

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ラル・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いたします。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。

ヤンはシュタッフェルター・ホフという1862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)、シュタッフェルター・ホフ主義のカテゴリーも担当しながらも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。

これはシュタッフェルター・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に詰まった新しいモーゼルスタイルと言えます。

この土地の土壤はグレーまたはブルーのシーフアーボーデンと呼ばれるスレート粘板岩の風化した土壤で、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、石灰質の混在しない土壤は、リースリングに類のないミネラ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もわかるように、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バ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ヴハウスが併設されており、今でもバンドを呼んではライヴ・パーティも行っているようです。

1862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。長く続くアマ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事ができたのでしょう。

Diony

【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きました。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畠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つのベライヒに分かれています。下モーゼル流域のブルク・コッヘムというベライヒは、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畠で行われています。ベルンカステルと呼ばれるベ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畠が集中しています。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畠は、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、充分な降水量があります。年間平均気温は約10°C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国が接する地点から、ザール川上流のコント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ブ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、痩せた土壌から充分なミネラ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、石灰質土壌の畠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



[37039]Party Panda Pet Nat パーティ パンダ ペットナット23

呼称	Landwein ラントヴァイン		
参考小売	¥4,500		
規格/タイプ	750ml×12／白微泡・辛口		
栽培/認証	ビオロジック／ECOVIN, EU-Organic		
テロワール	土壤	標高・向き	収量
	スレート	180～230m・南西	60hl/ha
品種	リースリング100%		
(収穫/樹齢)	(手摘み／平均40年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵・熟成	10月2～6日収穫／全房で水平式圧搾 20hlのフードルとステンレスタンクで発酵 糖が残った状態で2024年2月2日瓶詰め 瓶内発酵・熟成／デゴルジュマン無し 無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:21mg/L		
アルコール度	11%		
特徴	樹齢 40 年のスレート土壤で育つリースリングを全房でプレス後、フードルと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。クリーミーな泡、黄色中心の濃いグリーンイエロー色、グレープフルーツや柚子やシークワーサーのアロマを感じます。心地の良いクリーミーな泡、スッキリとした酸味とシャープでドライな味わい、アフターはキリっとドライです。		

SOLD OUT



[36114]Rizzy Star Must Pet Nat リズィースターマスト ペットナット20

呼称	Landwein ラントヴァイン		
参考小売	¥5,500		
規格/タイプ	750ml×12／白微泡・辛口		
栽培/認証	ビオロジック／ECOVIN, EU-Organic		
テロワール	土壤	標高・向き	面積・収量
	灰色スレート	220m・南	1ha・55hl/ha
品種	リースリング100%		
(収穫/樹齢)	(手摘み／平均43年)		
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		
SO ₂	少量添加 トータル:10mg/L		
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。心地よく拡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、林檎を食べたジューシー且つ酸を感じるアフターです。		



[36111]Kiss Kiss Maddies Lips Pet Nat キスキスキ マディーズ リップス ペットナット22

呼称	Landwein ラントヴァイン		
参考小売	¥4,200		
規格/タイプ	750ml×12／ロゼ微泡・辛口		
栽培/認証	ビオロジック／ECOVIN, EU-Organic		
テロワール	土壤	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰	150m・南	1ha・60hl/ha
品種	ピノノワール80% ピノ・マドレーヌ20%		
(収穫/樹齢)	(手摘み／平均25年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵・熟成	除梗後プレス機で12時間醸し、水平式圧搾 42hlのステンレスタンクで発酵 糖が残った状態で2022年12月12日瓶詰め 瓶内発酵・熟成		
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L		
アルコール度	11%		
特徴	ピノノワールを主体に、別名ピノマドレーヌというフリューブルグンダーを除梗後 12 時間醸し、ステンレスタンクで発酵し糖が残った状態で瓶詰め、瓶内熟成しました。泡立ち細かく、しっかりとした濁りあるサモンピンクの外観、さくらんぼやイチゴ、赤リンゴ、アセロラのアロマを感じます。心地の良い口あたりにはほろ苦さ、穏やかな果実味が余韻に残ります。		



