

Weingut Walldorf

ドイツ/ラインヘッセン
ヴァインゲート・ヴァルドルフ

ナチュラルワインと土壌の宝庫ラインヘッセン、これぞ石灰土壌！

マキシミリアン・デクスハイマー Maximilian Dexheimer(通称Max)は、1992年生まれの若年28歳。若さに似合わず重くどっしりした落ち着いた雰囲気と優しい視線が印象的な好青年です。ラインヘッセンの歴史あるヴァインゲートの家に生まれた彼は、高校卒業後の18歳からワイン造りを志します。

オープンハイム(DLR)、ファルツ(Knipser)でスタジエとして経験値を重ね、2013年にニュージーランドのマルボロ(Hans Herzog)で最後のスタジエ期間を終えて実家のヴァインゲート・ヴァルドルフへ一度戻ります。

その後1年間、世界的に著名なガイゼンハイム大学で醸造学を学びます。他ドイツ若手生産者の資料でも書きましたが、この時にマルティン・ヴェルナー(ラインヘッセン)、アンディ・マン(ラインヘッセン)、ヤーソン(ラインヘッセン)、アンディ・ヴァイガント(フランケン)、という志を共にする生涯の友を得ます。現在も彼らとはワインを飲みかわし、情報交換を行い、時には一緒にサロンに出展しながら、ビオロジック農業、バイオダイナミ農業、ナチュラルワイン醸造の技術と経験値を高めあっております。

卒業後は、2014年の1年間は地元ラインヘッセンのゼクトハウス・ラウムラント(Sekthaus Raumland)、2015年はオーストリア/ヴァッハウのフランツ・ヒルツベルガー(Franz Hirtzberger)に最後の修行に出ます。

2016年に再度実家に戻り、2010年からの6年間の修行と勉強の時を終え自分の道を見つけ、念願の自らのワイン造りを開始します。



ヴァインゲートの正式名称はヴァインゲート・ヴァルドルフ・プファッフエンホーフ。

1896年から代々続く家族経営の小さなヴァインゲートです。1988年には彼の両親がヴァインゲートを引き継ぎ、98年にはレストランとプレスハウスも設立します。以後は父親がワイン造りに専任し、母親と祖母がレストランを経営しております。

ラインヘッセンのザウルハイム(Saulheim)とアルムシン(Armshim)に14haの畑を持ち、リースリング、シュペートブルグンダー、ヴァイスブルグンダー、シルヴァナーに最も注力しています。ヴァインゲート全体での年間生産量はわずか60,000本、ほとんどがドイツ国内の常連顧客のみへ販売されて完売となっていたので、国外へはこれまでほぼ輸出されたことがありません。

マックスが2016年に実家に戻ってからは上記の畑から4区画を引き継ぎ、彼のフィロソフィーを基に畑と醸造に変革をもたらして独自のナチュラルワイン造りを志してきています。

まず最初に取り組んだことはもちろん畑の改革。2016年の1年目はバイオダイナミ農法への転換から始めます。2018年にはビオロジック農法の手法も取り入れ始め、バイオダイナミとビオロジックの融合を図っています。2019VTGからは醸造方法もナチュラル醸造に徹底し、2020年に初めて彼の100%ナチュラルワインがついにリリースされました。生産量はシュペートブルグンダーが僅か3,500本、シルヴァナーは1,300本です。(※その他のキュヴェは日本へ紹介前に完売となったようです)

アンディ・ヴァイガントの資料でも触れましたが2019年5月に天王洲で開催されたドイツ若手生産者13社を紹介する“Generation Riesling”で初めて出会い、その1ヶ月後にはドイツ・ラインヘッセンでいつもの仲間皆と一緒にたらふくワインを飲み語り合い、その後も話を続けてきたマックス。

待っていた甲斐がありました！最高のシュペートブルグンダーとシルヴァナーが入荷です。ピノワール好き、アルザス好きの皆さんには特にまず一口飲んでいただきたいです。



Diony

【34886】Weiss ヴァイス19				【34887】Pinot Noir ピノノワール17			
呼称	Landwein ラントヴァイン			呼称	Q.b.A クーベアー		
参考小売	¥3,000			参考小売	¥3,900		
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	ビオロジック / -			栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	石灰岩	180m・北	0.3ha		レス 石灰岩	160～170m・南	0.5ha・35hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シルヴァナー 100% (手摘み / 平均30年)			品種 (収穫/樹齢)	ピノノワール100%(手摘み / 26～32年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	9月25日収穫 / 全房で蓋をして14日間醸し、プレス ドイツの伝統的な12hlのフードル(Stuckfass)で 発酵・シュールリー熟成 無濾過・無清澄			発酵	一部除梗し、木製開放桶で醸し、プレス 木製開放桶で発酵		
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L			熟成	228Lの古樽で36ヶ月間シュールリー熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2020年8月29日		
アルコール度	11.5%			SO ₂	無添加 トータル:11mg/L		
特徴	6年間の修行を終え父親が引き継いだヴァインゲートのあるライン ヘッセンへ戻り、石灰土壌で育ったシルヴァナーを全房で蓋をして 14日醸しプレス、ドイツの伝統的なフードル Stuckfass で発酵・熟 成し SO ₂ 無添加で瓶詰めしました。憂いたっぷりのクリーム色、ライ チやフレッシュバナナの甘い香りを感じます。硬質な酸を感じるア タック、レモンを噛んだ味わいに心地の良い塩気の余韻が続きます。			特徴	ドイツ国内の常連顧客のみで完売するヴァインゲート、レス・石灰 岩で育ったピノノワールを一部除梗し木製開放桶で醸し発酵、 228Lの古樽で36ヶ月熟成し SO ₂ 無添加で仕上げました。憂いを含 んだダークルビー色、ブラックチェリーやバラ、カシスなど黒果実 の香り、冷涼感伴うピュアな口あたりに旨味、きめ細やかなタンニ ンと心地の良い酸がアフターのナチュラル感を増幅させます。		



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)



Diony