

Weingut Weigand ドイツ／フランケン ヴァイングート・ヴァイガント

ドイツのシャブリ!? BIO×高樹齢×シルヴァナー ×ナチュラル醸造

フランケン地方といえばやはり、丸い特有の形をしたワインボトル/ボックスボイテルと辛口のシルヴァナーの産地として良く知られています。

大都市フランクフルトから車でアウトバーン3号線を東南東に数十分もいけばフランケン地方の西の玄関地アシャッフェンブルク(Aschaffenburg)です。

フランケン地方はバイエルン州の北端に位置し、ぶどう畑の総面積は6,100haに及びます。多くは小農達の零細農園で、農業協同組合が力強い指導力を発揮していますが、旧貴族と修道院に基づく慈善協会によるワイン造りが、今日まで本命を保ってきました。

が、もちろん、新しい流れもこの地でも息づき始めています。

2018年、2019年とラインハッセンのマルティン・ヴェルナー、アンディ・マンと20代のドイツ・ナチュラルワインの作り手をご紹介させて頂きましたが、東の銘醸地・フランケンでもナチュラルワインの新しい若い芽が力強く出てきております。

アンディ・ヴァイガント、1991年生まれ。2018年より両親の畑を正式に引継ぎワイン造りを始めます。彼の両親は1990年からワイン造りを始めております。

子供の頃から放課後は畑の手伝いを強いられていた彼、当時は遊びたくて仕方なかったので畑での仕事は嫌いだったといいます。音楽を作ることが好きで、プロのDJになる夢を見ていた時期もあるそうで今でもクラブでレコードを流す日もあります。

両親の仕事を引き継ぐかどうか就学中はまだ決めかねていた彼ですが、結局高校を卒業した2011年から2013年の2年間で、年季奉公のつもりで実家のワイン造りの手伝いをしました。その期間にブドウ・畑・自然・発酵・熟成の魅力にすっかり取りつかれてしまいます。

さらに体系的・集中的にワイン造りを学びたいという事で、2014年～ 2017年まで、世界的に有名なラインガウにあるガイゼンハイム大学醸造学部で集中して学びます。この期間、彼は生涯の友を得ます。ラインハッセン出身のマルティン・ヴェルナー、アンディ・マンを中心とした面々で、みな寮に住まいながら毎晩ワイン造りと将来について語り合い、飲みあかしたそうです。全員が全員、ナチュラルワインが大好き。この期間に彼らは皆、実家に帰ったら畑をBioに変え、醸造も人為的介入を極力避ける手法に変え、ナチュラルワインを造るんだと決意したそうです。彼にとってのアイドルは沢山いるそうですが、中でもオーストリアとフランス(中でもアルザス、ジュラ)が最高だそうで、セップムスター、ツェッペ、プライジンガー、リエッシュ、メイエ、オヴェルノワ、ガヌヴァ、キャヴァロド、“あ、南はマタッサも最高だ”、とどんどんスターの名前が出てきます。

彼との出会いは東京でした。

ある日、メッセージに知らない外人さんからメッセージが。

「マルト(マルティン・ヴェルナー)の友達で俺もワインをフランケンで造っているんだ。今度、仕事で東京に行くから一緒に飲まないか？ サンプルを持っていくから俺のワインを飲んでほしいんだ！」と。

天王洲で催された若手ドイツ生産者13社を紹介する“Generation Riesling”に出展する為の来日でした。もちろん答えはYes! フランケンだからシルヴァナーか！これは面白そうだ、FBの写真をみるとちょっとヤンチャそうな若いイケメン。期待と想像は膨らみます。

2019年5月下旬。東京の新しいナチュラルワインのメッカ?ピョッシュで、彼と友人のドイツワイン作り手と合流。アンディはモスクワ経由で来日したのですが、乗り換えの飛行機が突然欠航。なんとか日本には到着したものの成田でロストバゲージが判明。残念ながらサンプルはこの日、日本には届きませんでした。その夜は興が乗るまでは、思い出せばFOOKINGといい、飲んでほしかったんだ、、、と相当に悔しそうでした。

