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

Racines

創業は1958年で現当主ブリューノ・シュレールのワイナリー参画は1982年。醸造学校で学んだブリューノは、父から醸造を一任されると、教科書的手法ではなく経験と観察を重ねる実践的なスタイルを築いた。彼のワインはVTごとに個性が大きく異なり、濃密で雄大な果実味をもつ年もあれば、酸が特に際立つ年もある。栽培は8ha・40区画に及び、背の高いギュイヨー仕立てで管理。硫黄と銅を基本に病害を防ぐが、区画により無散布の年もある。セラーでは228Lのバリックから1000Lのフードル、ステンレスタンクなどを醸造容器として使用。マセレーションは3～5週間（例外あり）。澱引きを行わずシュール・リー熟成を基本とする。毎年異なるワインを造ることを志向しており、あらかじめ目指すスタイルのためにブドウ栽培を計画しているというわけではない。その年のヴィンテッジが反映されたブドウを、余すところなく活かして、いかにして“美味しい”ワインへと仕上げるか。こうした姿勢は、暑い年には白ワインのマセレーション・キュヴェや、アルコール度数が16%、時には17%を超えるピノ・グリのキュヴェにも色濃く表れている。



○Vin mousseux "Rien que des bulles"
ヴァン・ムスー　リヤン・ク・デ・ブル

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	備考	リヤン・ク・デ・ブル（＝泡の他に何もない）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。



○Sylvaner - non filtré
シルヴァネール　ノン・フィルトレ

畑	品種：シルヴァネール100%	醸造	ステンレスタンクもしくは木樽で醗酵・熟成	備考	一般にあまり見向きの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。



○Pinot Blanc
ピノ・ブラン

畑	品種：ピノ・ブラン100%	醸造	ステンレスタンクもしくは木樽で醗酵・熟成	備考	複数の畑のブレンドからなる、ジェラール・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。



○Pinot Blanc - H
ピノ・ブラン　アッシュ

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	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用に選ばれれる畑は、毎回違う。

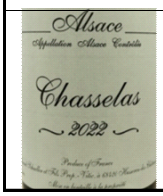


○Pinot Blanc III KL
ピノ・ブラン　トロワ・カー・エル

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	備考	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。

○Pinot Blanc - Pige du jardin
ピノ・ブラン　ピジェ・デュ・ジャルダン

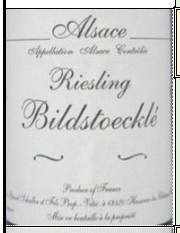
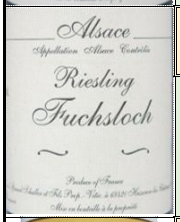
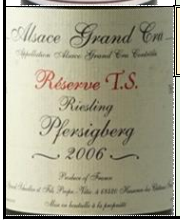
畑	品種：ピノ・ブラン100%	醸造	グラスファイバーか、ステンレスタンクでマセレーション 樽熟成	備考	家の裏の庭（Jardin)とも呼べるような小さな畑のピノ・ブランのマセレーション（Pige)キュヴェ。



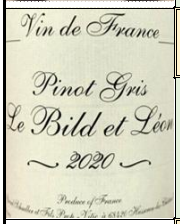
○Chasselas
シャスラ

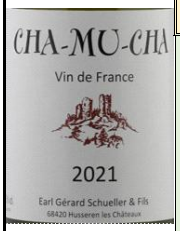
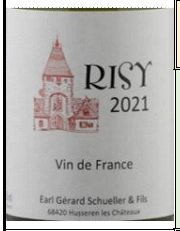
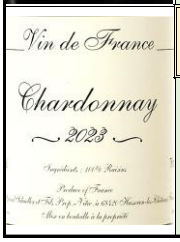
畑	品種：シャスラ100%	醸造	グラスファイバーか、ステンレスタンクで醗酵・熟成	備考	酸と凝縮感を感じさせるスタイルのワインが多いシュレールだが、高い酸とさらさらとした飲み心地のワイン。

