

Piri Wein

ドイツ／ナーエ
ピリ・ヴァイン

土壌の宝庫と数百年の歴史を掛け合わせ次代を開く女性生産者

弊社にとってのドイツ未開拓の地域で、素敵な女性との出会いがありました。

ドイツ生産者との出会いはラインガウとアールから始まり、ラインヘッセン、モーゼル、フランケンと広がっていきました。その間にあるナーエ地方や南部のパーデンのワインにも実は非常に興味をもっていたのですが、これまですれ違いがなんとかあっただけでよい出会いに恵まれませんでした。

しかし！待った甲斐がありました。彼女の写真を見てもらってもワインがどれだけ美味しいか、生産者がどれだけ輝いているか、想像できるのでは？とおもってしまうのですが、、、いかがでしょう？彼女の現在はもちろん、将来性を含めたうえで、自信をもっておススメいたします。

コロナ禍の2021年11月に初訪問。いきなり日本からやってきての訪問が初対面の場合、多くの生産者はかなりナーヴァスに感じているのか、もしくは緊張しているのか表情はとてこわばっている事が多いのですが(もちろん2回目3回目と訪問が進むにつれて再会時はいつも笑顔でハグです)、彼女はとても明るい雰囲気でも迎えてくれました。彼女の明るく澄んだオーラに魅了され、ワインのボトルから漂う静謐さと現場の雰囲気のマッチングにテンションが高まり、日本に送ってもらい飲んだボトルよりもずっと落ち着きとフィネスを併せもつ状態に驚きました。以後、2022年6月、同年10月と合計3度訪問して親睦を深めつつ僅か1年ですが更なる彼女の進化のスピードにも驚かされています。



まずは最初に簡単にナーエ地方について勉強させください。

モーゼル川とライン川の間に位置するナーエ地方は気候が比較的温暖なドイツ南西部にあり、1971年に独自のワイン生産地として指定されました。東隣のラインヘッセン地方同様に、土壌の構造が多岐にわたるので、できあがるワインのスタイルやニュアンスも実に多様です。急斜面のスレート土壌の畑で栽培されているリースリングは特にこの地域の重要なワインの一つとされており、ドイツワインの最高峰のひとつに数えられています。

フンスリュック山地が冷たい風からナーエ地方を守ってくれているので、気温は温暖(とはいえ10月と11月訪問時は寒かったです)、日照時間が長く、雨が少なく、太陽の恵みにあふれた渓谷はワイン栽培にふさわしい気候となっています。

地殻活動により非常に多様な土壌を持っており、地質学的多様性によってナーエ地方は特別なエリアとされています。スレート土壌の他にも、石英(クオーツ)や斑岩(ポーフィリー)、メラフィリー、雑色砂岩などの土壌が見られ、その他、風化土壌や砂岩由来の粘土層、レス、ロームが見られる地域もあります。土壌の多様性ゆえに、多様な品種の栽培、多彩なスタイルのワイン造りが可能となっており、ナーエ地方はドイツ国内で最も土壌が多様な地域で、狭い範囲内に異質な土壌が非常に多く入り組んでおり、180種類以上の異なるタイプの土壌があると推定されています。

栽培されているブドウ品種は多様で、約75%が白ワイン品種です。リースリング、ミュラー・トゥルガウ、ジルヴァーナーが多く栽培され、ヴァイスブルグンダーとグラウブルグンダーが近年増加気味。赤ワイン品種ではドルンフェルダーがトップで、シュペートブルグンダー、ポルトギーザー、レгентが続きます。



さて、ここから本題にはいります。

ドイツ、ナーエ地方のRummelsheim(ルンメルスハイム)村から新人女性生産者をご紹介します。既にヨーロッパのアンテナが高いWine Loverからは大注目を浴びていますPiri(ピリ)ことChristine Pieroth(クリスティン・ピーロート)、代々この地で複合農家として礎を築いてきた家系を近い将来一身に引き継いでいく事になる女性生産者です。今は家族がもつ畑の一部を自身の考え方に沿った農法と醸造方法でブドウを育てワインを造っており、Piri Wein、またはPiri Naturelというブランド名で知られ始めています。

ライン川とナーエ川の合流地点から南へ2km下がったところにPieroth(ピーロート)家が畑と醸造所をもつRummelsheim村があり、北東方面に目を凝らすと、ナーエ川とライン川の向こうに銘醸地Rheingau(ラインガウ)地方の畑も見えます。ナーエ地方の全体像でも簡単に説明しました通り、Rummelsheim村はナーエ地方の縮図といってもいいほど、多様で複雑な土壌が入り組んで構成されています。小さいパーセル毎に異なるドウ品種が植えられ、さらに土壌も様々であることから出来上がるワインも千差万別となっています。

