

# Fleur de Lotus “蓮”

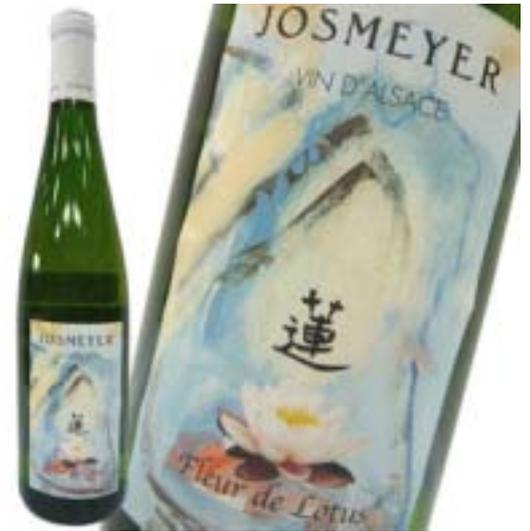
フルールドロテュス “蓮”  
France Alsace Wintzenheim

生産者 ; ジョス メイヤー

生産地 ; フランス / アルザス / ヴェンツェンハイム

ブドウ品種 ; ピノ ブラン 40% ゲヴェルトトラミネール 36%  
ピノ グリ 16% リースリング 8%

内容量 ; 750ml



ジョス メイヤー醸造所は 1854 年にオイルズメイヤーが始め、現在のジャン メイヤー(Jean Meyer)で 4 代目にあたります。醸造所はコルマル(Colmar)の西 7km 程のヴェンツェンハイム(Wintzenheim)村に位置し、畑はチルクハイム(Turckheim)とヴィンツェンハイムに広がっています。ジャンメイヤーがワイン造りを始めたのは 1966 年からで、彼の代になってからジョスメイヤーは非常に名を高めました。彼は料理とともにあゆむ醸造家と評されており、自らも料理をする素晴らしいシェフであり、また大変なグルメでもあります。彼は「ワインは料理とともにあってこそ、その素晴らしさが発揮される」と信じているのです。

ワインのスタイルはごくわずかな糖分をのこしながらもドライで、上品な香りと味わいを信条としています。発酵は温度コントロールされず、自然にまかされた多少高めの温度で行われます。このようにするとワインはブドウそのものの香りが豊かでピュアになります。流行の低温発酵より醸し出されるような吟醸香はありませんが、彼はこの吟醸香は料理の邪魔になると考えています。また多少高温で発酵させることによってワインは強くなり、少々のダメージにも耐え、また大変長熟にもなります。

彼は培養酵母を使用せず SO<sub>2</sub> も農薬もできる限り必要最小限にとどめ、化学肥料に関しては全く使用せずに有機農法を行います。また土壌を疲れさせないようにヘクタール当たりの収穫量を少なくしていますが、このような方法は近年流行しているからではなく、彼の祖父の時代から伝統的に使われている方法です。彼は醸造のすべてを全く自然に、そして大変愛情深く行っているのです。

このような彼のワイン造りに対する情熱は広く認められ、彼は 43 歳の若さでアルザスワイン生産者協会会長に選ばれ、1993 年 6 月には C.I.V.A(アルザスワイン輸出管理組合)のプレジデントにも就任しています。

