

Weingut Wörner ドイツ／ラインヘッセン ヴァイングート・ヴェルナー

ドイツナチュラルワインの若き旗手マルトの無農薬無添加の極み

ラインヘッセン地方のマルティン・ヴェルナー氏は1993年生まれ。ヴェルナー家は代々ブドウ造りを生業にしており、祖父の代まではスパークリングワイン用に全てのブドウを売っておりました。

マルティンの父の代から自社ブドウを使った醸造を開始。

男3人兄弟の次男坊のマルティンの父親は寡黙で厳格な昔気質、幼少の頃から厳しく育てられました。

在学中の10代は、ギターやドラム、ペインティングなど音楽やアートが大好きで、さらに数学も得意だった彼は自由な発想を形にしたいと建築家になる思いをもっていたそうです。

ところが卒業前に、父親から知人のワイナリーの収穫の手伝いに派遣され、大きく人生と考えを方向転換します。

自らに『ヴィニユロンのDNAが宿っている』ことに気付いた彼は、卒業後は様々なワイナリーで研修生として働きワイン造りの勉強を開始、2015年にはオーストリアのナチュラルワインの造り手グートオッガウ、2016年はフランスのマツサで学びます。

そんな折、父親が病気で倒れてしまい、2016年秋、マツサでの収穫終了後、彼は実家に戻ります。そして父の持つ7haの畑のうち3haを自分のタイミングで収穫し、2016VTGより初めて自らのワイン造りを開始。
(マルトワインシリーズの誕生です。マルトとは彼のニックネームです)

これを契機に実家の畑の一部を正式に譲り受け、自らの修行で得た知識を元にブドウ造り・ワイン造りを開始。

彼が目指すのは無農薬の畑でのブドウ造りと自然酵母での発酵と酸化防止剤無添加のナチュラルワイン。

ナチュラルで透明感ある味わいをベースに、軽やかさと複雑さを兼ね備えたワインが彼の目指す基本スタイルです。ゆくゆくはクラシカルなスタイルのリースリングを造ることを視野に入れながらも、まだまだ若いので今は自由な発想でリスクに挑戦していきたいと語ります。

2016年の初VTGに父から譲りうけた畑は、現在計4.5haまで引き継いでおります。譲り受けた区画は、標高300mの小高い丘まるごと360度をぐるりと囲むようにブドウが植えられており、

北側の斜面はWURZER(ビュルツァー)、FABER(ファーバー)、BACCHUS(バッカス)、MULLER-THURGAU(ミュラートゥルガウ)、SYLVANER(シルヴァナー)、SCHEUREBE(ショイレーベ)が混色で植えられており、土壌は小石混じりの砂岩土壌です。

南側の斜面がRIESLING(リースリング)の単一畑となっています。

現在、父と三男が実家でマルティンを手伝っており、長男の兄は別のワイナリーで研修中。

将来は兄も実家にS戻る予定で、男4人で実家すべての畑を無農薬に変え、ますますナチュラルワインに傾倒していくと夢を語るマルティン。

協力を惜しまず自由に畑・ワイン造りに挑戦させてくれる父に感謝してもしきれないと語るマルティン、ワイン造りで自らの発想を具現化する若い芸術家の今後に期待が高まります。



Diony



『Vin de Lagamba Frauen Powerについて』

Alanna LagambaはMartinの彼女、スレンダーな見た目とは裏腹にエネルギーがあふれ出まくっておりかなりパンチある女性なんです！

そして見た目通り、とてもオシャレな美人さん。

カナダ出身でベルリンのレストランで働いている時にMartinのワインの虜になり、ラインヘッセンの小さな街にあるweingutへ一人突撃訪問したらしい。

で、結局付き合うことになり、もう既に数年一緒にMartoの実家に住みつき笑、畑と一緒に働きセラーでもMartinと共にタクトを振っている。

ナチュラルワインの世界では、昔から”攻めたワイン”なんて言葉があるけど、Alannaは”攻めた女性”です笑

英語はもちろんスラング全快、むっちゃ早くてむっちゃ nativeすぎて僕ごときではスピードについていくのも言葉を理解するのも至難で…笑

テンション上がると止まらない、更にスピードあがる。。。

もうちょっとゆっくりしゃべって、……、笑

でも、ワインのセンスや審美眼は無茶苦茶いい！

Martoと一緒に新しく始めた『Vin de Lagamba Frauen power』というシリーズは、Martinのワインとは一味違い、なんだか女性的な味いのシリーズ。

マルトの厳格さ&冷静さにAlannaの情熱が見事に溶け合ったシリーズで、遊び心ありながらもいいところを程よく攻めていてそれでいて全くチャラくない、そんなワイン達。

