



パーカー5つ星 家族の優しさを感じるワイン



生産者について



5代目現当主ジャン・ディルレと
奥さんのリュディヴィンヌ

「ディルレ・カデ」は、アルザス地方の南部、コルマルから南に20km程の場所にある、人口わずか1000人のベルゴルツという小さな村にあります。このドメーヌを訪問すると、ディルレさんの誠実で暖かい人柄に触れて、とても幸せな気持ちになります。その暖かで幸せな感じがワインからも伝わってきます。

1871年にジャン・ディルレがベルゴルツの村に「ル・ヴァン・ディルレ」を設立。

1998年、5代目当主ジャン・ディルレが、隣村グヴヴィレールのヴィニユロン、レオン&ニコル・ヘル・カデの愛娘リュディヴィンヌと結婚しました。

その後2000年、妻リュディヴィンヌの実家の畑を買取り、ドメーヌ名を「ディルレ・カデ」に変更します。



畑について

家族経営のドメーヌとしては大きく、グラン・クリュを多く所有しているのも特徴です。

所有面積18haのうち42%がグラン・クリュで、4つのグラン・クリュ（青：スピーゲル、緑：ケスレー、黄色：セーリング、赤：キッテルレ）を所有しています。

※地図の黒く塗ってある場所が、ディルレ・カデの所有区画です。

各畑の土壌の特徴は下記の通りです。

- ・**スピーゲル**：泥灰質、砂岩質から構成。かなり粘土質が少なく小石が多いのが特徴。
- ・**ケスレー**：砂質、粘土質、砂岩質から構成されています。
- ・**セーリング**：泥灰質、石灰質、砂岩質から構成。
- ・**キッテルレ**：土壌がとても薄く、砂の多い砂岩質、火山岩で構成。キッテルレは石灰質に粘土が混ざる良い土壌で、ドメーヌの中でもフラッグシップ的な畑になっています。

栽培はビオディナミ。畑仕事、特にぶどう樹の根がよく張ることに気を配っています。

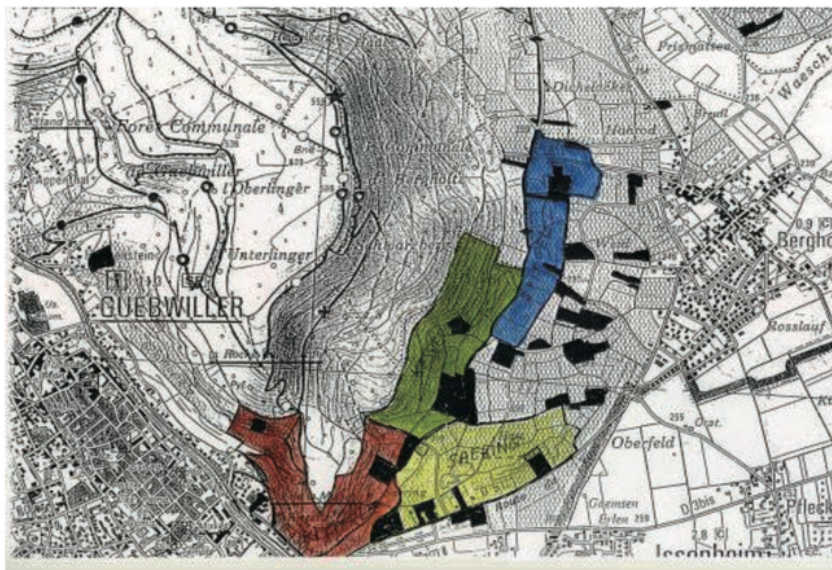
「ワインはぶどうの樹から。良いぶどうを収穫して、醸造はシンプルに」（ジャン・ディルレ）

・栽培方法は1998年よりビオディナミ、ビオディヴァン加盟。1997年、ビオディナミの指導者（フランソワーズ・ブーシェ氏）の元にスターージュをしたのをきっかけに、ジャン（5代目）とジャン-ピエール・ディルレ（4代目）は、1998年に栽培すべてビオディナミに転換することに決めました。

当初9haの内、6haの畑から転換を始めて行きました。1999年、残りの3ha（最も斜度がきつく、狭い畑）についても転換をし、馬による土起しも始めました。2000年から2004年にかけて、妻リュディヴィンヌの両親の畑を買い足していき、最終的に18haの畑全てのパーセルにおいてビオディナミに転換しました。ビオディナミに転換してから4年目に、ビオ栽培の認“AB”と、ビオディナミの認証“BIODYVIN”を取得し、2007ヴィンテージの収穫より全てのワインにおいて、バックラベルに“AB”、“ECOCERT”、“BIODYVIN”の認証マークを入れています。

