

# Emile Beyer

エミール・ベイエ Bio

南部アルザスの温暖な気候だからこそ生まれるふくよかさや華やかさを、存分に表現。重くなりがちな南部ながらも所有するグランクリュ『アイシュベルグ』は砂岩を多く含むため優美なフィネスを備え、他の生産者とは一線を画す。



アルザス中部のセレストからワイン街道を南下すると、ヴォージュの山裾の急斜面に広がっていたブドウ畑は、コルマルを過ぎたあたりでなだらかな丘陵にその場所を移す。エギスハイムが誇るグランクリュ、アイシュベルグはその緩やかなその南向き斜面にて、フランスで最も降水量が少ない地域のひとつであるコルマル周辺の温暖な気候を享受している。

11世紀頃には修道院から課税されていたというこの畑は、古くから優れたゲヴェルツトラミネールとリースリングを生むことで知られていた。1580年からエギスハイムでワイン造りに携わるエミール・ベイエではこのグランクリュに約1haを所有し、リースリングのみを栽培している。リースリングの聖地、ラインガウのシュロス・ヨハニスベルクで修業を積んだ14代目のクリスチャン・ベイエが誇りとする先祖伝来のグランクリュだ(クリスチャンとレオン・ベイエのヤン・レオン・ベイエは曾祖父を同じくする親戚同士である)。

アイシュベルクの土壌は第三紀の礫岩と泥灰土が基本となるが、このタイプの土壌に植えられたリースリングによく見られるゴリゴリとした固い酸や抜けの悪い鈍重さがまったく見られない。それはベイエの区画は石灰が少なく砂岩を多く含むからである。ここでは適量の石灰は、南部アルザスの温暖な気候がもたらす豊かなフルーティさをうまく引き締める役割を果たし、結果としてベイエのリースリングは、優美でいて構造がしっかりとしたワインとなる。

品種と畑の適合性という点でもうひとつ、この造り手で興味深いのは品種の植え分け方である。通常、涼しい気候を好むリースリングは斜面上部に、暖かさが必要なピノ・グリやゲヴェルツトラミネールは斜面下部に植えられる。しかし、先に述べた通り、コルマル周辺はフランスで最も乾燥しているエリアのひとつで、気候も温暖だ。そのため、エミール・ベイエでは元々酸度が高いリースリングは南向き斜面や斜面下部に植え、酸度が低いゲヴェルツトラミネールやピノ・グリは比較的涼しい斜面上部や北斜面に植えて酸を保持している。これが、ベイエの魅力であるふくよかな果実の中にもエレガントな酸を備えたバランス感をもたらす。

所有畑はエギスハイム周辺に17ha存在する他、北はサンティポリットから南はオルシュヴィルまで中部アルザスの栽培農家からブドウを買い付けるネゴシアン業も営んでいるが、低収量でブドウを完熟させるという信念に変わりはなく、除草剤や殺虫剤は使用せず、基本的にビオロジックで栽培。醸造ではピノ・ノワール以外はステンレスタンクを用いており、時に半年以上も続く自然酵母でのアルコール発酵のおかげで豊かな香りやボディが生まれる。

2008年までは村の中心にある築400年の古いセラーでワイン造りを行っていたが、2009年に醸造機能を郊外に新築したセラーに移転。合理的かつ実用的な設備により、品質管理が容易になり、テロワールの個性が明確なワインの更なる追求が可能となった。この時期を節目として様々なメディアに注目されており、フランスのワイン評価誌『ラ・レヴェ・デュ・ヴァン・ド・フランス』ではアルザスのトップ生産者の一人として取り上げられている。



## リースリング トラディション 2018 Riesling Tradition

定番 希望小売価格 ¥2,850

- 産地: Alsace
- 品種: リースリング100%
- 熟成: ステンレスタンク
- 評価: —
- アルコール度数: 13% ●残糖: 5.2g/L

熟した柑橘類や黄桃の豊かな香り。熟度の高いクリアな果実をクリスピーな酸の背骨が支える。南部アルザスらしいふくよかな味わいが非常に心地よい。



## リースリング グラン・クリュ アイシュベルグ 2017 Riesling Grand Cru Eichberg

定番 希望小売価格 ¥4,900

- 産地: Alsace Grand Cru
- 品種: リースリング100%
- 熟成: ステンレスタンクで澱と共に12ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 13.5% ●残糖: 3.5g/L

アイシュベルグは古くから優れたリースリングを生むことで知られていたグランクリュ。土壌は第三紀の礫岩と泥灰土を基本とする。エギスハイム村のふたつの丘に分かれて広がるが、エミール・ベイエの所有区画は集落に近い南向き斜面の中腹から下部にあり、石灰が少なく砂岩を多く含む。南部アルザスの温暖な気候を感じさせる豊かな果実。どっしりと腰を落ちつけつつも、アロマティックなフィネスを備えた味わいに、土壌由来の細く鋭利な酸が更なる気品を添える。



## ピノ・グリ オライン 2016 Pinot Gris Hohrain

定番 希望小売価格 ¥4,350

- 産地: Alsace
- 品種: ピノ・グリ100%
- 熟成: ステンレスタンクで澱と共に12ヶ月
- 評価: WE94, JS91
- アルコール度数: 13% ●残糖: 5.5g/L

オラインはエギスハイム村のもうひとつのグランクリュ、フェルシクベルクに對面する丘に広がるリュウディで、三疊紀の石灰岩やジュラ紀の石を含む礫岩質の石灰岩土壌を持つ。北東向き斜面のため、南部アルザスの温暖な気候を享受した豊かな果実が得られると同時に、バランスの良い酸も保持される。熟したアブリコットや南国系果実の豊かな香りに蜜つぼさやスモークのニュアンス。肉厚な果実を備えた味わいは密度が高く、ブドウの糖度の高さを感ぜさせるが、同時に快活な酸が素晴らしい均整をもたらす。フィニッシュにはスバイシーさやミネラル感が漂う。

品種と畑の適合性という点でもうひとつ、この造り手で興味深いのは品種の植え分け方である。通常、涼しい気候を好むリースリングは斜面上部に、暖かさが必要なピノ・グリやゲヴェルツラミネールは斜面下部に植えられる。しかし、先に述べた通り、コルマル周辺はフランスで最も乾燥しているエリアのひとつで、気候も温暖だ。そのため、エミール・ベイエでは元々酸度が高いリースリングは南向き斜面や斜面下部に植え、酸度が低いゲヴェルツラミネールやピノ・グリは比較的涼しい斜面上部や北斜面に植えて酸を保持している。これが、ベイエの魅力であるふくよかな果実の中にもエレガントな酸を備えたバランス感をもたらす。

所有畑はエギスハイム周辺に17ha存在する他、北はサンティポリットから南はオルシュヴィルまで中部アルザスの栽培農家からブドウを買い付けるネゴシアン業も営んでいるが、低収量でブドウを完熟させるという信念に変わりはない。除草剤や殺虫剤は使用せず、基本的にビオロジックで栽培。醸造ではピノ・ノワール以外はステンレスタンクを用いており、時に半年以上も続く自然酵母でのアルコール発酵のおかげで豊かな香りとボディが生まれる。

2008年までは村の中心にある築400年の古いセラーでワイン造りを行っていたが、2009年に醸造機能を郊外に新築したセラーに移転。合理的かつ実用的な設備により、品質管理が容易になり、テロワールの個性が明確なワインの更なる追求が可能となった。この時期を節目として様々なメディアに注目されており、フランスのワイン評価誌『ラ・レヴュ・デュ・ヴァン・ド・フランス』ではアルザスのトップ生産者の一人として取り上げられている。