翌日のGeneration Rieslingに出展した彼のワインは親譲りの醸造方法で造ったワイン、サンセールセバスチャン・リフォーに例えるとそれらはカルトロンにあたり、僕らに飲ませなかったカテゴリーではなかったとの事。しかし、当日試飲したワインからは、ブドウの個性とポテンシャルを十二分に感じ取ることができ、その数週間後にはフランケンを訪問したのです。

フランケン地方のほぼ中央に位置するピュルツベルクから下道を南東へ車を30分走らせたイプホーヘン(Iphohen)という小さな村で両親はワイン造りと小さな宿を営んでおり、彼はそのワイン造りをガイゼンハイム卒業後の2018年から引き継ぎます。

この村には25人程のワインの作り手がいて、皆で村の周りに500haほどの畑を所有しています。ヴァイガント家も村のすぐ周りの丘陵地に約9haの畑を持っています。彼に加え両親、両祖父母、ルーマニア人の従業員の6人で畑を守っており、すでに全ての畑でBioの認証を取得しています。

彼は一年一年、畑に植物多様性をもたらすため様々な植物を植え、畑の中をできるだけ本来のあるがままの自然の姿に戻りたいといいます。畑は美しい緑に覆われ、彼の性格を映し出すように大らかで明るい気で満ちています。

ヴァイガント家一番の自慢は全てのブドウが40～60年の高樹齢であること。この樹齢がアンディのワイン造りのスタイルをしっかりと支えています。ジョイレーベは45年、リースリングは60年、もちろん愛すべき樹齢40年のシルヴァナーがヴァイガント家の主役であります。

それ以外でも樹齢60年のミュラートルガウはドイツでもなかなかお目にかかれないそうです。2018年と2019年にはシャルドネとピノノワールが新たに植樹されております。

土壌は全てコイパー(Keuper)と呼ばれる泥土岩。砂や粘土、炭化物、マールなどで構成されており、約2億年前にできた岩石だそうです。この土壌がワインにハーヴを連想させる清涼感、塩味や白コショウを表現するミネラルやスパイス感、そしてフレッシュな酸をもたらしています。



Diony

フレッシュなスタイルが大好きなアンディは毎年9月上旬には収穫します。家族、友人を中心とした収穫チームで、新顔が手伝いに来てすぐに友達となり毎年の収穫チームは年々太く強くチームワークを結成していきます。手摘みはもちろん、小さなバケツでブドウを傷つけないように丁寧に献身的に収穫しブドウを運びます。この時期が一年でもっともエネルギーにあふれ美しい瞬間だと彼はいます。

セラーでの選果と除梗も収穫者の目と手で丁寧に愛情をもって行われます。プレスは最近主流のブヌマティックではなく垂直式を使用します。また、シルヴァナーは収穫箱で足でのピジャージュによりプレスされます。

発酵と熟成は基本的にはすべて古樽で行われます。畑や蔵に生きる自然の微生物での自然発酵はもちろん、すべてのキュヴェが無濾過・無清澄、亜硫酸塩を含む一切の添加物の使用はありません。初ヴィンテージからずっと徹底してきておりますが、出来上がったワインは、自然の素直さと美しさ、彼の明るさを体現しております。全てのワインにオフフレーヴァーは一切ないといっても過言ではありません。

最近ではイタリア産アンフォラとジョージア産クヴェヴリも購入し、クヴェヴリは地中に埋めております。彼のエキサイティングな探求心が表れています。

また一人、エネルギーなゲルマン魂をご紹介させていただきます。僕がイメージしてきたゲルマンやフランケンのイメージとは全く違い、エネルギーの塊ではあるのですがしなやかで素直で素朴な液質、美しくリラックスした輪郭、さらにイケメン、本当に人柄がよく表れているワイン達です。

【フランケン地方について】

ワイン産地は、北はレーン山脈、東はシュタイガーヴァルト山地、南はタウバー峡谷、西はシュペッサート山地が境界となっています。ぶどう畑の大部分は、西はアシャッフエンブルク、東はシュヴァインフルトの間にあり、そこをメイン川が大きなW字型を描いて流れています。すべてのぶどう畑がメイン川かその支流流域の南向きの斜面に開墾されています。