[37037]Little Bastard リトルバスター23

呼称	Landwein ラントヴァイン		
参考小売	¥3,900		
規格/タイプ	750ml×12／白・辛口		
栽培/認証	ビオロジック／ECOVIN, EU-Organic		
テロワール	土壤	標高	収量
	灰色スレート	色々	65hl/ha
品種	リースリング50% ソーヴィニヨンブラン20%		
(収穫/樹齢)	ミュラートゥルガウ10% その他20% (色々)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵・熟成	除梗度、プレス機で6時間醸し、プレス ステンレスタンク80%・20hlのフードル20%で発酵・熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:11mg/L		
アルコール度	11.5%		
特徴	リースリングを主体に6時間醸しプレス、ステンレスタンク80%・フードル20%で発酵・熟成しサンスフルで瓶詰めしました。黄色中心としたグリーンイエロー色、ミントやシークワーサー、黄色リンゴ、セルフィーユのアロマを感じます。口あたりよく清涼感のあるほのかな酸味と摘みたてのみかんのような果実味、心地の良いほろ苦さがアクセントとなっています。		



[37036]Muller Time ミュラータイム23

呼称	Landwein ラントヴァイン		
参考小売	¥4,000		
規格/タイプ	750ml×12／白・辛口		
栽培/認証	ビオロジック／ECOVIN, EU-Organic		
テロワール	土壤	標高・向き	面積
	灰色スレート	250m・南東	1.2ha
品種	ミュラートゥルガウ100%		
(収穫/樹齢)	(手摘み／平均22年・35年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵・熟成	1/4は除梗し、3週間醸し 3/4は直接圧搾後、アッサンブラージュ ステンレスタンクで発酵・熟成		
SO ₂	瓶詰め前:少量添加 トータル:14mg/L		
アルコール度	11.5%		
特徴	灰色スレート土壤で育つミュラートゥルガウを1/4は3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。グリーンイエローの外観、果樹の花や白桃、バナナやマスカット、洋梨コンボートのアロマを感じます。スッキリとした口あたりで高めの酸味とバランシスのよい果実味が瑞々しく、桃やトロピカルな香りが漂う心地の良い味わいです。		

SOLD OUT



[37038]Papa Panda's Rising パパパンダズ ライジング23

呼称	Landwein ラントヴァイン		
参考小売	¥4,900		
規格/タイプ	750ml×12／白・辛口		
栽培/認証	ビオロジック／ECOVIN, EU-Organic		
テロワール	土壤	標高・向き	収量
	灰色スレート	180～230m・南西	50hl/ha
品種	リースリング100% (村の買いブドウとヤンのブドウ)		
(収穫/樹齢)	(手摘み／平均40年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	除梗後、プレス機で6時間醸し、プレス 25hlのフードルで発酵		
熟成	25hlのフードル80%・ステンレスタンク20%で熟成 無濾過・無清澄／瓶詰め:2024年7月19日		
SO ₂	無添加 トータル:12mg/L		
アルコール度	11.5%		
特徴	4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6時間醸しプレス、フードルで発酵後、フードルとステンレスタンクで熟成しました。輝きのあるグリアなグリーンイエロー色、どろりとした粘性、ミントやカボス、カリン、火打石、ペトロロール香を感じます。拡がりのある旨味たっぷりのアタック、中程度の酸味、カボスやカリンの香りが拡がるシャープな味わいのアフターです。		



[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				
参考小売	¥5,000				
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム				
栽培/認証	ビオロジック ビオティナミ / ECOVIN, EU-Organic				
テロワール	土壤	標高・向き	面積		
	スレート 粘土石灰	140m・南	3.5ha		
品種 (収穫/樹齢)	シュペートブルグンダー 100% (手摘み／平均25年)				
醸造	酵母				
	発酵 熟成	ステンレスタンクと古樽で発酵・熟成 瓶詰め:2022年4月			
SO ₂	無添加 トータル:19mg/L				
アルコール度	11.5%				
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年は本来のシュペ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、ブレーン、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)