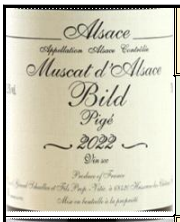
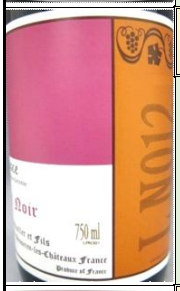
	○**Edelzwicker** エデルツヴィッカー				備考	エデルツヴィッカーとはアルザスで造られる、様々な品種のアッサンブラージュワインの事で、VTによりセパージュが大きく異なる。薄緑色の斜めラベルはブリューノの祖父が用いていた。 2004：リースリング 2005/2006：シャスラ、オーセロワ、他 2013：シャスラ他ピノ・ノワール以外のすべて 2021：ピノ・ブラン、ピノ・グリ 2025年入港のNVは、22VTと23VTの白ワインの一部を澱引きや瓶詰後の段階で取り置きブレンドしたもの。
	畑	VTによりセパージュは異なる。 **2004：**リースリング主体 **2005/2006**：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** **NV**（2025年10月リリース分）：栽培するすべての白品種	醸造	ステンレスタンクもしくは木樽で醗酵・熟成			
	○**Edeldeluxezwicker** エデルドゥリュクスツヴィッカー				備考	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。
	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		
	○**Riesling - Cuvée Particulière** リースリング　キュヴェ・パルティキュリエール				備考	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トゥックレも含まれる。
	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		
	○**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				備考	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トゥックレも含まれる。
	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		
	○**Riesling Réserve** リースリング レゼルヴ				備考	フースロックとオラン(HORAIN)の畑のブドウを使用。
	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		
	○**Riesling - H** リースリング　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用に選ばれる畑は、毎回違う。
	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		

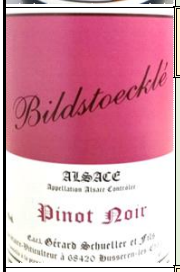
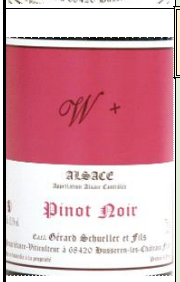
	○Riesling "Le Verre est dans Le Fruit" リースリング　“ル・ヴェール・エ・ダン・ル・フリュイ”				備考	Pfersigberg（フェルシックベルグ）のグランクリュのワインとして造られたが、余りにも独特なためINAOにグランクリュのAOCに認められなかったキュヴェ。 Le Verre est dans le Fruit＝フルーツの中に虫がある。と言う意味＝内部に崩壊の兆しを含んでいる。（この果実は虫が喰っている）解釈は「あまりに美味しいから虫が食べた」と、「大きな組織（INAO）のなかには虫が食うような体制がある」＝組織崩壊を意味する、ブリューノの皮肉。 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Peche＝グランクリュのPfersigbergを表しており、アメリカの漫画から見つけた絵だそう。
	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		
	○Riesling Pigé "Le Verre est dans Le Fruit" リースリング・ピジェ “ル・ヴェール・エ・ダン・ル・フリュイ”				備考	糖分が高く、酵母の活動の弱かった2022VTに生産。2022年は夏に雨が全く降らず、乾燥していた。そのため、醗酵を終わらせるのにとても時間がかかり、果皮を半年間漬け込んだ。
	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	半年間マセレーション（2022VT） 木樽で熟成		
	○Riesling - Bildstoeckle リースリング　ビルストゥックレ				備考	ビルストゥックレ（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。 行政上の理由でリュー・ディー（区画名：ビルストゥックレ）で申請しない年は、単にBildとエチケットに記載されることもあるが、畑も醸造も通常の年と同じ。
	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		
	○Riesling - Fuchsloch リースリング　フースロック				備考	フースロックはビルストゥックレに比べて表土の粘土層も厚く、骨格よりも、ボディー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。
	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		
	○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				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・南東向き 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		
	○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				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用に選ばれれる畑は、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・南東向き 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		
	○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				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・南東向き 土壌：粘土石灰質、砂質	醸造	木樽で醗酵・熟成		

	○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				備考
	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	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に一度だけ生産。
	**○Riesling Grand Cru - Eichberg** リースリング・グラン・クリュ　アイシュベルグ				備考
	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	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。
	**○Riesling - Zéro Défaut** リースリング　ゼロ・デフォー				備考
	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	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。
	**○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
	畑	品種：ゲヴュルツトラミネール100%	醸造	ステンレスタンクもしくは木樽で醗酵・熟成	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トゥックレも含まれる。 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。
	**○Gewurztraminer - Bildstoecklé** ゲヴュルツトラミネール　ビルストゥックレ				備考
	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	ビルストゥックレ（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。
	**○Gewurztraminer - Bildstoecklé Pigé** ゲヴュルツトラミネール　ビルストゥックレ　ピジェ				備考
	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	ステンレスタンクもしくは木樽で醗酵・熟成	Pigéシリーズは2002年から開始、マセラシオンは樹脂か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。 ビルストゥックレ（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。
	**○VdF - Traminer Pigé H** トラミネール　ピジェ アッシュ				備考
	畑	品種：ゲヴュルツトラミネール 植樹：1953年 位置：標高290m、南東向き 土壌：粘土石灰質、砂質	醸造	5週間マセレーション 12HLのフードルで10ヵ月間熟成	フェルシックベルグの畑に植わるゲヴュルツトラミネールのマセレーション（ピジェ）したキュヴェ。しかし、2023VTはゲヴュルツトラミネール・ピジェと表ラベルに表記する許可が下りなかったため、異なる名前を考え、トラミネ―ル・ピジェとした。
	**○Pinot Gris** ピノ・グリ				備考
	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	複数の畑のブレンドからなる、ジェラール・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。