東西のほぼ中央にビュルツベルグがありその周辺には名だたる銘醸地があります。

うねうねと曲がりくねるメイン川とその支流の流れが、四角形や三角形を作って流れているので、四角地区や三角地区とも呼ばれ、地域は以下の3つのペライヒ(地域)からなります。

①マインフィアエック(四角地区)…雑色砂岩土壌が多い(フランケン西部)。

②マインドライエック(三角地区)…土壌はムッセルカルクとレスが中心となっています(フランケン中央ビュルツベルグ周辺、名だたる銘醸地があります)。

③シュタイガーヴァルト…コイパーが中心となっています。

(フランケン南東部、今回のアンディはこの地域です)

大西洋から遠いため、寒暖の差の激しい大陸性気候が支配的で夏は乾燥し、冬は非常に寒くなります。このような気象条件ゆえに、霜の下りない生育期間は、毎年160~190日程度、年間日照時間は1,600~1,750時間、年間平均気温は8.5~9.0度、年間降水量は500~600mmとなっています。

ライン川西部のモーゼルやライン河沿いの地域とは一線を画した特徴を有し、特にモーゼルなどの湿った酸味に対し、乾燥した酸味やミネラルを感じさせるものが多いことが大きな特徴です。品種にしても西部の主要品種はリースリングですが、フランケンではむしろシルヴァナーの方が適している、その堂々たる性格が味わい、骨格に顕著に表れています。

香りは弱い、コクが強く引き締まり、大地のエネルギーを反映した辛口が特徴です。フランケンのワインは男性的とされていてシルヴァナーの上物はフランスのシャブリの上物に十分対抗しうるといわれています。

フランケン地方を代表する土壌は、中生代、三畳紀、ジュラ紀、白亜紀などの石灰岩層がベースです。主に以下の3種類に大別でき、この特殊な地層が、古代の三畳紀の海から堆積してできあがるまでに、約6千万年の年月がかかっています。

①雑色砂岩(ブントザントシュタイン / Buntsandstein、砂や粘土が岩石化したもの)

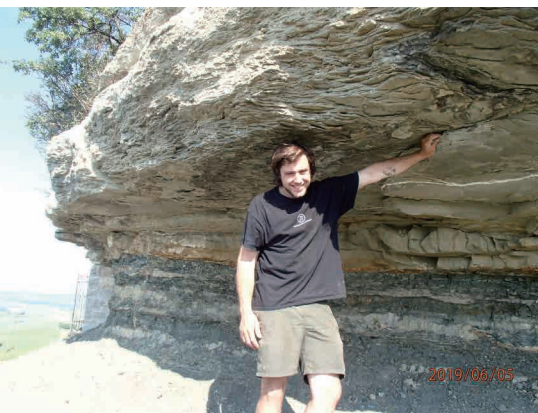
②貝殻石灰岩(ムッセルカルク / Muschelkalk、サンゴや貝殻といった生物の殻が堆積してできたもので、中に化石などが見られることもあります。)

③泥土岩(コイパー / Keuper、砂や粘土、炭化物、マールなどで構成される泥土岩で、約2億年前にできた岩石だそうです)

フランケン地方で栽培されているぶどうは、白ワイン品種が80%以上を占めています。シルヴァナーはフランケン地方の伝統的品種です。最も多く栽培されているのは、繊細なアロマを持つミュラー・トゥルガウで、若手の造り手たちが現代人の好みに合わせたスタイルで醸造しており、新たなブームがやってきています。シルヴァナーとミュラー・トゥルガウの他には、白品種のバツフスが、この地方独特のワインとして重要な役割を果たしています。マインフィアエックでは、雑色砂岩土壌の畑でシュペートブルグンダーなどの赤品種が栽培されています。