Martinの父が一步步引退に近づいている状況で、Alannaという有能でアクティブ、情熱たっぷりなパートナーも得た事で彼らが父から家族から引き継ぐカバーする、

彼らが手をかける畑が増えていっている。

でことで、新しいキュベ達も仕込んでいこう、と。

それがこの新しいシリーズ。

さらに年に1種類、全てを彼女だけで手掛ける仕込むワインもつくっている。

その素晴らしいピノワールも実は既に入荷済みでそのストーリーも興味深いけど、

それはまだまだ倉庫で寝かせるのでお披露目までお待ちくださいませ。

2022年夏の終わりにMartinとAlannaが造ったこのシリーズが弊社倉庫にはいり、

いつも通りゆっく3ヶ月落ち着かせた上、新着ワインvol.12用として試飲、状態をチェックしてのリリース！

この時、フランスは、AuvergneのVincent TricotやJuraのMarnes Blanches、LoireからはSebastien RiffailtやGrapperieなど

うちの錚々たる大ベテラン達の至極のワイン達と試飲したが、それらと比べても個人的には1番輝いてたのが彼らのワイン。

まだ29歳のMartin (Marto)ともう少し若い？ Alanna(すみません、年齢きいてません！)。

ガイゼンハイム出身の仲間達の中でも最も若く最もストイック、そして頭脳も明晰で厳しいVisionと審美眼をもつMartoに、

Alannaという最高のパートナーが加わった。

これから彼らはどこまで行ってしまうのか。

毎年毎年の彼らとワインとの出会いが楽しみでなりまへん。

[35958] Marto Crazy Crazy マルト クレイジー クレイジー 22

呼称	RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン						
参考小売	¥3,900						
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白微泡・辛口						
栽培/認証	バイオロジック / -						
テロワール	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高・向き</th> <th>面積・収量</th> </tr> <tr> <td>砂岩</td> <td>200m・北東</td> <td>5ha・60hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積・収量	砂岩	200m・北東	5ha・60hl/ha
土壌	標高・向き	面積・収量					
砂岩	200m・北東	5ha・60hl/ha					
品種 (収穫/樹齢)	フクセルレーベ、ヴェルツァー、ミュラートウルガウ (手摘み / 平均50年)						
醸造 酵母	自生酵母						
発酵 熟成	8月28日収穫 / 50%は直接圧搾 50%は全房で1週間醸し、空気圧式圧搾 ステンレスタンクで発酵 糖が残った状態で2023年10月20日瓶詰め デゴルジュマンなし / 無濾過・無清澄						
SO ₂	無添加 トータル:15mg/L未満						
アルコール度	10.5%						
特徴	マルトの造る泡なのでクレイジーだよという意味合いのキュヴェ名です。3品種を50%を全房で1週間醸し後プレス、ステンレスタンクで発酵し、糖が残った状態で SO ₂ 無添加で瓶詰めしました。クリーミーで細やかな泡、オレンジ色、黄桃やアブリコット、びわ、ハチミツ、金木犀の香り、ドライな味わいですがジュシーで喉越しもよく、心地の良いアフターです。						



[35806] Alanna Lagamba Cuvée Royale アランナ・ラガンバキュヴェ ロイヤル19

呼称	Deutscher Sekt ドイチャー・ゼクト						
参考小売	¥7,800						
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白泡・辛口						
栽培/認証	バイオロジック / -						
テロワール	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高・向き</th> <th>収量</th> </tr> <tr> <td>砂岩 石灰</td> <td>ComingSoon</td> <td>ComingSoon</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	収量	砂岩 石灰	ComingSoon	ComingSoon
土壌	標高・向き	収量					
砂岩 石灰	ComingSoon	ComingSoon					
品種 (収穫/樹齢)	ピノブラン50% リースリング50% (手摘み / 30 ~ 50年)						
醸造 酵母	自生酵母						
発酵 熟成	9月10日収穫 / 空気圧式圧搾 10hlのフードルでそれぞれ発酵後、アッサンブラージュし瓶詰め 28ヶ月間瓶内二次発酵・熟成 デゴルジュマン:2023年1月 / 無濾過・無清澄						
SO ₂	無添加 トータル:13mg/L						
ガス圧	5.53気圧						
アルコール度	11%						
特徴	ロイヤルなイメージのゼクトであることからキュヴェ名が名付けられました。ピノブランとリースリングをプレス後フードルでそれぞれ発酵後アッサンブラージュし瓶詰めし、28ヶ月瓶内二次発酵・熟成しました。クリーミーな細かな泡にグリーンイエロー色、二十世紀梨やレモングラス、ライムの香り、酸の攻撃にシャープで心地良い泡、ドライですがミネラリーで旨味を包括した味わいです。						



