

# Meyer-Näkel ドイツ マイヤー・ナーケル

ディオニー初ドイツ!アール地方で200年以上続く名門ワイナリー  
南向き急斜面×太陽熱を蓄えるテロワール  
シュペートブルグンダーでエレガント&フルーティーな味わいを

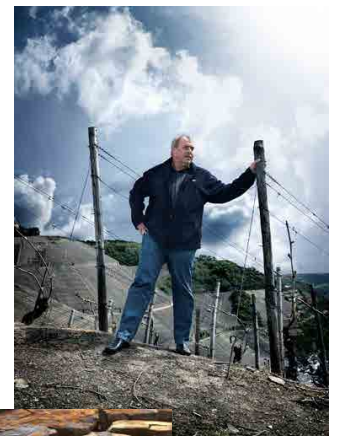


体育と数学教師であったナーケル兄弟の長男ヴェルナーは教職を辞し1982年に200年続く家族経営のワイナリーを引き継ぎました。当時ヴェルナー 29歳の時でした。当時は1.5haの畑でしたが現在は妻のクラウディア、2人の娘ドルテとマイクと18haの畑を管理するまでに成長しています。

ワイン造りの北限といわれる北緯50度のアール地方はドイツ西部で最北に位置し、最も小さい栽培地の一つです。1000年以上前からブドウの栽培が行われており、シュペートブルグンダーの栽培に力を入れ出したのは18世紀からです。西南西から東北東に流れるライン川の支流アール川の谷間には南向きの険しい斜面に沿ってブドウが栽培されています。土壌はスレート、グラウヴァック(粘板岩)、レス、ローム、小石、火山岩などの独特のテロワールが特徴でスレートや粘板岩などは備蓄した太陽熱を夜間に放出しブドウの生育を手助けしてくれます。またアイフェル渓谷の山々に保護された狭い谷間で熱がたまりやすくブドウ樹の生育に理想的な微気候とも言われています。

ヴェルナーは祖父が行っていた栽培に倣いました。標高100 ~ 120mの南側斜面に広がる畑では骨の折れる作業ばかりですが、できるだけ人為的な介入を避けブドウを完熟した状態で手摘み収穫するなど慎重に管理しています。また当時ドイツでは珍しかった樅樽を醸造に取り入れるなど周囲からは異質な目で見られたこともありましたが、1989年にはドイツの赤ワイン最優秀賞を受賞するなど常識を覆し成果を見せてきました。テロワール由来のエレガントなタンニンを伴ったフルーティーでミネラルなワイン造りを掲げ、現在もなお家族で情熱を注ぎ続けています。

## アール地方

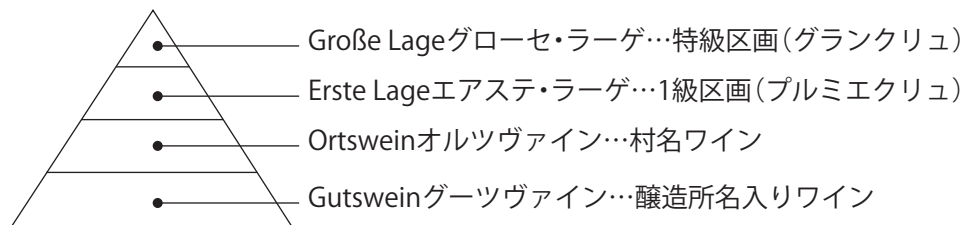


*Diony*

## マイヤー・ネーケルとV.D.P.について

マイヤー・ネーケルは、5世代にわたりシュペートブルグンダーの赤ワインを手がけている名家で、ドイツアーホフ・コスマン・ヘーレ醸造所とともに、アール地域で最も評価の高い醸造所です。ドイツ高級ワイン生産者連盟V.D.P.ファウ・デー・ペーに所属しており、今回ご紹介するキュヴェのうち上位4キュヴェは、V.D.P.により品質基準を認められています。

中でもSonnenbergゾンネンベルクは、バートノイエンアール村にある区画で、フランスでいうグランクリュに匹敵する『Grosse Lageグローセ・ラーゲ』に選定され、辛口を意味する『Großes Gewächsグローセス・ゲヴェクス』に格付けされています。