白は除梗しません。赤は100%除梗。空気圧式圧搾機（1987年に導入）を使用し、優しくゆっくりとプレス。発酵は木製大樽か、ステンレスタンク。

新樽は不使用、シュールリーで9〜12か月熟成。軽くフィルターをかけて瓶詰め。





ワインについて

アルザス地方で6軒しかいない、パーカー5つ星の最高評価の生産者です。その他のワインガイド誌でも極めて高い評価を受けています。世界では有名で名が知られており、日本でも多くのファンを持つ生産者です。

PARKER'S WINE BUYER'S GUIDE No.7 ★★★★★、LA REVUE DU VIN DE FRANCE Les meilleurs Vins de France 2011 ★★(Producteur de très grands vins, dans les meilleurs crus de France)、Bettane & Desseauve Le Grand Guide des Vins de France 2011

■■■■□□(3/5)(Production de haute qualité, pouvant servir de référence dans son secteur)

Le Guide Hachette des Vins 2011、Gault Millau Les meilleurs vins de France 2011 ★★★★★☆☆(5/7)、Cuisine et Vins de France

3つ星レストランをはじめ、多数のフランスの星付レストランでオンリストされています。

L'Arnsbourgランズブール（アルザス）、L'Auberge de L'ILLローベルジュ・ド・リル（アルザス）他、英国王室御用達でもあります。

「ベタベタと甘ったるいワインでなく、しっかりとした骨格を持つワイン。フルーティな自然な香りで、ふっくらとした優しい味わいとコクを伴う心地よい酸。いろいろな料理に合わせてボトル1本飲んで楽しめるワイン。そんなワインを目指しています。」(ジャン・ディルレ)

4つのグラン・クリュ（スピーゲル、ケスレー、セーリング、キッテルレ）、リュウ・ディ、セパージュごとのワイン、クレマン・ダルザスの4つのレンジのワインを生産しています。

◆ Crémant d'Alsace Brut Nature クレマン・ダルザス・ブリュット・ナチュール

<品種>ピノ・グリ50%、ピノ・オーセロワ30%、ピノ・ノワール20% <面積>1.20ha <平均樹齢>30年

<醸造>除梗はしません。瓶熟成12か月以上。

ディルレ家は19世紀にこの地でヴァン・ムスーを作り始めた、クレマン・ダルザスのパイオニアです。

◆ Crémant d'Alsace Riesling Brut クレマン・ダルザス・リースリング・ブリュット

<品種>リースリング100% <区画>ゲブヴィーレール、ベルゴルツ、およびBux（ビュックス）やBelzbrunnen（ベルツブルンネン）といったリュウ・ディのブドウがブレンドされています。 <平均樹齢>35年

<醸造>ステンレスタンクで発酵。瓶内二次発酵後、24ヶ月〜32ヶ月ほど澱とともに熟成。

クリーンでタイトな酸味、きめ細やかな泡立ち、塩気を感じるミネラル感が特徴です。熟成によりリンゴの皮やハーブ、濡れた石のような香りが重なります。

◆ Crémant d'Alsace Extra Brut Rosé クレマン・ダルザス・エクストラ・ブリュット・ロゼ

<品種>ピノ・ノワール100% <面積>0.35ha <平均樹齢>30年 <醸造>除梗はしません。瓶熟成12か月以上。

クレマン・ダルザスのパイオニアが2008年からつくる新アイテム、アルザスではちょっと珍しいロゼのクレマンです。いちご等の香りが特徴で、やや厚みのある果実感と旨みののった酸が美味しく、お料理をより一層引き立てます。

◆ Mémoire Blanc メモワール・ブラン

<品種>ピノ・グリ30%、リースリング22%、オーセロワ20%、ミュスカ15%、ゲヴェルツトラミネール10%、シャスラ3% <面積>0.60ha <平均樹齢>25年 <醸造>除梗はしません。ステンレスタンクで10か月熟成。

