

Weingut Mann

ドイツ／ラインヘッセン
ヴァイングート・マン

土地と緑をこよなく愛するナイスガイ アンディマンのナチュラル

アンディ・マンは1990年生まれ。ラインヘッセンの南西、西隣のワイン生産地ナーエとの境界にほど近い人口450人ほどの小さな村エッケルスハイムにワイナリーがあります。実家はなんと300年前から続く複合農家、ブドウ造りの他に穀物や野菜を作り牧畜業も代々行ってきました。ワイン造りを中心としたのは彼の父の代からで現在畑は10haあります。

この地で生まれ育ったアンディ・マンは幼いころから父の畑仕事、ワイン造りを手伝ってききましたが、10代の若い頃は実際にはワイン造りには興味をもっておらず高校卒業後は兵役の為、9ヶ月ドイツ陸軍に入隊し、兵役終了後は大学で経営学を学びます。

(注: ドイツは長年徴兵制度があり満18歳以上の男子には兵役義務がありましたが、2011年7月4日、徴兵制の中止が発表されております。)

この学生期間、大企業で働くことが人生でやりたいことではないかもしれないと悟りません。同時に友人・知人から彼の実家がワイナリーであること、幼少期にその実家でどのように過ごしたかについて非常に興味をもたれました。高校卒業後、実家から離れたこの期間に実家、父の仕事、代々続いてきた農業に思いを巡らすようになり、そこから実家へ帰りワイン造りを志す決心をするのにそう時間はかかりませんでした。



その後、世界的に高名なガイゼンハイム大学で4年間、みっちりワイン造りについて学びます。彼がとてもラッキーだったのは、志が高い友人たちと出会ったこと。彼らと一つ屋根の下で生活し学び合えた事は彼の人生、ワイン造りの方向性に非常に大きな影響を及ぼします(そのうちの一人が同じラインヘッセンのマルティン・ヴェルナーです)。

卒業間近、彼らが住む部屋のワインセラーの中は世界中のナチュラルワインだらけだったそうで、彼はその事実自分に本当にやりたい道を見た気がしました。在学中の2015年にも、彼は時間を見つけては実家に戻り勉強とは別で実際にナチュラルワインを作り始めています。彼の1stヴィンテージはこの時の2015になります。

そして2017年、ガイゼンハイムを卒業しナチュラルワインだけを作る決心をして実家を引き継ぎます。

一見クールなナイスガイですが、いや実際本当に朗らかで快活、理知的で優しい、話しをしていて一緒にワインを飲んでそんな印象をもちますが、『ラインヘッセンの畑のエネルギーをボトルに詰め込み、それを世界中の人に味わってほしいんだ。その為の最初のステップは畑をよく観察し理解すること、その畑の個性を見つけ理解することが重要で、畑と友達になることなんだ。』と土壌や自然への話が始めると、別のHOTな一面が顔を出します。

どのようにブドウと接すればよいか、全ての必要な対応は、すべては畑が教えてくれるといいます。

ワインを造るうえで最も大事なことは土壌の生物多様性を最大限に活性化させ、緑と微生物に溢れた畑を造ることだといいます。

それこそが、ブドウそのものの個性を真に表現する唯一かつ真っ直ぐな道だといいます。

それこそが、添加物を入れず酸化防止剤の使用を抑えた輝くナチュラルワインを造る唯一の道だといいます。

フランスで本物のナチュラルワインを造る生産者からも同様の話をよく聞いてきましたが、まだ29歳の若者が畑とワイン造りの真理に真摯に向き合っている姿には感動を覚えます。

畑の生物多様性や自然な循環は、自分たちの生活を豊かにするヒントでもあり、人間の人生にも当てはまるはずだと、人間も幸せにしてくれるはずだと信じているアンディ・マン。それら全てが畑が教えてくれたことであり、自分がこれから作るワインでその精神を表現し皆へささやかなHappyを届けたいと語ります。それこそが彼の原動力であり畑に立つ理由です。

Diony

[34748] Weiss ヴァイス18 **[34749] Purpur Riesling プアプア リースリング18**

呼称	RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン		
参考小売	¥2,600		
規格/タイプ	750ml×6×2 / オレンジ・辛口		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	収量
	斑岩	200m(斜面)・全方位	60hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ミュラートウルガウ フクセルレーベ ショイレーベ50% リースリング50% (手摘み/平均25年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	8月末収穫 / 除梗せず1週間醸し後、空気圧式圧搾 ステンレスタンクと大樽で25日間発酵 そのまま10日間マロラクティック発酵		
熟成	そのまま10ヶ月間シュールリー熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2019年8月19日		
SO ₂	瓶詰め時: 5mg/L トータル: 14mg/L		
アルコール度	12%		
特徴	世界三大醸造大学ガイゼンハイムを卒業後実家を継ぐアンディマン、とても暑くほぼ雨が降らなかった 18 年は 4 品種を除梗せずに醸し、ステンレスタンクと大樽で発酵そのまま 10ヶ月シュールリー熟成しました。オレンジを帯びたイエローゴールド色からジンジャー、シトロンや野生のハーブ香、ややガスを含む口あたりに冷涼感溢れる高めめの酸と果実のエキスが広く染み渡る逸品です。		



