自社畑の全てがオーガニック
アルザスでも指折りの
有機栽培ドメーヌ

フェルナン・エンジェル



Domaine FERNAND ENGEL

アルザスで最大級の有機栽培の畑を持つドメーヌ

フェルナン・エンジェルは、細長く南北に伸びるアルザスの中心部、ロンシェヴィル村にある家族経営のドメーヌです。創業は1970年にさかのぼります。現在は、創立者フェルナンの息子夫婦（ベルナール・ダニエル夫妻）とその娘家族で運営しています。ドメーヌのこだわりは、有機栽培にあります。65haの自社畑は全てエコセール認証による有機栽培にて管理されており、これはアルザスにあるドメールでは最大級と言えます。



右からオーナー夫婦のダニエル・ベルナール
その娘夫婦のサンドリーヌ・グザヴィエ、
娘のアメリー

高品質なブドウを生み出す有機栽培とビオディナミ農法



創業者の息子ベルナールが化学薬品のアレルギー症状が出たのを機に、2001年から有機栽培に切り替えていきました。フェエルナン・エンジェルでは化学的な薬品の使用をやめ、ハーブティーや植物を煎じた液等を散布しています。また土壌が痩せている場合は、牛糞と馬糞から作られるビオディナミ製剤を散布しています。これらの取り組みにより、ブドウの木は自然の防御力を高め、高品質なブドウを生み出します。

多様なテロワールの恩恵

4つのグラン・クリュを含む、広大な自社畑は、8つの村に広がっています。全体がまさにモザイクのような多彩なテロワールとなっていて、フェルナン・エンジェルのワインに特異性と複雑性を与えています。
特にロルシュヴィールとベルクハイム地域の地質は泥灰質粘土石灰岩で、味わいに力強さと厚みを与えています。他の村の花崗岩、片麻岩、黄土の土壌はフィネスとアロマをもたらします。



株式会社 都光
TOKO TRADING CO.,LTD.
〒110-0005　東京都台東区上野 6-16-17 朝日生命上野昭和通 ビル 1 階
TEL：03-3833-3541　FAX：03-3832-6930　https://www.toko-t.co.jp

フェルナン・エンジェル リースリング レゼルヴ

FERNAND ENGEL RIESLING RESERVE

希望小売価格：3,000円＋税



非常にフレッシュでフルーティーです。味わいはドライで、リースリングの特徴である高い酸が鮮烈な印象を与えます。アフターには、柑橘の皮のようなほろ苦さとヘーゼルナッツの香ばしさが感じられます。

白

産地：フランス、アルザス/品種：リースリング100%熟成： 7～8ヶ月のシュールリー/樹齢：21年～33年/残糖1.2g/l/容量：750ml

フェルナン・エンジェル ゲヴュルツトラミネール レゼルヴ

FERNAND ENGEL GEWURZTRAMINER RESERVE

希望小売価格：3,200円＋税



6時間のスキンコンタクトを経てから、発酵させます。エレガントな甘さとハイレベルな酸とのバランスが絶妙です。若いバラやライチの繊細で心地よい香りがします。パッションフルーツや熟したバナナ、シナモンの香りが次第に浮かび上がり、余韻が長く続きます。

白

産地：フランス、アルザス/品種：ゲヴュルツトラミネール100%/熟成： 12～14ヶ月のシュールリー/樹齢：30年～37年/残糖15g/l/ 容量：750ml

フェルナン・エンジェル リースリング クロ・デ・アンジュ

FERNAND ENGEL RISESLING CLOS DES ANGES

希望小売価格：4,400円＋税



ロルシュヴィールの頂上にある畑は、東向きの中斜面に位置しています。ハニーサックル、熟した柑橘、アプリコット、黄色い桃の香りと、フローラ ルで果実味豊かな心地いいアロマに、生姜や蜂蜜、オレンジマーマレードの仄かに甘い余韻が続きます。高い酸味・ミネラル感と、程よい残糖分とのバランスが秀逸。凛とした佇まいの、柔らかな女性を彷彿とさせます。

白

産地：フランス、アルザス/品種：リースリング100%/熟成： 6～8ヶ月のシュールリー/平均樹齢：21年/残糖15g/l/容量：750ml

フェルナン・エンジェル リースリング グラン クリュ プレラーテンベルグ

FERNAND ENGEL RISESLING GRAND CRU PRAELATENBERG

希望小売価格：5,800円＋税



プレラーテンベルクはキンツハイムの頂上に位置し、花崗岩の土壌に石英の砂が混じる非常に素晴らしい区画で、東向きの斜面にある特級畑です。白バラ、花の蜜のような甘い香りに、蜜リンゴ、アプリコット、桃、パッションフルーツ、さらにエキゾチックスパイス、柑橘の皮、オレンジマーマレードなどが幾重にも重なり、非常に複雑です。熟した果実味が支えるボディと非常に高い酸のバランスが良く、いつまでも長い余韻が口の中に残ります。グランクリュが生み出すリースリングの威厳を感じられる、迫力ある一本。

白

産地：フランス、アルザス/品種：リースリング100%/熟成：6～8ヶ月のシュールリー/平均樹齢：21年/残糖3.26g/l/容量：750ml