

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



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年にジェラルールが自社醸造を開始し、1982年からブリュノ・ガドメーヌに参画。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。

	<b>○Vin mousseux "Rien que des bulles"</b> ヴァン・ムスー リヤン・ク・デ・ブル		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。 備考 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	醸造 フードルで醗酵		
	<b>○Sylvaner - non filtré</b> シルヴァネール ノン・フィルトレ		一般にあまり見向きされないので、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。 備考
畑 品種: シルヴァネール100%	醸造 ステンレスタックもしくは木樽で醗酵・熟成		
	<b>○Pinot Blanc</b> ピノ・ブラン		複数の畑のブレンドからなる、ジェラルール・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。 備考
畑 品種: ピノ・ブラン100%	醸造 ステンレスタックもしくは木樽で醗酵・熟成		
	<b>○Pinot Blanc - H</b> ピノ・ブラン アッシュ		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。 備考
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圧搾してから、そのままの事も多い		
	<b>○Pinot Blanc III KL</b> ピノ・ブラン トロワ・カー・エル		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。 備考
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圧搾してから、そのままの事も多い		
	<b>○Pinot Blanc - Pige du jardin</b> ピノ・ブラン ピジェ・デュ・ジャルダン		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。 備考
畑 品種: ピノ・ブラン100%	醸造 グラスファイバーか、ステンレスタックでマセレーション 樽熟成		
	<b>○Chasselas</b> シャスラ		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。 備考
畑 品種: シャスラ100%	醸造 グラスファイバーか、ステンレスタックで醗酵・熟成		
	<b>○Edelzwicker</b> エデルツヴィッカー		VTによりセパー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 2021: ピノ・ブラン、ピノ・グリ 備考 エデルツヴィッカーとはアルガスで造られる、様々な品種のアッサンブラージュワインの事。 21VTのラベルはブルーノの祖父が用いていたもの。
畑 VTによりセパー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・ノワール以外のすべて 2021: ピノ・ブラン、ピノ・グリ	醸造 ステンレスタックもしくは木樽で醗酵・熟成		

	<p align="center">○Edel deluxe wicker エデルドゥリュクスツヴィッカー</p>		備考	<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、翌年収穫のゲヴュルトツ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		
	<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>		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、スティッヒ、フースロック、そして時にはビ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		
	<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>		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、スティッヒ、フースロック、そして時にはビ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		
	<p align="center">○Riesling Réserve リースリング レゼルヴ</p>		備考	<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		
	<p align="center">○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用に使われる畑は、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		
	<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>		備考	<p>Pfersigberg(フェルシクベルグ)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Pêche=グランクリュのPfersigbergを表しており、アメリカの漫画から見た絵だそう。</p>
畑	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	醸造 ステンレスタンクもしくは木樽で醗酵・熟成		
	<p align="center">○Riesling - Bildstoeckle リースリング ビルステックレ</p>		備考	<p>ビルステックレ(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	品種：リースリング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	醸造 基本は大樽で、醗酵と熟成を行う ブドウを圧搾してから、そのままの事も多い		
	<p align="center">○Riesling - Fuchsloch リースリング フースロック</p>		備考	<p>フースロックはビルステッ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>
畑	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	醸造 基本は大樽で、醗酵と熟成を行う ブドウを圧搾してから、そのままの事も多い		

	<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>		備考	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。
畑	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 土壌：粘土石灰質、砂質	醸造 基本は大樽で、醗酵と熟成を行う ブドウを圧搾してから、そのままの事も多い		
	<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>		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：リースリング100% 植樹：1973年～1978年 位置：標高300～320m、南・南東向 土壌：粘土石灰質、砂質	醸造 基本は大樽で、醗酵と熟成を行う ブドウを圧搾してから、そのままの事も多い		
	<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>		備考	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。
畑	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 土壌：粘土石灰質、砂質	醸造 木樽で醗酵・熟成		
	<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>		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。 キュヴェ名はTrie Spécial（特別選果）の略で、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。
畑	品種：リースリング100%	醸造 ステンレスタックもしくは木樽で醗酵・熟成		
	<p align="center">○Riesling Grand Cru - Eichberg リースリング・グラン・クリュ アイシュベルグ</p>		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ないくらい備えている。
畑	品種：リースリング100% 位置：標高300～320m 土壌：粘土石灰質	醸造 基本は大樽で、醗酵と熟成を行う ブドウを圧搾してから、そのままの事も多い		
	<p align="center">○Riesling - Zéro Défaut リースリング ゼロ・デフォー</p>		備考	リリースされたのは、2000、2004、2009、2015、果実が熟しつと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。アイシュ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・フリューと同様、欠点（デフォー）なし（ゼロ）と、INAOI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%	醸造 大樽で醗酵 大樽で3年間熟成		
	<p align="center">○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	Cuvée Particulière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。 22VTのように、残糖があるときにはエチケットの文字が赤色になっている。
畑	品種：ゲヴュルツトラミネール100%	醸造 ステンレスタックもしくは木樽で醗酵・熟成		
	<p align="center">○Gewurztraminer - Bildstoecklé ゲヴュルツトラミネール ビルステウックレ</p>		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：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	醸造 基本は大樽で、醗酵と熟成を行う ブドウを圧搾してから、そのままの事も多い		
	<p align="center">○Gewurztraminer - Bildstoecklé Pigé ゲヴュルツトラミネール ビルステウックレ ピジェ</p>		備考	Pigéシリーズは2002年から開始、マセラシオンは樹脂がステンレスタックで4、5週間～1年間、梗も入れたままで行っている。 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：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	醸造 ステンレスタックもしくは木樽で醗酵・熟成		