▲コイパー岩石



Diony

【36654】White ホワイト23				【36655】Sylvaner シルヴァーナー 23			
呼称	Landwein Main ラントヴァイン・メイン			呼称	Landwein Main ラントヴァイン・メイン		
参考小売	¥3,300			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 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオロジック / Naturland, EU-Organic			栽培/認証	ビオロジック / EU ÖKO		
テロワール	土壌	標高・向き	収量	テロワール	土壌	標高・向き	収量
	泥土岩(コイパー)	250m・西、南	55hl/ha		泥土岩(コイパー)	250m・西、南	55hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シルヴァーナー 30% ミュラートウルガウ 20% ショイレーベ 15% リースリング 15% ピノブラン 10% パッカス 10% (手摘み / 30 ~ 75年)			品種 (収穫/樹齢)	シルヴァーナー 100% (手摘み / 45 ~ 75年)		
醸造 酵母	自生酵母 2024/6/24/			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	9月7日収穫 / 全房で空気圧式圧搾 600L・12.5hl・25hlの古樽で発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2024年6月24日			発酵 熟成	9月12日収穫 / 全房で空気圧式圧搾 600L・12.5hl・25hlの古樽で発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2024年6月24日		
SO ₂	無添加 トータル: 16mg/L			SO ₂	無添加 トータル: 16mg/L		
アルコール度	11.5%			アルコール度	12%		
特徴	コイパー土壌で育つ6品種を全房でプレスし3種類の木樽でとても早く発酵を終え、そのまま熟成し24年6月に瓶詰めしました。綺麗なグリーンイエロー色、グレープフルーツやスイーティ、レモン、アップルミントのアロマ、シャープなアタックにドライな味わい、酸味は高いがバランスよく果実味とマッチしていて、喉越しよくドライで旨味のある仕上がりです。			特徴	コイパー土壌で育つシルヴァーナーを全房でプレスし3種類の木樽でとても早く発酵を終え、そのまま熟成し24年6月に瓶詰めしました。輝きのあるグリーンイエロー色、晩白柚やスイーティ、グレープフルーツ、カモミールのアロマ、完熟した柑橘を思わせるアタック、果実味と酸味が上手くマッチしていて心地の良い味わいはバランスのよい逸品です。		
【36661】Scheurebe ショイレーベ23				【36662】Weissburgunder ヴァイスブルグンダー 23			
呼称	Landwein Main ラントヴァイン・メイン			呼称	Landwein Main ラントヴァイン・メイン		
参考小売	¥3,900			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 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオロジック / EU ÖKO			栽培/認証	ビオロジック / EU ÖKO		
テロワール	土壌	標高・向き	収量	テロワール	土壌	標高・向き	収量
	泥土岩(コイパー)	260m・南	40hl/ha		泥土岩(コイパー)	260m・南	45hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ショイレーベ 100% (手摘み / 平均75年)			品種 (収穫/樹齢)	ヴァイスブルグンダー 100% (手摘み / 平均35年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	9月12日収穫 / 全房で空気圧式圧搾 12.5hlの古樽で発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2024年6月24日			発酵 熟成	9月12日収穫 / 全房で空気圧式圧搾 12.5hlの古樽で発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2024年6月24日		
SO ₂	無添加 トータル: 16mg/L			SO ₂	無添加 トータル: 14mg/L		
アルコール度	11.5%			アルコール度	11.5%		
特徴	フランクフルトから東南東へ約 130km のフランケン、コイパー土壌で育つショイレーベを全房でプレスし 12.5hl の木樽でとても早く発酵を終え、そのまま熟成し 24 年 6 月に瓶詰めしました。グリーンイエロー色、洋梨やカリンのアロマティックな香りにココナツのアロマ、ジューシーで果実味たっぷりのアタック、拡がりのあるエキス感に控えめな酸が心地よさを演出してくれます。			特徴	フランクフルトから東南東へ約 130km のフランケン、コイパー土壌で育つヴァイスブルグンダーを全房でプレスし 12.5hl の木樽でとても早く発酵を終え、そのまま熟成し 24 年 6 月に瓶詰めしました。クリアなグリーンイエロー色、リンゴやカリン、白桃、セルフィューの香り、シャープなアタック、ドライで引き締まった酸と豊かなミネラル、少し高めな酸をカバーする旨味があります。		

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)