセレーション		
		●Pinot Noir - Le Chant des Oiseaux ピノ・ノワール ル・シャン・デ・ソワゾー		備考	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。
畑	品種：ピノ・ノワール100%	醸造	グラスファイバー、ステンレスタンクでマセレーション		
		○Pinot Blanc Pige du jardin ピノ・ブラン ビジエ・デュ・ジャルダン		備考	家の裏の庭（Jardin）とも呼べるような小さな畑のピノ・ブランのマセレーション（Pige）キュヴェ。
畑	品種：ピノ・ブラン100%	醸造	グラスファイバーか、ステンレスタンクでマセレーション 樽熟成		
		○Chasselas シャスラ		備考	酸と凝縮感を感じさせるスタイルのワインが多いシュレールだが、高い酸とさらさらとした飲み心地のワイン。
畑	品種：シャスラ100%	醸造	グラスファイバーか、ステンレスタンクで醗酵・熟成		