

# 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。



【36113】Party Panda Pet Nat パーティパンダ ペットナット22				【36115】Muller Time Sanderstruck ミュラータイム サンダーストラック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	¥4,500			参考小売	¥3,800		
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	バイオロジック / ECOVIN, EU-Organic			栽培/認証	バイオロジック / 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・向き	面積・収量
	スレート	ComingSoon	ComingSoon		灰色スレート	250m・南東	1.2ha・30hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	リースリング(ピリのブドウ) パフス(ピリのブドウ)、ケルナー(少量)(手摘み/色々)			品種 (収穫/樹齢)	ミュラートウルガウ100% (手摘み/平均22年・35年)		
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	1/4は除梗し、2週間醸し		
熟成	糖が残った状態で瓶詰めし、瓶内発酵・熟成 デゴルジュマン無し 無濾過・無清澄			熟成	3/4は直接圧搾後、 ステンレスタンクで発酵・熟成		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:12mg/L			SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:16mg/L		
アルコール度	10%			アルコール度	11%		
特徴	22年は10月中旬まで続く長い収穫となりました。リースリングとパフスに少量のケルナー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・熟成しました。白濁した淡い黄金色、金木犀や洋梨コンポート、白桃やライチ、梨のアロマを感じます。ジューシーでドライな味わいにオレンジピールのほろ苦さと心地の良いエキス感と塩味が溶け込んだ逸品です。			特徴	ミュラートウルガウ1/4は2週間醸し、3/4は直接圧搾しステンレスタンクで発酵・熟成しました。オイリーな粘性のあるグリーンカラー、リンゴや洋梨コンポート、白桃、フローラル、バラのアロマティックな香り、ドライなアタックにやや高めめの酸味、口中にフローラルとリンゴの香りが拡がった後、火打石やミネラリーな塩味の味わいが溢れます。		
【36112】Papa Panda's Rising パパパンダズ ライジング22				【36110】Little Red Riding Wolfリトルレッドライディングウルフ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	¥4,500			参考小売	¥5,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	バイオロジック / -			栽培/認証	バイオロジック ビオディナミ / 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・向き	面積
	灰色スレート	200m・南南西	1ha・25hl/ha		スレート 粘土石灰	140m・南	3.5ha
品種 (収穫/樹齢)	リースリング100%(村の買いブドウとヤンのブドウ) (手摘み/平均40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	24時間醸し、プレス ステンレスタンクで発酵			発酵	ステンレスタンクと古樽で発酵・熟成		
熟成	250Lの木樽で6ヶ月間熟成 無濾過・無清澄			熟成	瓶詰め:2022年4月		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:18mg/L			SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:19mg/L		
アルコール度	11.5%			アルコール度	11.5%		
特徴	3年目のプロジェクト、モーゼルの友人農家のリースリングをブレンドし24時間醸しを行いステンレスタンクで発酵、250Lの木樽で6ヶ月熟成しました。オイリーな粘性のあるグリーンイエローの外観、マンゴーや火打石、焚火のアロマを感じます。上品で拡がりのあるアタックはバランスよく、程よい酸味とアプリコットやカリンの香りが余韻に拡がります。			特徴	21年はオーストリアのオーガニック生産者から購入したブラウフレンキッシュを使用しましたが 22年は本来のシュベートブルグンダーのみをステンレスタンクと古樽で発酵・熟成しました。紫を帯びたルビー色、赤スグリやラズベリー、イチヂク、ブルー、ユーカリ、ミントのアロマを感じます。果実味の甘さを感じるアタック、高い酸味、軽やかで冷涼な味わいです。		

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)