ディルレが日本のワインファンのためにつくる特別キュヴェ。使用するブドウ品種は毎年かわります。優しい果実味に癒されるふっくらとやわらかな味。

◆ Pinot ピノ

<品種>ピノ・ノワール100% <面積>0.30ha <平均樹齢>25年 <醸造>除梗はしません。旧樽で12か月熟成。

<生産本数>1200本

ピノ・ノワールのみで造る珍しい白ワイン。

◆ Sylvaner Cuvée Vieilles Vignes シルヴァネール・キュヴェ・ヴィエーユ・ヴィーニュ

<品種>シルヴァネール100% <面積>0.80ha <平均樹齢>45年

<醸造>除梗はしません。ステンレスタンクで8か月熟成。

◆ Pinot Réserve ピノ・レゼルヴ

<品種>ピノ・ブラン40%、ピノ・オーセロワ60% <面積>1.80ha <平均樹齢>30年

<醸造>除梗はしません。ステンレスタンクで8か月熟成。

◆ Muscat Grand Cru Spiegel ミュスカ・グラン・クリュ・スピーゲル

<品種>ミュスカ100% <面積>0.35ha <平均樹齢>40年の畑から

<醸造>除梗はしません。ステンレスタンクで10か月熟成。

◆ **Muscat Grand Cru Saering** ミュスカ・グラン・クリュ・セーリング

<品種> ミュスカ100% <面積> 0.50ha <平均樹齢> 25年

<醸造> 除梗はしません。ステンレスタンクで9か月熟成。

柑橘系のフルーツ、マスカットの香り。ミネラル豊かで、程よい酸が心地よい。

◆ **Riesling リースリング**

<品種> リースリング <面積> 1.40ha <平均樹齢> 25年

<醸造> 除梗はしません。ステンレスタンクで10か月熟成。

◆ **Riesling Belzbrunnen** リースリング・ベルツブルネン

<品種> リースリング <面積> 0.80ha <平均樹齢> 30年

<醸造> 除梗はしません。ステンレスタンクで10か月熟成。

◆ **Riesling Bollenberg** リースリング・ボレンベルグ

<品種> リースリング <面積> 0.80ha <平均樹齢> 30年

<醸造> 除梗はしません。ステンレスタンクで10か月熟成。

厚みのあるリースリング。シトラスの香り、余韻の長いワイン。

◆ **Riesling Grand Cru Spiegel** リースリング・グラン・クリュ・スピーゲル

<品種> リースリング <面積> 0.37ha <平均樹齢> 35年 <醸造> 除梗はしません。ステンレスタンクで10か月熟成。

◆ **Riesling Grand Cru Saering** リースリング・グラン・クリュ・セーリング

<品種> リースリング <面積> 0.46ha <平均樹齢> 35年 <醸造> 除梗はしません。ステンレスタンクで10か月熟成。

◆ **Riesling Grand Cru Saering Élément Eau** リースリング・グラン・クリュ・セーリング・エレメント・オー

<品種> リースリング <面積> 0.46ha <平均樹齢> 35年 <醸造> 除梗はしません。ステンレスタンクで9〜12か月熟成。

畑の土壌特性を反映して「水のエレメント」と名付けられており、ジューシーで力強く、塩味を帯びたミネラル感が特徴です。

◆ **Riesling Grand Cru Kitterlé** リースリング・グラン・クリュ・キッテルレ

<品種> リースリング <面積> 0.58ha <平均樹齢> 30年 <醸造> 除梗はしません。ステンレスタンクで10か月熟成。

◆ **Riesling Grand Cru Kessler** リースリング・グラン・クリュ・ケスレール

<品種> リースリング <面積> 0.22ha <平均樹齢> 50年 <醸造> 除梗はしません。ステンレスタンクで10か月熟成。

複雑で非常にミネラルの風味豊かで、骨格もしっかりしたワインです。優しい白い花の香りがあり、余韻の長いワイン。

◆ **Riesling Grand Cru Kessler Heisse Wanne** リースリング・グラン・クリュ・ケスレール・ハイス・ヴァネ

<品種> リースリング <面積> 0.22ha <平均樹齢> 50年

<醸造> 除梗はしません。ステンレスタンクで10か月熟成。

ケスレールの中でも、特に素晴らしい斜面上部にある区画で、複雑で非常にミネラルの風味豊か、骨格もしっかりした長期熟成型ワインとなります。

◆ **Riesling Grand Cru Kessler Heisse Wanne Élément Feu** リースリング・グラン・クリュ・ケスレール・ハイス・ヴァネ・エレメント・フィー

