

ランゲンロイスにあるユルチッチワイナリーは、オーストリアでも最も格式あるワイナリーの一つであり、オーストリアのワイン文化を見事に体現しているといってもよいでしょう。近年、アルヴィンと妻のシュテファニーがワイナリーを引き継ぎ、プレミアムワインを作っています。彼らの作るワインは、テロワールを表現したワインです。奇をてらったものではなく、長く培われてきた伝統に基づき、ランゲンロイスの様々な畑の持つ特徴をビオロジックな方法で、その土地の個性を豊かに表すワイン造りを目指しています。健康な土壌、セラーでの最低限の人的介入こそ彼らがもっと大切にしていることです。62ヘクタールの自社畑はビオロジック農法を取り入れ、肥料は牛の糞を使い、カバークロップが畝の間に茂っています。Alwin Jurtschitsch（アルヴィン ユルチッチ）は1981年7月16日に生まれ、ランゲンロイスの家族経営のワイナリーで育ちました。2000年に高校を卒業した後、彼は故郷のランゲンロイスを離れ、ウィーンの大学でジャーナリズムとコミュニケーションを学ぶ傍ら、ウィーンの1区にある有名なWine & Co Bar / Restaurantでバーテンダーとして働きました。しばらくして、アルヴィンはオーストリアを離れ、農業とワインのさまざまな分野や場所でより実践的な経験を積むことにしました。そこで、2001年に彼はニュージーランドに旅立ち、Seifried Wineryで収穫作業の勉強をしました。その後、オーストラリアで経験を積み、Veritas WineryのBarossa Valleyで収穫作業を行ったり、NimbinのJerra Parkと呼ばれるバイオダイナミック農場で農業を行ったりしながら、より多くの専門知識を習得しました。そこで彼は主に植物を栽培し、有機堆肥の生産について学びました。学業の後、彼は家族経営のワイナリーのブドウ栽培を引き継ぐためにオーストリアに戻り、家族のブドウ園を生物学的、有機的な生産に変えました。彼の妻シュテファニー・ユルチッチ（ドイツのGunderloch VDP Winery出身Hasselbach生まれ）が加わり、彼女はユルチッチのセラーマスターになりました。彼らは、シュテファニーがユルチッチのワイナリーでインターンシップをしているときに出会い、その後、ガイゼンハイムでの勉強中に再会、結婚。2012年にワイナリーの最後の世代交代を管理し、現在アルヴィンは4代目として働いています。彼らは一緒にブドウ畑を有機栽培に転換するだけでなく、ワインのスタイルを再定義し始めました。ワイナリーは、伝統と革新の組み合わせを表しています。両親と祖父母の伝統と経験の知識は、すべての家族経営のワイナリーの基礎と強みですが、未来は若いワインメーカーの手にかかっています。ワイン生産者の各世代は、新しいテロワールを発見し、それを自分自身で解釈しなければなりません。アルヴィンとシュテファニーはこの先、持続可能な有機農業の先駆者としての地位を確立していくこととなります。



Grüner Veltliner Terrassen 2023

グリュナー・フェルトリーナー テラッセン

品種：グリュナー・フェルトリーナー 100%

アルコール度数 11.8%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：3,200円（税別）

葡萄は手摘みにて丁寧に収穫され、プレスハウスに運ばれます。除梗され、低温で圧搾。グラヴィティースシステムにてステンレスタンクに移動熟成。香り高い、生き生きとしたグリュナー。熟したりんごや新鮮なハーブの香り。グリュナーの典型的なスパイシーで、エキゾチックな果実味の味わいの辛口白ワイン。



Sonn timer Social Club

Grüner Veltliner NV

ソンホフ ソーシャル クラブ

グリュナー・フェルトリーナー

品種：グリュナー・フェルトリーナー 100%

アルコール度数：12.5%

白ワイン 辛口 1000ml

参考上代：3,100円（税別）

ソンホフ ソーシャル クラブは、アルヴィンとステファニーが、カンプタールの4つの葡萄農家と2020年に設立したブランドです。カンプタールのレスおよび原生岩土壌から収穫されたグリュナー・フェルトリーナーは果実味をともなうフレッシュで活き活きとした味わいです。



Grüner Veltliner Ried Loiserberg Kamptal DAC Reserve 2022

グリュナー・フェルトリーナー

リード ロイザーベルク

カンプタール DAC レゼルヴ

品種：グリュナー・フェルトリーナー 100%

アルコール度数：12.6%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：5,600円（税別）

ロイザーベルクは、ランゲンロイスでヴァルトフィアテル地方に向かう最も西の標高にあり、非常に特殊な微気候を享受しています。雲母片岩の土壌。葡萄は選別して収穫。数時間のマセレーション2000Lの大樽で自然酵母にて自然発



