

WG Bergkloster

ドイツ／ラインヘッセン
ヴァイングート・ベルククロシュター

畑でもセラーでも愛情と熱いエネルギー以外は何も加えない！

ラインヘッセン地方からなんと4人目のご紹介です。

これまでにWeingut Worner(マルティンヴェルナー /通称マルト)、Weingut Mann(アンディマン)、Weingut Walldorf(マキシミアン・デクスハイマー /通称マックス)の3人を先にご紹介させて頂きましたが、最後にとっておきの若者一人をご紹介します。

ご存じ、ラインヘッセン地方は総栽培面積26,600ヘクタールにおよぶドイツ最大のワイン生産地で、マインツに近い「ライン川の膝」と呼ばれる蛇行地帯に接し、栽培品種の多様さで知られています。

多様な土壌が見られますが、最も多いのがレスと砂の土壌であり、珪岩、斑岩、スレート、火山性土壌なども分布しており、粘土、砂や小石が多い土壌もあり土壌の宝庫といえます。

多様な土壌とマイクロ気候の恩恵を受け、ラインヘッセン地方で栽培されているブドウ品種は実に多ブドウ彩ですが、意欲ある次代(時代)を担う若者が次々に現れていることもこの地の新しい特徴といえそうです。

ラインヘッセン地方の南東部にあるWesthfen村は、10km弱東側にライン川が南北に流れる影響で先の3人のエリアより暖かいマイクロ気候をもちます。土壌はレス土壌と石灰土壌。その地でブドウ栽培・ワイン造りを続けてきたWeingut Bergkloster、8haの畑を代々守ってきました。

次代の当主Jason、明るく真直ぐでいつも笑顔、すごく大らかなでありながら、芯が太い意思の強さも垣間見える、まさに好青年です。

彼がガイゼンハイム大学で醸造を学び(2013年に卒業)、実家に戻り初めて自分で仕込んだVTGが2014年。この年から実家でコツコツと経験を積みながらドイツ、オーストリアでのWeingutでも研修を積んでいきます。

畑は元々両親が2000年代初頭からBioに転換しており2006年には”EU bio Logo”の認証も取っていましたので、恵まれた環境でのスタートと言えます。

2017年に全ての他Weingutでの研修を終え、2.5haの畑を両親から譲り受け完全に実家での自分のブドウ栽培・ワイン造りに集中し始めます。

『自然を最大限尊重し、ブドウ樹が成長する過程やセラー内で自然と微生物を信じ余計な介入や妨げは絶対にしない。愛情と熱いエネルギー以外は何も加えない』というのが彼のPhilosophyです。

醸造面でもいわゆる0/0、無清澄・無濾過・亜硫酸無添加での仕込みを2017年から続けております。

初訪問は2019年6月。初対面、初訪問にも拘らず疲れている僕らをWelcomeな雰囲気満タンで迎えてくれ、彼のMama手作りのランチも用意してくれていました。とても暖かい雰囲気と弾んだ会話からスタートしたのをよく覚えています。

畑を見て醸造所を見て、初めて彼のワインを試飲したこの時、最も印象に残ったのは、実はワインよりもJasonの人柄そのもの。

一言でいうと”超いいヤツじゃん！”。

しかし、この時試飲させて頂いた2018VTGはまだほとんどのキュヴェがSuper粗削りて正直にいうとチョイスがとても難しかったのです。しかし！きっと彼はこのいいワインを造るに違いない！との思いと勤が強く働き、将来はアルザスのJulien Mayerようになるのでは、、、との直感もあり1キュヴェだけをチョイス。この時、彼にも正直な感想を伝えたのですが、もちろん出来るだけ失礼がないように、でもオブラートに包まないように言葉を選び、それなのに彼は”言ってる事はよくわかるよ。この先をみていてくれ”と、とても清々しい笑顔で返してくれました。

その時の立ち位置や仕上がったワインのポテンシャルをよく把握しており、改善点や将来進みたい方向や描きたい画が彼には見えていたのだと思います。

その後の訪問でワインを飲み、道を一步一步着実に進んでいることを感じられる。

インポーターとしての最高の喜びを得られる瞬間です。

2020年はコロナで訪問できなかったのですが、秋には早速瓶詰めした2019VTGを送ってくれ、それを試飲してビックリです。無茶苦茶進化してるじゃないか、、、と。もう、すぐに熱いメールを送りました。

そして昨年2021年11月、これは絶対に現地でご一緒して話をして試飲したい！コロナがまだ猛威を振るってる中でもめげずに渡独。

結果、さらに驚いたのはいうまでもなく、涙がでるほどうれしくて夜中0時まで滞在して一緒にワインを飲んでしまい、、、、帰りがもう大変だったので。。。

今年2022年夏にも弊社営業チームを連れて再度訪問！

全員が彼のワインと彼の人柄を大好きになってしまい移動の車中ではちょっと盛り上がりました。

ラインヘッセンチーム4人の中でも特異な個性を発揮しているJason、まだまだ進化の途中なので粗削りな部分は正直まだまだ垣間見えるのですが、彼の熱い将来に期待を抱かずにはおられません。

と、、、、現在その他もって皆様のお役に立てる情報をJasonに確認しているのですが、

9月14日現在、現地はもちろん収穫真っただ中で返事が全く返ってこず、、、、

情報が届きましたらすぐに新しい情報をHPへアップいたしますので、大変申し訳ありませんがひとまずこちらでご容赦ください。



20

【35384】Cuvée weiß キュヴェ ヴァイス20				【34587】Cuvée Rot キュヴェ ロート18			
呼称	RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン			呼称	RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン		
参考小売	¥3,000			参考小売	¥2,800		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	バイオロジック / EU bio Logo			栽培/認証	バイオロジック / EU bio Logo		
テロワール	土壌	向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高	面積
	石灰岩 レス	北、南	3ha・60hl/ha		石灰岩 レス	150m	0.35ha・80hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ピノグリピノブランリースリングパッカス ソーヴィニヨンブランフクセルレーベ(手摘み/10~15年)			品種 (収穫/樹齢)	レгент ザンクト・ラウレント (手摘み/平均10年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	8月下旬収穫			発酵	9月上旬収穫 / 全房で収穫箱で2週間醸し、空気圧式圧搾		
熟成	全房で収穫箱で10日間醸し、空気圧式圧搾 600Lのフードル・12hlと24hlのステンレスタンクで 11ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2021年7月			熟成	12hlのフードルで10ヶ月間熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2019年6月		
SO ₂	無添加 トータル:15mg/L			SO ₂	無添加 トータル:28mg/L		
アルコール度	10%			アルコール度	11.5%		
特徴	Westhofen 村の味わいを表現するのに最も適しているキュヴェで6品種を全房で10日間醸し後600Lのフードルと2種類のステンレスタンクで発酵・熟成しました。透明感のあるグリーンイエロー色、カリンや早生の梨、金木犀、すりおろしリンゴの香りを感じ、果実味たっぷりの旨味のアタックが口中に広がります。うちに秘めたエキスがじわじわと湧いてくる美味しい味わいです。			特徴	ラインヘッセン、傍に流れるライン川の影響により温暖な地域で18年は乾燥していました。全房で2週間醸し後ステンレスタンクやフードルで発酵し12hlのフードルで10ヶ月熟成しました。エッジは明るいバープルのブラックガーネット色、フランボワーズや赤色リンゴ、ナツメグ香、摘みたてベリーの酸味と渋味がゆっくり広がる冷涼なイメージでドライフルーツの甘い香りがプラスされます。		

新着

新着



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)

