

Jan Matthias Klein ドイツ／モーゼル ヤン・マティアス・クライン

ベルンカステルで無濾過・サンスフルに挑むドイツ最古の生産者

ドイツ、モーゼル地方の中部モーゼルに位置するベルンカステル・ヴィットリッヒ地区の歴史ある村Kröv(クレフ)、栄えあるモーゼルの中でも特にその名を知られている畑や生産者がひしめいている重要地区の生産者をご紹介します。フランクフルトからちょうど真西に150km、アルザスのストラズブルから北北西に約240kmの位置にある村です。

歴史あるこの地域で非常に長い歴史を誇るワイナリーの若き現当主が革新的な試みを始めました。

ヤン・マティアス・クライン、1977年生まれ。

ヤンはシュタッフelter・ホフという862年創業、1100年以上の歴史を誇るドイツ最古のワイナリー、かつ世界最古の会社の一つとして名を連ねるワイナリーを所有するファミリーに生まれました(ウィキペディアにも載っています)。

ヤンが家族のワイナリーで本格的に働き始めて15年をこえます。ヤンの父親は1960年代から除草剤や農薬の使用に疑念を持ちこの地域では珍しくオーガニックでの栽培を開始しました。父の意思を引き継ぎビオロジック栽培を徹底し、2012年に全ての畑においてピオの認証を受けております。

そして2014年より醸造においてももっとストイックに酸化防止剤の使用を抑えることに努め始め(この土地では皆無です)、シュタッフelter・ホフ名義のカテゴリーも担当しながらもまた別で自らの名前ヤン・マティアス・クラインを冠した新しいプロジェクトをスタートさせました。

これはシュタッフelter・ホフのスタイルとは全く異なり、またモーゼルの典型的なスタイルとも全く異なります。収穫してブドウを絞るところまでは両カテゴリーに大差はないのですが、彼に言わせると違いはいたってシンプル、3点のみだといいます。

- ①濾過しない
- ②清澄しない
- ③亜硫酸を添加しない

家族の所有する畑は約10ha。

リースリング75%、ミュラートルガウ10%、ソーヴィニヨンブラン4%、ピノノワール5%、残りはポルトギーザ、ミュスカ、ゲレントが植わっております。この畑の中から選りすぐった区画2.5haのブドウ畑からヤンのワインは造られます。1haに満たない場所もありますので生産本数もキュヴェにより2,000本から10,000本程という少量生産になりますが、ヤンのやりたいことが目いっぱい詰まった新しいモーゼルスタイルと言えます。

この土地の土壌はグレーまたはブルーのシーファーボーデンと呼ばれるスレート粘板岩の風化した土壌で、香り、味共に印象豊かなワインを生み出します。時に粘土質や石灰が混ざる区画もありますが、石灰質の混ざらない土壌は、リースリングに類のないミネラルリティをもたらします。急斜面の畑上部からこの村を見下ろすと、全ての家々の屋根がすべて青黒いものばかりだった事はとても印象に残っています。スレートは日中の陽光を吸収し夜間にゆっくりとブドウ樹に放出し、また陽光から素早くしっかりと熱を吸収して温まりやすく、保温力が大きいのが特徴です。

モーゼルはナチュラルワインを造るにはおそらく最も最適な土地の一つだとヤンは考えています。土地のPHが低く、この温暖化の時代に今も涼やかな気候が維持されているためです。常にどんなシーズンもブドウ樹の健康を維持すること、化学的アプローチは一切用いず自然の摂理に許された方法でのみアプローチすることが重要で、それこそが畑における最大のチャレンジだといいます。

彼のワインのキュヴェ名は全て、ちょっと笑ってしまうような、たまには現代社会の皮肉のような、そして彼のユーモアがたっぷり表現された名前になっています。ニルヴァーナの曲をワイン名に使っていることからわかるように、彼は10代の頃から大のグランジやミクスチャーロック好き。特にレイジ・アゲインスト・ザ・マシン、ビースティ・ボーイズ、メタリカなどがフェイバリットだったようで、このあたりの感覚がラベルの表現のベースになっているのでしょうか?

今の趣味は、ワイン以外では美味しいものを食べる事、家族や友人と一緒に過ごす事と優等生的な発言が返ってきましたが、彼のカーヴの横には酒場兼ライブハウスが併設されており、今でもバンドを呼んでライブ・パーティも行っているようです。

862年続く偉大な歴史を引き継ぐ事は相当なプレッシャーだったようです。長く長く続くファミリーの未来の階段をこれからは自分が築いていく、この誇らしく素晴らしいチャレンジと重圧を40代となり抱きしめることができるようになったそうです。だからこそ、この歴史あるモーゼルの地でナチュラルワインの新しい歴史の1ページをも書き始めることができたのでしょう。



[35522] Party Panda Pet Nat パーティパンダペットナット21				[35521] Little Bastard リトルバスタード21			
呼称	Landwein ラントヴァイン			呼称	Landwein ラントヴァイン		
参考小売	¥4,000			参考小売	¥3,600		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・微泡・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオロジック / ECOVIN, EU-Organic			栽培/認証	ビオロジック / ECOVIN, EU-Organic		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高	収量
	スレート	ComingSoon	ComingSoon		灰色スレート	100 ~ 200m	65hl/ha
品種	リースリング50% (ヤンのブドウ)			品種	リースリング60% ソーヴィニヨンブラン25%		
(収穫/樹齢)	パフス50% (クローヴ村の買いブドウ) (手摘み/色々)			(収穫/樹齢)	ミュラートルガウ12% ミュスカ3% (手摘み/色々)		
醸造	酵母	自生酵母		醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	空気圧式圧搾 / 30hlのステンレスタンクで発酵			発酵	ミュスカは3日間醸し、ミュスカ以外は数時間醸し	
	熟成	糖が残った状態で2020年11月5日瓶詰め			熟成	品種ごとにステンレスタンクで発酵	
		9ヶ月間瓶内発酵・熟成				アッサンブラージュし19hlのフードルで	
		デゴルジュマン: 2021年8月				マロラクティック発酵・熟成	
		無濾過・無清澄				無濾過・無清澄	
	SO ₂	無添加 トータル: 17mg/L			SO ₂	無添加 トータル: 17mg/L	
アルコール度	10%			アルコール度	11%		
特徴	地元の小規模生産者をサポートするためのコラボプロジェクトで買いブドウのパフスとヤンのリースリングをブレンドしプレス後ステンレスタンクで発酵、糖が残った状態で瓶詰めし瓶内発酵・熟成しデゴルジュマンしました。クリーミーな細かい泡のグリーンイエロー色、白桃や二十世紀梨、すりおろしリンゴ香、プチプチ細かな泡、スッパリした酸味がじわと拡がりスムーズに飲み終える上品な仕上がりです。			特徴	リースリング、ソーヴィニヨンブラン、ミュラートルガウは数時間の醸し、ミュスカのみ3日間醸し後、品種ごとにステンレスタンクで発酵しアッサンブラージュ、19hlのフードルで発酵・熟成しました。白濁したグリーンイエロー色、スタチや青りんご、二十世紀梨の香り、酸味の高いアタックにミネラルが口中に拡がり、旨味たっぷりなボン酢や摘みたて梨のような味わいを感じます。		

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)