Grüner Veltliner Ried Käferberg Kamptal DAC Reserve 2020

グリュナー・フェルトリーナー

リード ケーファーベルク

カンプタール DAC レゼルヴ

品種：グリュナー・フェルトリーナー 100%

アルコール度数：12.6%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：7,600円（税別）

銘醸畑ケーファーベルグは南向きの斜面。樹齢は約50年。角閃岩の土壌。選別して収穫。数時間マセレーション1000Lの木樽にて自然酵母にて自然発酵。繊細な澱と共に熟成。



Grüner Veltliner Ried Lamm Kamptal DAC Reserve 2021

グリュナー・フェルトリーナー

リード ラム カンプタール DAC レゼルヴ

品種：グリュナー・フェルトリーナー 100%

アルコール度数：13.0%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：9,800円（税別）

銘醸畑ハイリゲンシュタインの南東にあり、深い黄土ローム層には、独特のシルト成分を含む火山岩が点在しています。複雑で表現力豊かなワインを生産しています。ブドウは手作業で厳選して収穫。その後、果汁を数時間浸軟させてベリーから深い香りを抽出。1000Lのオーストリアンオークで天然酵母にて発酵。シュールリー、大樽にて熟成。



Riesling Ried Loiserberg Kamptal DAC 2021

リースリング

リード ロイザーベルグ

カンプタール DAC

品種：リースリング 100%

アルコール度数：12.5%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：5,600円（税別）

葡萄畑は南南東に位置し、海拔380mにあるテラス状の畑です。結晶質の雲母粘板岩に深く根が張ります。ランゲンロイスの西にあり、とても涼しい気候が栽培に大きく影響します。ブドウは手作業で厳選して収穫。その後、数時間浸軟させ、ブドウから深い香りを抽出。オーストリアンオークを使用し、天然酵母で発酵、2000Lの木樽にて熟成。



Riesling Ried Heiligenstein Kamptal DAC 2022

リースリング

リード ハイリゲンシュタイン

カンプタール DAC

品種：リースリング 100%

アルコール度数：13.1%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：6,800円（税別）

非常に珍しい地質形成を持つハイリゲンシュタインは、ワイン生産地域で最高のリースリングの場所。赤みがかった風化した砂漠の砂岩で、ペルム紀の火山成分の集合体（2億7000万年前）。ブドウ園は自然保護地域内にあります。ブドウは手作業で厳選して収穫。その後、数時間浸軟させ、ブドウから深い香りを抽出。オーストリアンオークを使用し、天然酵母で発酵、2000Lの木樽にて熟成。



Zweigelt 2021

ツヴァイゲルト

品種：ツヴァイゲルト 100%

アルコール度数：12.9%

赤ワイン 辛口 750ml

参考上代：3,200円（税別）

程よく熟した葡萄は丁寧に手摘みにて収穫。徐梗され短い浸漬の後、優しくプレス。ステンレスタンクで発酵後、澱大樽に澱と共に24ヶ月熟成。



Zweigelt Tanzer Reserve 2013

ツヴァイゲルト タンツァー レゼルヴ

品種：ツヴァイゲルト 100%

アルコール度数：13.7%

赤ワイン 辛口 750ml

参考上代：5,800円（税別）

除梗され、低温でマセレーション。約28度で14日間ゆっくりと発酵。300Lの新樽で、11℃で15ヶ月間熟成。単一畑タンツァーの中でも最高のブドウを使用。ベリーやチェリーの香り。力強さとコク、繊細さが感じられます。



Blanc de Blancs Non-Vintage Sekt g.u. Brut

ブラン デ ブラン ノンヴィンテージ セクト ブリュット

品種： グリューナー・フェルトリーナー / ヴァイス
ブルグンダー / シャルドネ

アルコール度数 12.0%

白スパークリングワイン 辛口 750ml

参考上代：5,700円（税別）

葡萄は厳選して手摘みにて収穫。優しく圧搾、自然発
酵、大樽にて熟成。瓶詰めし二次発酵、36ヶ月熟成。ド
サージュは甘口ワインを使用。



Brut Rosé Non-Vintage g.u.