呼称	RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン		
参考小売	¥3,100		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	斑岩	230m(斜面)・全方位	0.3ha・40hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	リースリング100% (手摘み/平均30年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月中旬~下旬収穫 / 直接圧搾 600Lの木樽で20日間発酵 そのまま10日間マロラクティック発酵		
熟成	そのまま10ヶ月間シュールリー熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2019年8月19日		
SO ₂	瓶詰め時: 10mg/L トータル: 15mg/L		
アルコール度	12.5%		
特徴	ラインヘッセンの南西、とても暑くほぼ雨が降らなかった 18 年は斑岩土壌のリースリングの味わいをそのまま表現するため、直接圧搾し 600L の木樽で発酵、そのまま 10ヶ月熟成しました。光沢あるクリームイエロー色、シリアルやコールスローの香り、ピュアなエキスを感ずるアタック、丸い酸と綺麗なジュース、均整取れた味わいが続き中程度のアフターでフィニッシュを迎えます。		



[34750] Purpur Weissburgunder プアプア ヴァイスブルグンダー 18 **[34751] Calx Grauburgunder カルクス グrauburgンダー 18**

呼称	RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン		
参考小売	¥3,200		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	斑岩	230m(斜面)・全方位	0.3ha・50hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ヴァイスブルグンダー 100% (手摘み/平均25年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月中旬収穫 / 直接圧搾 600Lの木樽で20日間発酵 そのまま10日間マロラクティック発酵		
熟成	そのまま9ヶ月間シュールリー熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2019年7月14日		
SO ₂	瓶詰め時: 10mg/L トータル: 21mg/L		
アルコール度	12.5%		
特徴	ラインヘッセンの南西、とても暑くほぼ雨が降らなかった 18 年は斑岩土壌のヴァイスブルグンダーの味わいをそのまま表現するため、直接圧搾し 600L の木樽で発酵、そのまま 9ヶ月熟成しました。輝くクリーム色、レモンピールやハーブの香りを感じます。滑らかな口あたりとバナナのような濃厚な味わいの奥に、高めめの酸とジュシーなエッセンスが広がる心地の良い仕上がりです。		



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 / オレンジ・辛口		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	石灰 レス	180m・南東	0.4ha・50hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	Grauburgンダー 100% (手摘み/平均25年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	8月下旬~9月上旬収穫 / 醸し後、直接圧搾 225Lの古樽で20日間発酵 そのまま10日間マロラクティック発酵		
熟成	そのまま9ヶ月間シュールリー熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2019年7月14日		
SO ₂	無添加 トータル: 15mg/L		
アルコール度	11.5%		
特徴	ラインヘッセン南西のエッケルスハイム村のアンディマンが、Grauburgンダーの皮はアロマを与える特性があるため醸し、225Lの木樽で発酵、そのまま 9ヶ月熟成しました。カルクスはラテン語由来で石灰という意味です。淡いピンクオレンジの外観から、スイカや柿の穏やかな香り、滑らかなピュアなテクスチャーに果実の甘さと綺麗な酸がバランスの取れた味わいを演出します。		



[34754] Rot ロート18 **[34755] PurPur×Calx Spätburgunder プアプア×カルクスシュベートブルグンダー 17**

呼称	RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン		
参考小売	¥2,500		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	レス	150m(平地)・南	0.8ha・60hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	メルロー 50% ドルンフェルダー 50% (手摘み/平均20年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月収穫 / 空気圧式圧搾 24hのフードルで10日間発酵 そのままマロラクティック発酵		
熟成	そのまま9ヶ月間熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2019年7月14日		
SO ₂	無添加 トータル: 7mg/L		
アルコール度	11%		
特徴	ここ Eckelsheim のエネルギーを表現したかったアンディマン、気候変動の影響でこの地で育つようになった力強いメルローとスムーズな味わいを生むドルンフェルダーをプレス後、フードルで発酵・熟成しました。ややピンクを帯びたパープルの外観から穏やかな果実やザクロの香り、重心高めめのアタックにジュシーな酸と軽やかなテイスト、気取らない赤ワインをご堪能いただけます。		



呼称	RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン		
参考小売	¥2,800		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	斑岩 石灰	170m(斜面)・南	0.8ha・40hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シュベートブルグンダー 100% (手摘み/平均20年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月収穫 / 空気圧式圧搾 225Lの古樽で10日間発酵 そのまま10日間マロラクティック発酵		
熟成	そのまま22ヶ月間熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2019年8月17日		
SO ₂	無添加 トータル: 6mg/L		
アルコール度	12%		
特徴	2017 年は遅霜の影響で収量は減りましたが、その後挽回し良く熟したシュベートブルグンダーの収穫が実現しました。プレス後、225L の古樽で発酵・熟成しました。憂いを含んだルビー色から、チェリーやフランボワーズのチャーミングな香り、ピュアな口あたりに果実の甘味と透明感のある酸、じわりとエキスがアフターへと広がる素晴らしい仕上がりです。		



酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください (基本的に 15 度以下の保存をお願いします)