

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、アルザスのストラスブールから北北西に約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。

ヤンはシュタッフエルター・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ビ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)、シュタッフエルター・ホフ名義のカテゴリーも担当しながら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。

これはシュタッフエルター・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ー、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冷涼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・マシーン、ビースティ・ボーイズ、メタリカなどがフェイス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。



【36114】Rizzy Star Must Pet Nat リズィースターマストペットナット20				【36109】Little Bastard リトルバスタード22			
呼称	Landwein ラントヴァイン			呼称	Landwein ラントヴァイン		
参考小売	¥5,500			参考小売	¥3,900		
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	面積・収量
	灰色スレート	220m・南	1ha・55hl/ha		灰色スレート	100 ~ 200m	9ha・45hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	リースリング100% (手摘み / 平均43年)			品種 (収穫/樹齢)	リースリング60% ソーヴィニヨンブラン25% ミュラートウルガウ12% ミュスカ3%(手摘み / 8 ~ 45年)		
	醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母	
発酵・熟成	9月28日収穫 / 破碎し6時間醸し、プレス 20hlのフードルで3ヶ月間発酵 糖が残った状態で2021年1月15日瓶詰め 30ヶ月間瓶内発酵・熟成 デゴルジュマン:2023年6月			発酵・熟成	9月上旬 ~ 10月中旬収穫 ミュスカは2週間醸し、 ミュスカ以外は6 ~ 12時間醸し、アッサンブラージュ ステンレスタンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄		
	SO ₂	少量添加 トータル:10mg/L			SO ₂	少量添加 トータル:11mg/L	
アルコール度	11%			アルコール度	11%		
特徴	リースリングを破碎し 6 時間醸し後プレスし 20hl のフードルで 3ヶ月発酵し糖が残った状態で瓶詰め、30ヶ月瓶内熟成しました。しっかりとした黄色のグリーンイエロー、カプチーノ状の細かな泡、レモンや黄色リンゴ、セルフィーユ、イタリアンパセリの香りを感じます。心地よく広がる泡が爽やかで摘みたて柑橘を思わせる果実味と酸味、林檎を食べたジュシー且つ酸を感じるアフターです。			特徴	リースリングを主体とした3品種を別々に数時間醸し、2週間醸したミュスカとアッサンブラージュし、ステンレスタンクで発酵・熟成、酸化から守ってくれる澱と共に瓶詰めしました。グリーンイエロー色、ミント、スウィーティの香り、プチプチとしたミネラリーなアタックにフレッシュでジューシーな味わい、グレープフルーツの酸味がアフターに感じられる爽快な仕上がりです。		

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)