ブリュット ロゼ ノンヴィンテージ

品種： ツヴァイゲルト 70% / ピノ・ノワール 15% / サンク
トラウレント 15%

アルコール度数 12.0%

ロゼスパークリングワイン 辛口 750ml

参考上代：5,700円（税別）

葡萄は厳選して手摘みにて収穫。優しく圧搾、自然発
酵、大樽にて熟成。瓶詰めし二次発酵、24ヶ月熟成。ド
サージュは甘口ワインを使用。



Brut Nature 2018 Grüner Veltliner Sekt g.u. Große Reserve

ブリュット ナチュラル グリューナー・フェ ルトリーナー セクト グローセ レゼルヴ

品種： グリューナー・フェルトリーナー 100%

アルコール度数 12.0%

白スパークリングワイン 辛口 750ml

参考上代：6,300円（税別）

葡萄は厳選して手摘みにて収穫。優しく圧搾、自然発
酵、オーストリア産のオーク樽にて熟成。瓶詰めし二次発
酵、36ヶ月熟成。ドサージュは甘口ワインを使用。



Blanc de Noirs 2013 Sekt g.u. Große Reserve

ブラン デ ノワール セクト グローセ レゼル ヴ

品種： ピノ・ノワール / サンクトラウレント

アルコール度数 12.0%

白スパークリングワイン 辛口 750ml

参考上代：10,300円（税別）

葡萄は厳選して手摘みにて収穫。優しく圧搾、自然発
酵、オーストリア産のオーク樽にて熟成。瓶詰めし二次発
酵、デゴルジュマンは2023年10月。



Belle Naturelle Grüner Veltliner 2021

ベル ナチュレル

グリューナー・フェルトリーナー

品種： グリューナー・フェルトリーナー 100%

アルコール度数 12.0%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：3,900円（税別）

ランゲンロイス近くの標高の高いテラス状の畑、土壌は原
成岩（片麻岩の類縁石である Gföhler Gneiss）。丁寧に手
摘みにて収穫された葡萄は全房のままニュートラルな
オーストリア産オーク樽で2週間発酵、温度調整は行わず、
自発的にマロラクティック発酵、ワインは700年以上歴史の
あるセラーで500Lから1000Lのオーク樽で熟成。



Mon Blanc 2021

モンブラン

品種： リースリング / グリューナー・フェルトリーナー /
ヴァイスブルグンダー / ゲルバームスカテラー / ドナウリー
スリング

アルコール度数：11.6%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：3,700円（税別）

原成岩（片麻岩の類縁石である Gföhler Gneiss）土壌。全
ての品種の葡萄は一緒に手摘みで収穫され、除梗され、
オーストリア産のオークで造られた発酵容器で温度調整な
しで皮とともに2週間発酵させます。その後、フリーラン・
ジュースのみを500Lから1000Lの古い樽で春まで熟成さ
せ、So2少量添加し、無清澄、無濾過で瓶詰めを行います。
異なった品種のブドウの組み合わせによる発酵により、個
性豊かな素晴らしい白ワインが出来上がります。モンブラン
とは、『僕の白』の意味。アルヴィンが求める理想的な白ワ
インです。にて熟成。ノンフィルター。



Amour Fou 2021

アモーレ フー

品種： グリューナー・フェルトリーナー 100%

アルコール度数：12.6%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：5,600円（税別） **Sold Out**

ランゲンロイスにある、ロイザーベルクという畑で育ったブドウを手摘みで収穫して作ったワインです。グリューナー・フェルトリーナーが持っている品種のポテンシャルを探るため、私たちは完熟した実を選んで収穫しました。一部は木製の樽で、一部はセラミックの卵型の容器で発酵を行いました。毎日、状態をチェックし、アロマと複雑さが最高に達したと思える日を選び、果汁を取り出し、澱とともに18か月熟成させました。ナチュラルなワインを作りたいかったので、タンニンは控えめに、オリジンであるカンプターのエレガントな果実の特徴をもつワインに仕上げました。グリューナー・フェルトリーナーという品種が語るワインです。



Freier Loiser Grüner Veltliner 2014

フロイヤー ロイザー グリューナー・フェルトリーナー

品種： グリューナー・フェルトリーナー 100%

アルコール度数：12.0%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：7,900円（税別）

ロイザーベルクの畑から収穫した葡萄は、標高400メートルの畑、土壌はシスト片岩です。ランゲンロイスの中でも最も冷涼な場所のひとつで、森に囲まれた丘の上にある畑です。風が常に吹く通気の良い場所で、これにより葡萄は非常にジューシーに熟します。仕立ては垣根仕立て、グリーンカバーと、自家製のコンポストは葡萄の樹の成長のバランスを取る為に重要です。剪定とリーフワークの段階で選別している為、グリーンハーベストは行いません。直射日光から葡萄の実を守る為、葡萄の樹の北側（南向き）のみリーフワークを行います。葡萄は全て手摘みで収穫。貴腐葡萄は除く。4日間果皮とともに浸漬。土着の酵母で自発的醗酵。温度管理無し。プレスの後、1000リットルの古いオーストリア産大樽で熟成。春までの熟成中に、自発的マロラクティック醗酵。清澄はせず、沈殿の後、グラヴィティシステムにて細かいストッキングを通してろ過し、瓶詰め。瓶詰め時に10mg/lの二酸化硫黄を加える。