<品種> リースリング <面積> 0.22ha <平均樹齢> 50年

<醸造> 除梗はしません。ステンレスタンクおよび樹齢数百年の大樽でアルコール発酵。最低11か月タンクで熟成。

「火のエレメント」の名前通り、太陽に恵まれたテロワールに由来する力強さと凝縮感が特徴です。

◆ **Pinot Gris Schimberg** ピノ・グリ・シンベルグ

<品種> ピノ・グリ <面積> 0.80ha <平均樹齢> 10年

<醸造> 除梗はしません。ステンレスタンクで10か月熟成。

※現在、シンベルグの畑は下草を全く抜かず栽培中。斜面の土が下に落ちていかない効果と根をよく張らせることが目的。シンベルグの畑は他よりも1週間ほど収穫が遅くなる。

◆ **Pinot Gris Reserve** ピノ・グリ・レゼルヴ

<品種> ピノ・グリ <面積> 0.80ha <平均樹齢> 20年 <土壌> 粘土質と岩質の土壌

<区画> ビュックス（BuxはGrand Cru Spiegelの近くに位置する）の南西向きの区画から。

<醸造> ステンレスタンクでアルコール発酵後、100年使用フールドで6か月熟成。<残糖> 2011年：4.1g/l

タイムや果物の香りがとても個性的。コクがありまろやか。フランスの伝統的なちょっと重めの料理とよくあいます。

◆ **Pinot Gris Grand Cru Kessler** ピノ・グリ・グラン・クリュ・ケスレール

<品種>ピノ・グリ <面積>0.50ha <平均樹齢>40年
<醸造>除梗はしません。ステンレスタンクで10か月熟成。

◆ **Pinot Gris Bux Vendanges Tardives** ピノ・グリ・ビュクス・ヴァンダンジュ・タルティヴ

<品種>ピノ・グリ <面積>0.50ha <平均樹齢>30年
<醸造>除梗はしません。ステンレスタンクで10か月熟成。

◆ **Gewurztraminer** ゲヴュルツトラミネール

<品種>ゲヴュルツトラミネール <面積>0.75ha <平均樹齢>40年
<醸造>除梗はしません。ステンレスタンクで10か月熟成。

◆ **Gewurztraminer Grand Cru Spiegel** ゲヴュルツトラミネール・グラン・クリュ・スピーゲル

<品種>ゲヴュルツトラミネール <面積>0.35ha <平均樹齢>30年
<醸造>除梗はしません。ステンレスタンクで10か月熟成。

◆ **Gewurztraminer Grand Cru Kitterlé** ゲヴュルツトラミネール・グラン・クリュ・キッテルレ

<品種>ゲヴュルツトラミネール <面積>0.73ha <平均樹齢>25年
<醸造>除梗はしません。ステンレスタンクで10か月熟成。

◆ **Gewurztraminer Grand Cru Kitterlé Élément Terre** ゲヴュルツトラミネール・グラン・クリュ・キッテルレ・エレメント・テール

<品種>ゲヴュルツトラミネール <面積>0.73ha <平均樹齢>25年
<醸造>除梗はしません。ステンレスタンクおよび樹齢数百年の大樽で発酵。タンクで最低11か月熟成。
「土のエレメント」という名の通り、大地に深く根ざした樹から生まれる凝縮感とミネラルを備えたワイン。

◆ **Gewurztraminer Grand Cru Kessler** ゲヴュルツトラミネール・グラン・クリュ・ケスレール

<品種>ゲヴュルツトラミネール <面積>0.85ha <平均樹齢>20年
<醸造>除梗はしません。ステンレスタンクで10か月熟成。

◆ **Gewurztraminer Grand Cru Kessler Vendanges Tardives** ゲヴュルツトラミネール・グラン・クリュ・ケスレール・ヴァンダンジュ・タルディヴ

<品種>ゲヴュルツトラミネール <面積>0.85ha <平均樹齢>20年
<醸造>除梗はしません。ステンレスタンクで10か月熟成。

◆ **Pinot Noir Rosé** ピノ・ノワール・ロゼ

<品種>ピノ・ノワール100% <面積>0.14ha <平均樹齢>30年
<醸造>100%除梗。2-5回使用樽で9か月熟成 <生産本数>1500本
旨みののったきれいな酸が美味しいロゼ。

◆ **Vairon Blanc** ヴェロン・ブラン

<品種>ミュスカ60%、ゲヴュルツトラミネール40% <面積>0.14ha <平均樹齢>30年
<醸造>100%除梗。約15日間、果皮とともにステンレスタンクで発酵・浸漬。無濾過で瓶詰め。
ディルレ・カデが初めて手がけたオレンジワイン。「ヴェロン」とは左右の虹彩の色が異なる目（オッドアイ）を意味し、白ブドウからオレンジ色のワインが生まれること、また当主ジャンの妻リュディヴィンヌの瞳にちなんで名付けられました。

◆ **Pinot Noir Rouge** ピノ・ノワール・ルージュ

<品種>ピノ・ノワール100% <平均樹齢>25年 <区画>グランクリュの若木や周辺区画のブドウを使用。
<醸造>100%除梗。ステンレスタンクで11か月熟成。

◆ **Pinot Noir Cuvée Ludvine** ピノ・ノワール・キュヴェ・リュディヴィンヌ

<品種>ピノ・ノワール100% <面積>0.50ha <平均樹齢>35年
<醸造>100%除梗。30%新樽（アリエ産）で10か月熟成。
※リュディヴィンヌは5代目当主ジャンの奥様の名前。