	○**Pinot Gris - Oublié** ピノ・グリ　ウーブリエ				2011VTのみ。 ジェラール・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。
	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
	○**Pinot Gris - Réserve non filtré** ピノ・グリ　レゼルヴ　ノン・フィルトレ				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%	醸造	ステンレスタンクもしくは木樽で醗酵・熟成	備考
	○**Pinot Gris - Trés Serré** ピノ・グリ　トレ・セレ				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。
	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
	○**Pinot Gris - Oncle Léon** ピノ・グリ　オンクル・レオン				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。
	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圧搾してから、そのままの事も多い	備考
	○**Pinot Gris - Bild et Léon** ピノ・グリ　ビルド・エ・レオン				Pinot Gris Oncle LéonとPinot Gris Bildstoeckléのブレンド 2010VT以降、両畑の収量が十分でない年に生産される。 2020VTはPigeと表記してはいないが、短いマセレーションをしているため、また酸化的な熟成のためピノ・グリの果皮の色がうっすら出ていて、酸化熟成的な色合い。
	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圧搾してから、そのままの事も多い	備考
	○**Pinot Gris - Le Bild et Léon Pigé** ピノ・グリ　ル・ビルド・エ・レオン				果実が良く成熟、収穫量も良かった2023VTに生産。醗酵が終わるまでの8週間果皮を漬け込んだ。
	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	8週間マセレーション（2023VT） 木樽で熟成	備考
	○**Pinot Gris - Sélection de Grains Nobles** ピノ・グリ　セレクション・ド・グラン・ノーブル				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。
	畑	品種：ピノ・グリ100%	醸造	貴腐ブドウのみを使い醸造	備考

