

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。



【モーゼル地方について】

モーゼル川、ザール川、ルーヴァー川流域のワイン生産地は、ドイツで最も古い産地として知られています。かつてローマ人がブドウ栽培の技術を大々的な形でモーゼル地方にもたらしました。伝統的なリースリング栽培地として高い名声を誇り、特に高品質のリースリングは国際的に評価が高く、同地方の名声を支えて来ました。ドイツで5番目に大きなワイン生産地で、世界的にも急斜面のブドウ畑が最も多く分布している地域です。

モーゼル地方は、ペルルからコブレンツに至る、モーゼル川のドイツ国内部分である243kmにわたる流域のほか、その支流であるザール川、ルーヴァー川流域に及ぶ一帯です。同地方は6つのペライヒに分かれています。下モーゼル流域のブルク・コッヘムというペライヒは、現在ではテラッセンモーゼルと呼ばれ、ブドウ栽培は主にテラス式の畑で行われています。ペルンカステルと呼ばれるペライヒは中部モーゼルと言われる、同地域の中心をなす一帯で、有名なワイン村や名高いブドウ畑が集中しています。トリアの南からは、オーバーモーゼルと呼ばれる一帯になります。

モーゼルの谷は天候に守られた地域で、寒さが厳しいドイツの中では最も温暖なゾーンのひとつに数えられます。川沿いのスレート土壌の急斜面のブドウ畑は、日中に太陽の熱を備蓄し、夜間に放熱します。気温は安定しており、冬は適度に寒く、夏は心地よい暑さで、十分な降水量があります。年間平均気温は約10℃あり、北緯50度辺りの温暖な気候ゆえに、モーゼル地方の生育期間は4月から10月まで、非常に長期間にわたります。ブドウの成熟を11月まで待つことが可能な年もあります。

オーバーモーゼルのドイツ、フランス、ルクセンブルク3国の接する地点から、ザール川上流のコンツの辺りまではムッセルカルク土壌、コイパー土壌が主体で、ブルグンダー系品種や土着品種のエルプリングにふさわしい底土となっています。シュヴァイヒからコブレンツまで、そしてザール川、ルーヴァー川流域はスレート土壌です。

中部モーゼル、テラッセンモーゼルー一帯、ならびにザール川、ルーヴァー川流域では、主にリースリングが栽培されています。リースリングは、地中深くまで根を張り、痩せた土壌から十分なミネラルリティとフィネスを引きだします。リースリング以外の品種も栽培され、リヴァーナーは次に重要な品種といえます。

栽培面積が増えているのがヴァイスブルグンダー、グラウブルグンダー、オーセロワ、シャルドネで、石灰質土壌の畑で素晴らしいワインを生み出しています。赤ワインにおいては、80年代後半からシュペートブルグンダーとドルンフェルダーがモーゼル川、ザール川、ルーヴァー川流域で栽培されるようになっています。



▲スレート土壌



Diony

【34590】Kiss Kiss Maddies Lipsキス キスマディーズリップス ペットナット18				【34884】Little Bastard リトルバスタード19			
呼称	Landwein ラントヴァイン			呼称	Landwein ラントヴァイン		
参考小売	¥3,600			参考小売	¥3,300		
規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ微泡・辛口 SOLD OUT			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口 SOLD OUT		
栽培/認証	ビオロジック / ECOVIN			栽培/認証	ビオロジック / ECOVIN		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	収量
	石灰粘土	140m・南	0.2ha・75hl/ha		青色スレート	色々	65hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ピノ・マドレーヌ(フリューブルグンダー)100% (手摘み/平均23年)			品種 (収穫/樹齢)	リースリング55% ソーヴィニヨンブラン30% ミュラートウルガウ10% ミスカ5%(手摘み/色々)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	8月30日収穫 ステンレスタンク[15℃]で24時間醸し、空気圧搾 ステンレスタンクで1ヶ月発酵			発酵	6時間~14日醸し、水平式プレス機でプレス 20hlのフードルで1ヶ月発酵		
熟成	2018年9月30日に瓶詰めし、6ヶ月間瓶内熟成 無濾過・無清澄			熟成	そのまま5ヶ月間シュールリー熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2020年3月27日		
SO ₂	無添加 トータル:18mg/L			SO ₂	無添加 トータル:21mg/L		
アルコール度	11%			アルコール度	11.5%		
特徴	ニルヴァーナの曲モリーズリップスから引用したキュヴェ名で、ピノ・マドレーヌ(フリューブルグンダー)を24時間醸した後、プレスし、ステンレスタンクで1ヶ月発酵し瓶詰め、6ヶ月瓶内熟成しました。細やかな泡立ち、杓色、火打石やレモンの香り、たっぷりのミネラル感と流れるような酸、膨らみのある果実感の後にハーブのニュアンスを感じドライな印象を受けます。			特徴	モーゼルで1100年以上続くワイン名家に育ったヤン。多種ブレンドのため、「正室でない女性から生まれた庶子」の意味とスラングで「嫌なやつ」を掛けてバスタードとしています。4品種を6時間~14日醸しプレス後フードルで発酵・熟成しました。憂いある山吹色、バタースコッチの甘い香りに熟したバナナや白桃、たっぷりのナチュラルなエキス感、高めの酸を伴うフルーティーな味わいです。		
【34592】Orange Utan オレンジウータン18				【34805】Little Red Riding Wolfリトルレッドライディングウルフ18			
呼称	Landwein ラントヴァイン			呼称	Landwein ラントヴァイン		
参考小売	¥4,500			参考小売	¥3,800		
規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・辛口 SOLD OUT			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム SOLD OUT		
栽培/認証	ビオロジック / ECOVIN			栽培/認証	ビオロジック / ECOVIN		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	青粘板岩石灰粘土	140m・南	0.37ha・50~75hl/ha		石灰岩粘土	140m・南	3ha・50hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	リースリング65%(手摘み/平均40年) ミスカ35%(手摘み/平均7年)			品種 (収穫/樹齢)	シュベートブルグンダー 100% (手摘み/平均25年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	リースリングはステンレスタンク[10~20℃]で リースリングは42日、ミスカは14日醸し、空気圧搾 ステンレスタンクで2ヶ月発酵			発酵	ステンレスタンクで24日間醸し、水平式プレス機でプレス ステンレスタンクで発酵		
熟成	10hlの樽で9ヶ月間シュールリー熟成、6ヶ月瓶内熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2019年9月3日			熟成	10hlのフードルでシュールリー熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2019年8月29日		
SO ₂	無添加 トータル:8mg/L			SO ₂	無添加 トータル:20mg/L		
アルコール度	11.5%			アルコール度	12%		
特徴	リースリングとミスカをステンレスタンクで醸しプレス、ステンレスで発酵、樽で熟成したオレンジワインで、1本につき1ユーロがボルネオのオラウータン保護団体に寄付されます。濁りのあるイエローゴールドの外観からオレンジや瑞々しい桃のフレッシュな香り、しっかりとしたアタックに少しクリスピーな印象、枇杷を連想する控えめな果実味とビターな味わいが印象的です。			特徴	赤ずきんちゃんが狼に乗る時代=モーゼルにピノノワール新時代がやってきた!という意味が込められています。粘土・石灰岩で育つピノノワールをステンレスタンクで24日醸しプレス、ステンレスタンクで発酵後、10hlのフードルで熟成しました。淡いカーネット色の外観から青海苔やプラム、梅紫蘇の香り、重心高めのアタックにタンニンと高めの酸、エネルギーが溢れる味わいが続きます。		

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)