『Grosse Lageグローセ・ラーゲ』の規定には以下の項目が挙げられます。

- ・収穫量は、50hl/ha以下
- ・V.D.P.規定のGrosse Lageグローセ・ラーゲ区画からの収穫
- ・地域協会で認可された伝統的ぶどう品種の使用
- ・栽培方法の規定
- ・シュペートレーゼ・クラス以上の完熟度
- ・収穫は全て手摘み
- ・V.D.P.の試飲検査
- ・V.D.P.加盟ワイナリーは、『Großes Gewächsグローセス・ゲヴェクス』に関しては1つの畑に対してブドウ品種ごとに1種類のワインしか販売を認めない
- ・発売までの熟成規定
  - 格付け付きの甘口ワイン…収穫1年後の5月1日発売可能
  - 辛口白ワイン…収穫1年後の9月1日から発売可能
  - 辛口赤ワイン…収穫2年後の9月1日から発売可能



### Grosse Lageグローセ・ラーゲ

特級区画(グランクリュ)を意味し、V.D.P.の鷲のマークの下に表記されます。

### GG (Großes Gewächsグローセス・ゲヴェクス)

Grosse Lageグローセ・ラーゲで収穫された「辛口ワイン」を意味します。甘口の場合は、この「GG」記載は許されず、カビネットからトロッケンベーレンアウスレーゼの格付けが、エチケットの畑名の後に記載されます。

### SONNENBERGゾンネンベルク

畑名

### Spätburgunderシュペートブルグンダー 品種

今回、ディオニーよりご紹介いたします、『ゾンネンベルク』以外のキュヴェにつきまして、「弊社コード33750/シュペートブルグンダー 15」以外はV.D.P. Gutsweinグーツヴァインに分類されます。この「33750/シュペートブルグンダー 15」は自分の畑のぶどうとアール地方の他生産者からの買いぶどうで造っており、V.D.P.の規定を満たすには100%自社ぶどうでなければ認められません。尚、シュペートブルグンダー種はキャップにV.D.P.の表記が無い通り、V.D.P.規定外となります。