<table>
<tr><td rowspan="2">
</td><td colspan="4">○Muscat d'Alsace
ミュスカ・ダルザス</td><td rowspan="2">備考</td><td rowspan="2">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。</td></tr>
<tr><td>畑</td><td>品種：ミュスカ100%
位置：標高300m</td><td>醸造</td><td>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</td></tr>
<tr><td rowspan="2">
</td><td colspan="4">○VdF - Cha-mu-cha
シャ・ミュ・シャ</td><td rowspan="2">備考</td><td rowspan="2">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。</td></tr>
<tr><td>畑</td><td>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</td><td>醸造</td><td>ステンレスタンクで発酵
ステンレスタンクで8ヵ月間熟成</td></tr>
<tr><td rowspan="2">
</td><td colspan="4">○VdF - Risy
リシィ</td><td rowspan="2">備考</td><td rowspan="2">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。</td></tr>
<tr><td>畑</td><td>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</td><td>醸造</td><td>古いフードルで醗酵
古いフードルで10ヵ月間熟成</td></tr>
<tr><td rowspan="2">
</td><td colspan="4">○Riesling Mittel
リースリング　ミッテル</td><td rowspan="2">備考</td><td rowspan="2">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。</td></tr>
<tr><td>畑</td><td>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</td><td>醸造</td><td>38HLの古いフードルで醗酵
38HLの古いフードルで10ヵ月間熟成</td></tr>
<tr><td rowspan="2">
</td><td colspan="4">○Edels de Noël
エデル・ド・ノエル</td><td rowspan="2">備考</td><td rowspan="2">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。</td></tr>
<tr><td>畑</td><td>品種：ピノ・ノワール主体</td><td>醸造</td><td>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</td></tr>
<tr><td rowspan="2">
</td><td colspan="4">○Chardonnay
シャルドネ</td><td rowspan="2">備考</td><td rowspan="2">2023年に購入した新しい畑で、シュレールの本拠地であるユスラン・レ・シャトーの畑。2005年からバイオダイナミック農法行ってきた畑で、ワイナリーの裏の丘の標高の高い畑。</td></tr>
<tr><td>畑</td><td>品種：シャルドネ
植樹：1980年代</td><td>醸造</td><td>樽醗酵
2年間樽熟成</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="2">
</td><td colspan="4">●Muscat d'Alsace - Bild Pigé
ミュスカ・ダルザス　ビルド・ピジェ</td><td rowspan="2">備考</td><td rowspan="2">ビルストゥックレに数列植わるミュスカ・ルージュ。1キュヴェで生産できることはほとんどなく、2022VTに初めて造った(300本)。通所はミュスカの白ワインにマセレーションなしで、ブレンドされるが、濃いロゼ色の果皮のため、マセレーションをすると赤ワインとなる。香りはミュスカそのもので、表ラベルにMuscat Rougeと表記することは認められていない。</td></tr>
<tr><td>畑</td><td>品種：ミュスカ（・ルージュ）100%
位置：標高280～300m
土壌：石灰質</td><td>醸造</td><td>8週間マセレーション
木樽で熟成</td></tr>
<tr><td rowspan="2">
</td><td colspan="4">●Pinot Noir
ピノ・ノワール</td><td rowspan="2">備考</td><td rowspan="2">複数の畑のブレンドからなる、ジェラール・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。</td></tr>
<tr><td>畑</td><td>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</td><td>醸造</td><td>グラスファイバー、ステンレスタンクでマセレーション</td></tr>
<tr><td rowspan="2">
</td><td colspan="4">●Pinot Noir - LN012
ピノ・ノワール　エレーヌ・ゼロ・ドゥーズ</td><td rowspan="2">備考</td><td rowspan="2">醸造も終わり、ブリュ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。</td></tr>
<tr><td>畑</td><td>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</td><td>醸造</td><td>グラスファイバー、ステンレスタンクでマセレーション</td></tr>
<tr><td rowspan="2">
</td><td colspan="4">●Pinot Noir - Bildstoecklé
ピノ・ノワール　ビルストゥックレ</td><td rowspan="2">備考</td><td rowspan="2">ビルストゥックレ（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。</td></tr>
<tr><td>畑</td><td>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</td><td>醸造</td><td>グラスファイバー、ステンレスタンクでマセレーション</td></tr>
<tr><td rowspan="2">
</td><td colspan="4">●Pinot Noir W+
ピノ・ノワール　ドゥーブル・ヴェ・プリュス</td><td rowspan="2">備考</td><td rowspan="2">2023年に手に入れた複数の畑の1つで、フェルシックベルグに隣接するWasserfall（ヴァッサファル）の区画に植わるピノ・ノワールでバイオダイナミック農法で20年間管理されてきた畑だった。発音の難しい区画名なのでラベルには頭文字のWとだけ表記。2023VTの収穫時にブドウの様子を見に行ったところ、ヴォトリティスのついている列/部分が半分近くあったので、それらを選果して分けて醸造。
W+：ヴォトリティスなし、アルザスの（シュレールの）ピノ・ノワールらしい。
W-：ヴォトリティスあり、エキゾチックな果実味を感じる。</td></tr>
<tr><td>畑</td><td>品種：ピノ・ノワール
位置：標高300m</td><td>醸造</td><td>5週間マセレーション
木樽で熟成</td></tr>
<tr><td rowspan="2">
</td><td colspan="4">●Pinot Noir W-
ピノ・ノワール　ドゥーブル・ヴェ・モワン</td><td rowspan="2">備考</td><td rowspan="2">2023年に手に入れた複数の畑の1つで、フェルシックベルグに隣接するWasserfall（ヴァッサファル）の区画に植わるピノ・ノワールでバイオダイナミック農法で20年間管理されてきた畑だった。発音の難しい区画名なのでラベルには頭文字のWとだけ表記。2023VTの収穫時にブドウの様子を見に行ったところ、ヴォトリティスのついている列/部分が半分近くあったので、それらを選果して分けて醸造。
W+：ヴォトリティスなし、アルザスの（シュレールの）ピノ・ノワールらしい。
W-：ヴォトリティスあり、エキゾチックな果実味を感じる。</td></tr>
<tr><td>畑</td><td>品種：ピノ・ノワール
位置：標高300m</td><td>醸造</td><td>5週間マセレーション
木樽で熟成</td></tr>
<tr><td rowspan="2">
</td><td colspan="4">●Pinot Noir - Le Chant des Oiseaux
ピノ・ノワール　ル・シャン・デ・ゾワゾー</td><td rowspan="2">備考</td><td rowspan="2">ジェラール・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・クリュ内の数列のピノ・ノワールで、樹齢は50年を超すものもある。</td></tr>
<tr><td>畑</td><td>品種：ピノ・ノワール100%</td><td>醸造</td><td>グラスファイバー、ステンレスタンクでマセレーション</td></tr>
</table>