Quelle 2018

クエッレ

品種： リースリング 100%

アルコール度数：13.0%

白ワイン 辛口 750ml

参考上代：9,000円（税別）

ハイリゲンシュタインの東側にある小さな区画の植物相と地質が、他の区画とは異なることがわかりました。古くはブドウ畑に決定的な影響を与える小さな泉があると記録されています。前所有者から受け継がれた物語では、水源から供給された流域に石の洞窟があったと言われています。そして人々はブドウの木を結ぶためのわらを柔らかくするためにその泉に浸しました。この植生は例外的です：ハイリゲンシュタインの他のどこにも見られない葦のような水を必要とする植物が自制しています。乾燥や暖かい年でもブドウの木とその活力の最適な供給を提供します。生命の秘薬として、2億5000万の貴重なミネラルと栄養素を葡萄にもたらしめます。ブドウの根に吸収される樹齢のパーマ岩。水はパーマ岩を非常に細かく覆い、土壌に石灰をもたらしますリースリング クエッレのブドウの木はこの泉のすぐ近くに植えられています。丁寧に手摘みで収穫されます。短いスキンコンタクト後自然発酵、使用済みの木樽で18ヶ月間酵母と熟成させます。無清澄でノンフィルター。



Belle Naturelle Rose 2022

ベル ナチュレル ロゼ

品種： ツヴァイゲルト / ピノ・ノワール /

カベルネ・ソーヴィニヨン

アルコール度数 11.7%

ロゼワイン 辛口 750ml

参考上代：3,700円（税別）

ブドウ原成岩（片麻岩の類縁石である Gföhler Gneiss）土壌。ツヴァイゲルトとピノ・ノワールは全房でブランドノワール。カベルネ・ソーヴィニオンは皮と共にオーストリア産オーク樽で自然発酵。2週間後、マロラクティック発酵は終了し古い樽に移動、700年前のセラーで約6ヶ月澱と共に熟成。



Mon Rouge 2021/2022

モンルーージュ

品種： ツヴァイゲルト / ピノ・ノワール /

サンクト・ラウレント

アルコール度数：12.3%

赤ワイン 辛口 750ml

参考上代：3,700円（税別）

石灰質、ローム質のレス土壌と原生岩。カンプターの伝統的なブドウ品種であるツヴァイゲルト、ピノ・ノワール、サンクトラウレントのブレンド。丁寧に手摘みにて収穫、1/3は全房発酵、マセレーションは7日間、果皮と果肉はワインに上質なフルーティな香りを与え、木樽で18か月の熟成中にさらに香りが増します。一部はステンレスタンクでフレッシュさを加えます ヴィンテージ2022のツヴァイゲルトを加えることでフレッシュさ、シルキーさと生き生きとした緊張感を与えます。



St.Laurent Jungle 2020

サンクトラウレント ジャングル

品種： サンクトラウレント 100%

アルコール度数：12.3%

赤ワイン 辛口 750ml

参考上代：4,900円（税別）

2015年にアルヴィンは、この樹齢60年のサンクト・ラウレントが育つ畑を受け継ぎました。前の所有者は長い間剪定をしておらず、まるで野生の「ジャングル」のような畑でした。しかし樹齢60年の古木の畑をアルヴィンがかねてから欲しいと思っていました。畑はランゲンロイスの東にあり、ライムストーンにレス（黄土）土壌から成ります。葡萄の収量は古木ゆえ低く、しかし食べてみると非常に甘くて美味しく、アロマティックな味わいでした。ワインはわずか二樽、約2000本のみ生産しました。開放式の樽で葡萄は全房のまま発酵。その後500リットルの古樽で澱とともに12ヶ月間熟成させました。ワインはノンフィルターで、瓶詰めの日にはほんの微量の酸化防止剤を加えました。



Pinot Noir Langenlois 2020

ピノ・ノワール ランゲンロイス

品種：ピノ・ノワール 100%

アルコール度数：12.7%

赤ワイン 辛口 750ml

参考上代：4,900円（税別）**Sold Out**

ピノ・ノワールの畑は、ランゲンロイスとシルテルンの間に位置する台地にあります。土壌は片麻岩で、ここは吹きさらしの畑です。ブドウは9月の初めに手摘みで収穫され、ただちにワイナリーへ運ばれます。ブドウは足踏みでつぶされ、除梗せず、開放型の発酵槽に移され、温度管理なしの自然発酵を14日間経て、ワインはプレスされ、300-500リットルの木製の樽で12か月熟成。この中から最もよくできた7つの樽を選定し、無濾過で瓶詰めされます。ブドウは9月初旬に丁寧に手で収穫され、全房で自然発酵を14日間行います。その後、プレスされたワインを300～500Lの樽に移して12ヶ月熟成し、その中で最も出来の良かった7つの樽を選び瓶詰め、ノンフィルター。