[35956] Vin de Lagamba Frauen Power Rose ヴァンドラガンバ フラウエンパワー ロゼ22

呼称	RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン						
参考小売	¥3,300						
規格/タイプ	750ml×6×2 / ロゼ微泡・辛口						
栽培/認証	バイオロジック / -						
テロワール	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高・向き</th> <th>面積・収量</th> </tr> <tr> <td>砂岩</td> <td>300m・北、南南～西</td> <td>5ha・60hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積・収量	砂岩	300m・北、南南～西	5ha・60hl/ha
土壌	標高・向き	面積・収量					
砂岩	300m・北、南南～西	5ha・60hl/ha					
品種 (収穫/樹齢)	ドルンフェルダー 80% シルヴァーナ 20% (手摘み / 平均35年)						
醸造 酵母	自生酵母						
発酵 熟成	8月22日収穫 ドルンフェルダーは2/3は全房で醸し空気圧式圧搾、1/3は直接圧搾 シルヴァーナは全房で醸し空気圧式圧搾し、フードルで発酵 糖が残った状態で2023年10月22日瓶詰め デゴルジュマンなし / 無濾過・無清澄						
SO ₂	無添加 トータル:15mg/L未満						
アルコール度	9.5%						
特徴	Frauen は女性を意味しウーマンパワーをバラ色にというキュヴェ名です。ドルンフェルダーの 2/3 は全房で醸しプレス、1/3 は直接圧搾、シルヴァーナは全房で醸しプレス後、フードルで発酵し糖が残った状態で SO ₂ 無添加で瓶詰めしました。赤色の色調濃いサーモンピンク、赤リンゴにさくらんぼ、芍薬の香り、シャープでドライなアタックに少しの苦み、締まった酸味が感じられます。						



[35957] Vin de Lagamba Frauen Power ヴァンドラガンバ フラウエンパワー 22

呼称	RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン						
参考小売	¥3,300						
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤微泡・辛口						
栽培/認証	バイオロジック / -						
テロワール	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高・向き</th> <th>収量</th> </tr> <tr> <td>砂岩 石灰</td> <td>200m・南西、南東</td> <td>50hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	収量	砂岩 石灰	200m・南西、南東	50hl/ha
土壌	標高・向き	収量					
砂岩 石灰	200m・南西、南東	50hl/ha					
品種 (収穫/樹齢)	リースリング、ミュラートウルガウ、ヨハニター (手摘み / 5 ~ 20年)						
醸造 酵母	自生酵母						
発酵 熟成	8月28日収穫 ミュラートウルガウは除梗後、1週間醸し空気圧式圧搾 他は全房で1~2週間スミマセラシオンカルボニックし空気圧式圧搾 ステンレスタンクで発酵し、糖が残った状態で2022年10月28日瓶詰め デゴルジュマンなし / 無濾過・無清澄						
SO ₂	無添加 トータル:15mg/L未満						
アルコール度	9%						
特徴	フラウエンパワーはフェミニストのマルトの母が持っていたレコード名を拝借しました。ミュラートウルガウは除梗後、醸しプレス、その他6品種は全房でスミマセラシオンカルボニック後プレスし、ステンレスタンクで発酵、糖が残った状態で無添加で瓶詰めしました。スミレ色、ザクロやフランボワーズ、クローセイユ香、じわりと旨味が拡がり柔らかいタンニンと酸味は好バランス、心地の良い味わいが続きます。						



[35505] Vin de Lagamba Frauen Power ヴァンドラガンバ フラウエンパワー 21

呼称	RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン						
参考小売	¥3,400						
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤微泡・辛口						
栽培/認証	バイオロジック / -						
テロワール	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高・向き</th> <th>収量</th> </tr> <tr> <td>砂岩 粘土石灰</td> <td>200m・南西、南東</td> <td>70hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	収量	砂岩 粘土石灰	200m・南西、南東	70hl/ha
土壌	標高・向き	収量					
砂岩 粘土石灰	200m・南西、南東	70hl/ha					
品種 (収穫/樹齢)	ドルンフェルダー 100% (手摘み / 平均15年・30年)						
醸造 酵母	自生酵母						
発酵 熟成	9月15日収穫 / 全房で1週間醸し、空気圧式圧搾 ステンレスタンクで発酵 フードルで数週間デブルバージュし落ち着かせ、 糖が残った状態で2022年11月8日瓶詰め デゴルジュマンなし / 無濾過・無清澄						
SO ₂	無添加						
アルコール度	9%						
特徴	初めて造る赤のメトードアンセストラルで、“フラウエンパワー”とはフェミニストのマルトの母が持っていたレコード名を拝借しました。ドルンフェルダーを全房で1週間醸しステンレスタンクで発酵後、数週間フードルでデブルバージュして落ち着かせ無添加で瓶詰めしました。淡いパープルローズ色、スミレやアメリカンチェリーの香り、ブルーベリーやレッドカラントの果実とミネラル感に瑞々しさを感じます。						