	<p align="center">○VdF - Traminer Pigé H トラミネール ピジエ アッシュ</p>		<p>備考 Pfersigbergの畑からのブドウで造られているが、INAOはピノ・ノワール以外をマセレーションすることを望まなかった。そのため異なる名前をキュヴェ名とした。</p>
	<p align="center">○Pinot Gris ピノ・グリ</p>		<p>備考 複数の畑のブレンドからなる、ジェラルール・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。</p>
	<p align="center">○Pinot Gris - Oublié ピノ・グリ ウーブリエ</p>		<p>備考 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>
	<p align="center">○Pinot Gris - Réserve non filtré ピノ・グリ レゼルヴ ノン・フィルトレ</p>		<p>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。</p>
	<p align="center">○Pinot Gris - Très Serré ピノ・グリ トレ・セレ</p>		<p>備考 TS(Très 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、握摘み系のワインにつけられることが多い。</p>
	<p align="center">○Pinot Gris - Oncle Léon ピノ・グリ オンクル・レオン</p>		<p>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>
	<p align="center">○Pinot Gris - Bild et Léon ピノ・グリ ビルド・エ・レオン</p>		<p>備考 Pinot Gris Oncle LéonとPinot Gris Bildstockléのブレンド 2010年は収量が少なかった為、造られた。</p>
	<p 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>		<p>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。</p>
	<p align="center">○Muscat d'Alsace ミュスカ・ダルザス</p>		<p>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。</p>

	<b>○VdF - Cha-mu-cha</b> シャ・ミュ・シャ		備考 それぞれ異なる畑から収穫した3つの品種をアッサンブラージュした。
畑	品種：シャスラ、ミュスカ、シャルドネ 植樹：シャスラ1983年、ミュスカ1968年・1979年、シャルドネ1991年 位置：標高250~300m、様々な向き 土壌：粘土石灰質、砂質など	醸造 ステンレスタンクで発酵 ステンレスタンクで8か月間熟成	
	<b>○VdF - Risy</b> リシイ		備考 ビオディナミ農法で栽培された買いブドウによるキュヴェ。リースリングはMutzig産、シルヴァネールはBernardswiller産。
畑	品種：リースリング、シルヴァネール 植樹：1980年頃 位置：標高250~350m、南向き 土壌：石灰質	醸造 古いフドルで醗酵 古いフドルで10か月間熟成	
	<b>○Riesling Mittel</b> リースリング ミッテル		備考 ミッテルベルグハイム(Mittelbergheim)村でビオロジック栽培された買いブドウによるキュヴェ。
畑	品種：リースリング 植樹：2005年 位置：標高210m、南・南東向き 土壌：粘土質	醸造 38HLの古いフドルで醗酵 38HLの古いフドルで10か月間熟成	
	<b>○Edels de Noël</b> エデル・ド・ノエル		備考 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。
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、優しく時間をかけてプレス 木樽で醗酵・熟成	
	<b>●Pinot Noir</b> ピノ・ノワール		備考 複数の畑のブレンドからなる、ジェラルール・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・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	
	<b>●Pinot Noir - LN012</b> ピノ・ノワール エレーヌ・ゼロ・ドゥーズ		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。  畑はアイシュベルグから。
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	
	<b>●Pinot Noir - Bildstoecklé</b> 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	
	<b>●Pinot Noir - Le Chant des Oiseaux</b> ピノ・ノワール ル・シャン・デ・ゾワゾー		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	