[34077] Spätburgunder シュペートブルグンダー 16				[34079] Hand in Hand Spätburgunder Baden/ハンドインハンドシュペートブルグンダー パーデン16			
呼称	Q.b.A クーベアー			呼称	Q.b.A クーベアー		
参考小売	¥3,500			参考小売	¥3,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック / -			栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	収量	テロワール	土壌	標高・向き	収量
	青い粘板岩 硬砂岩(グラウヴァッケ)	120m・南西	60hl/ha		黄土 ローム	200m・南	48hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シュペートブルグンダー 100% (手摘み / 平均10年)			品種 (収穫/樹齢)	シュペートブルグンダー 100% (手摘み / 平均25年)		
醸造 発酵	40hlのステンレスタンクで12日間醸し 30hlの木樽で発酵(マロラクティック発酵あり)			醸造 発酵	90%は30hlのステンレスタンクで16日間発酵、 10%は醸し(マロラクティック発酵あり)		
熟成	30hlのフドルで9ヶ月熟成 濾過有・無清澄			熟成	228Lの古樽で8ヶ月熟成 濾過有・無清澄		
SO <sub>2</sub>	瓶詰め時:少量			SO <sub>2</sub>	瓶詰め時:少量		
アルコール度	13.5%			アルコール度	13%		
特徴	赤ワイン産地の北限と言われる北緯 50 度に位置するドイツ・アール地方、太陽熱を蓄える粘板岩と硬砂岩土壌で育ったシュペートブルグンダーをステンレスタンクで 12 日間醸し、フドルで発酵・熟成しました。ガーネットの外観から、ベリーや土の香りが広がります。中程度のボリュームに穏やかな酸とリンゴの皮のような細かなタンニンが溶け込んだ繊細なテクスチャーが印象的な逸品です。			特徴	パーデン地方で娘マイクの夫 Markus Klumpp 氏が育てるシュペートブルグンダーをネケルファミリーが醸造し、10%は醸し、90%はステンレスタンクで発酵後、古樽で 8 ヶ月熟成しました。淡いガーネット色、ミントや野イチゴのアロマを感じます。フランポワーズの上品な酸が果実に溶け込んだスムーズなテクスチャーの質の高さから、すらりとした美人を連想せざるを得ません。		
[34078] Grauwacke Spätburgunder グラウヴァッケシュペートブルグンダー 16				[33791] Frühburgunder フリュールブルグンダー 15			
呼称	Q.b.A クーベアー			呼称	Q.b.A クーベアー		
参考小売	¥4,400			参考小売	¥4,900 JAN:4571455205297		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック / -			栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	収量	テロワール	土壌	標高・向き	収量
	硬砂岩(グラウヴァッケ)	150m・南	45hl/ha		粘板岩(スレート)	150m・南	38hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シュペートブルグンダー 100%(手摘み / 平均18年) [V.D.P.Gutsweinゲーツヴァイン]			品種 (収穫/樹齢)	フリュールブルグンダー 100%(手摘み / 10 ~ 30年) [V.D.P.Gutsweinゲーツヴァイン]		
醸造 発酵	30hlのステンレスタンクで18日間醸し 228Lの木樽で発酵(マロラクティック発酵あり)			醸造 発酵	ステンレスタンクで醸し、300Lの木樽で発酵 (マロラクティック発酵あり)		
熟成	228Lの木樽で11ヶ月熟成 濾過有・無清澄			熟成	300Lの木樽で11ヶ月熟成 濾過有・無清澄		
SO <sub>2</sub>	瓶詰め時:少量			SO <sub>2</sub>	マロラクティック発酵後と瓶詰め時:少量		
アルコール度	13.5%			アルコール度	13.5%		
特徴	赤ワイン産地の北限と言われる北緯 50 度に位置するドイツ・アール地方、グラウヴァッケと呼ばれる硬砂岩で育ったシュペートブルグンダーをステンレスタンクで 18 日間醸し、228Lの木樽で 11 ヶ月間発酵・熟成しました。ガーネットの外観から紅玉のアロマが広がります。しっかりとしたアタック、気丈な酸に、きめ細やかなタンニンなどのエッセンスが豊富に詰まった上品な味わいです。			特徴	赤ワイン産地の北限と言われる北緯 50 度のアール地方の太陽熱を蓄える粘板岩(スレート)で育つフリュールブルグンダー(シュペートブルグンダーの突然変異種で早熟)を醸し後、300Lの木樽で11ヶ月発酵熟成しました。茶を帯びた淡いガーネットの外観、木苺や草原の香りを感じます。ピュアで軽やかな質感に程よいタンニンが心地よく流れ、鼻に抜ける香りをさらに楽しめる逸品です。		
[34081] S Spätburgunder S シュペートブルグンダー 16				[33793] Sonnenberg GG ゾンネンベルク GG14			
呼称	Q.b.A クーベアー			呼称	Q.b.A クーベアー		
参考小売	¥7,500			参考小売	¥9,000 JAN:4571455205310		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック / -			栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	収量	テロワール	土壌	標高・向き	収量
	粘板岩(スレート)	150m・南	35hl/ha		硬砂岩(グラウヴァッケ) 粘板岩(スレート)	130m・南	25hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シュペートブルグンダー 100%(手摘み / 30 ~ 40年) [V.D.P.Gutsweinゲーツヴァイン]			品種 (収穫/樹齢)	シュペートブルグンダー 100%(手摘み / 平均40年) [Großes Gewächsグロースゲヴェックス]		
醸造 発酵	ステンレスタンクで醸し、228Lの木樽で発酵 (マロラクティック発酵あり)			醸造 発酵	ステンレスタンクで醸し、228Lの木樽で発酵 (マロラクティック発酵あり)		
熟成	228Lの木樽で18ヶ月熟成 濾過有・無清澄			熟成	228Lの木樽で11ヶ月熟成 濾過有・無清澄		
SO <sub>2</sub>	マロラクティック発酵後と瓶詰め時:少量			SO <sub>2</sub>	マロラクティック発酵後と瓶詰め時:少量		
アルコール度	13.5%			アルコール度	13.5%		
特徴	赤ワイン産地の北限と言われる北緯 50 度のアール地方、粘板岩土壌の中でも上質な区画で育つ高樹齢のシュペートブルグンダーを醸し、228Lの木樽で 18 ヶ月発酵・熟成しました。やや茶を帯びたルーージュの外観からなめし革や穀物、リンゴ、杏の香りを感じます。抜栓後はこもったニュアンスがありますが、口角の上がる細かい酸に濃厚な旨味と細く長く続く余韻から気品の高さが伺えます。			特徴	赤ワイン産地の北限と言われる北緯 50 度のアール地方、急斜面のおかげで太陽光の恩恵を十分に受ける黄土率の高い硬砂岩と粘板岩のシュペートブルグンダーを醸し後、228Lの木樽で 11 ヶ月発酵熟成しました。ガーネットの外観からブランデー入りチェリーソースや白胡椒の香りを感じます。涼やかな果実味に甘やかな樽のニュアンス、テロワール由来の石の苦味が複雑味を増す味わいです。		

\* ゾンネンベルク(Sonnenberg)・・・  
パート・ノイエンアール(Bad Neuenahr)村にある畑名です。

*Diony*