

Bibo Runge

ドイツ／ラインガウ
ビボルンゲ

ライン川の恵み リースリングの理想郷ラインガウの新進気鋭！

フランクフルトの南西50キロに位置する人口約20万人の都市マインツ。スイスアルプスのトーマ湖からドイツ、オランダを経て北海へ注ぐ全長1,233kmのライン河はこのマインツ周辺で急に西へ直角に流れを変えます。その北岸、真南向きのタウヌス山脈の一面、約40kmにわたって広がる歴史のあるワイン産地がラインガウです。

この地域でその河幅を最大1.2kmにまで拓けるライン河。水面に反射した太陽光がブドウ畑に降り注いだり、日中に貯め込んだ熱が気温が下がる夜間に細かい霧となって少しずつ放出したり(貴腐ブドウの発展)と大河の恩恵を存分に受け発展してきた地域です。また、昔、カール大帝が対岸のインゲルハイム宮殿からラインガウの丘の雪解けが早いことに気づき、ここにブドウ畑を作るようにと命じたという逸話も残っているほか、背後のタウヌス山脈によって北風から守られるなど地理的要因に大変恵まれた地域でもあります。

有名生産者がひしめく大銘醸地ラインガウ、この地域でベライヒに制定されているのはJohannisberg (ヨハニスベルク)のみで、シュバトレゼ発祥の地であり、オルツァイルラゲ(特別な畑)シュロス・ヨハニスベルクのある村です。そのヨハニスベルクの東隣、Hallgarten(ハルガルテン)村をベースにワイン造りを行う新進気鋭な生産者と出会いました。辛口のリースリングのみにフォーカスするビボ・ルンゲです。ウォルター・ビボとカイ・ルンゲの2人がタッグを組み2013年に設立したドメーヌで、昔ながらのワイン作りの手法を取り入れ、時間や手法に制限を設けず柔軟にワイン造りやドメーヌ経営を行っています。

ビボはラインガウのシュロス・ラインハルツハウゼンの醸造長を約10年務め、ルンゲはアンティーク家具の修復や経営コンサルタントをしていました。合計4haの畑はHallgarten、Walluf、Winkel、Oestrichの村に点在し、黄土(loess)や粘板質(loam)、風化した粘板岩や砂利などリースリングには理想的な土壌とされています。

また昔ながらの醸造方法として伝統的なバスケットプレスで16～36時間の醸し後、4～12時間かけてゆっくりと压榨します。近代的な空気圧搾機との違いはブドウが過剰に潰されることなく優しくプレスされリッチで余韻の長い果汁とアロマの抽出を可能にします。マスト(果汁)を重力に従い600～2500Lの樽へ移し16～18℃と低温で発酵してゆきます。区画や収穫時期、アロマの性質の違うワインを糖と酸のバランスを考慮しつつアッサンブラージュし、ステンレスタンクで落ち着かせてフィルターにかけ瓶詰めします。ビボ・ルンゲの芳香性高くクリアで豊かな果実味とテロワール由来の質の高いミネラル、揺るぎない焦点の合った味わいはこのようにして時間をかけてじっくりと造り上げられてゆきます。

ラインガウの高貴なリースリング、是非、是非、一度お飲み頂ければそのポテンシャルの高さに目が覚めたような気分を得られるかもしれません。リースリングラヴァーの皆様のもとへ新しい風が届きますように。



【34269】Hargardun Riesling Trockenハーガルドウンリースリング トロッケン16			
呼称	Q.b.A ケーペーアー		
参考小売	¥2,800		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口		
栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	向き	面積
	黄土 ローム 砂質 砂利 粘土 珪岩	南、南西	1.7ha
品種 (収穫/樹齢)	リースリング100% (手摘み / 18～35年)		
	醸造 発酵	24～30時間醸し後、バスケットプレス 10～12hlのフードルで7ヶ月発酵	
熟成	ステンレスタンクで1ヶ月熟成後、アッサンブラージュ 濾過有・無清澄		
SO ₂	瓶詰め時:少量 トータル:118mg/L		
アルコール度	12.5%		
特徴	デオニーが満を持して紹介するラインガウの白ワインです。黄土、ロームを主体とする土質三区画のリースリングを醸し後、昔ながらのバスケットプレスで压榨、発酵熟成しアッサンブラージュしました。輝く淡いイエローの外観から控えめな香りからレモンや青リンゴのアロマ、ピンクグレープフルーツの軽快な酸、重心の低いミネラル、シンプルな構成ですがブレないビュアさに魅了されます。		

新着



Diony