Piri(ピリ)の家族はこの地で数百年もの間、複合農家として生計を立ててきております。もちろんワイン造りも生業としてきて、なんと1789年VTGのボトルがあったことも知られているほどですのでそのワイン造りの歴史は筋金入りです。1960年代まではブドウ栽培やワイン造りの他にジャガイモや小麦などの穀物をつくり牛や豚を飼う牧畜も営む複合農家でしたが、その後時代の進展と共に15haの畑だけを守りワインを造るWeingutにFocusしていきました。

Piri(ピリ)は、野菜やハーブも鋭い観察力や洞察力をもって出来る限り自分で作ります。育てたハーブや植物の葉を摘み取り、版画のような方法でデザインしデジタル化して自らのワインラベルに用いていることから彼女がワイン造りだけでなく植物全般に興味を持っていることがうかがえます。毎日の生活もできる限り自分の農園で取れた野菜やハーブを摂り過ごす事を好んでいて、必然彼女のワイン哲学やバックボーンも周りの自然環境への配慮と愛情に導かれるように紡がれていき、それはやはり彼女が造るワインによく表現されています。Piri(ピリ)にはPieroth(ピーロート)家の先祖代々の血が色濃く受け継がれているようです。

ワインにとって最初に大事なことは、畑での仕事を楽しみブドウ樹を育てる事。セラーでの仕事はその次だと幼少期よりワインと共に育ち学んできたPiri(ピリ)。しかし、あまりにワインが身近にありすぎたのか、共に多くの時間を過ごすすぎた影響か?、さらには好奇心旺盛でもある彼女ですので、かつて一度、ワインから離れ忘れる決断をしたことがありました。外の世界を経験するためにカナダへ移り住んだのです。

しかし、そこでも美しいブドウ畑に出会い心を奪われてしまい、やはり自分の道はブドウと畑と共にあると再認識してドイツへ帰りワイン造りの道へ進む事に。

帰国後、ガイゼンハイム大学で学び、ラインヘッセンの著名なWeingut Kellerで研修し、膨大な数のワインを飲んで舌も鍛えてきたそうです。

彼女の真の初VTGは2018ですが、Piri(ピリ)として初めて商業ベースに載せてのリリースは2019が初となります。今回日本に初登場するワインのVTGは、実質3度目のワイン造りのVTGです。

PiriからのHotな言葉に彼女のフィロソフィーが詰まっていますので、そのままお伝えいたします。

『ビオロジックでは銅や硫黄を畑に撒くことは許容されていますが、それでも許容されている数値よりはるかに少ない量しか畑には撒きたくありませんし撒いていません。

許容されているとはいえ銅や硫黄を撒くよりも、畑やその周りで育つ蔦(つた)やイラクサ、つくし、ヨモギを自分で採取し抽出した自然の滋養薬のようなものを畑に多く撒きます。その方法がよりブドウ樹が強たくましく育つと考えているからです。加えて最近では、地元のチーズ職人からミルクホエー(乳清)をもらいそれも撒き始めていますし、将来よりProbiotic(プロバイオティック)のスペシャリストになるよう自らコンポストも造っています。こういった一つ一つの小さな一歩が、いずれ一つにまとまり大きな美しい絵となってほしい、そうなるはずだと考えています。

仕事の大部分、文字通り、これは私たちの仕事の基盤や本質になるのですが、それは土地つまり畑にアプローチする事です。特に畑の中や土中に住む微生物と結びつき、関係を築き会話していく事が重要です。ブドウ畑は、沢山の草花やハーブが育つ牧草地だと思っていて、そこはブドウ樹だけでなく多くの野生生物や虫たち、植物たちの住処なのです。動物たちにとっては、そこはシェルターであり、巣であり、食堂です。私たちが機会さえ設ければこの村の小さな各パーセルにおいてですら、異なる環境で様々な異なる植物や動物が自然と育っていくのです。

私が言う“牧草地”を育て維持していく事は、なにも農家だけの責任ではなく人類皆の責任だと私は考えています。今、そしてこれまでも、私の周りでは多くの種がまかれそして収穫もすでに始まっています。』

※Probiotic …生物の共生を意味する probiosis に由来し、抗生物質 antibiotics に対する語。腸内細菌のバランスを改善し、健康に有益な作用をもたらす生きた微生物、乳酸菌・ビフィズ菌・納豆菌など、また、それらを含む食品・医薬品などを指す。



[37040]Piri Naturel Pet Nat ピリ ナチュレル ペットナット22

呼称	Landwein ラントヴァイン		
参考小売	¥3,500		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白微泡・辛口		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	スレート 黄土粘土	ComingSoon	ComingSoon
品種(収穫/樹齢)	ショイレーベ90% ミュラートウルガウ10% (手摘み / 平均40年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	空気圧式圧搾 グラスファイバータンクとステンレスタンクで発酵 糖が残った状態で23年春に瓶詰め 無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:51mg/L		
アルコール度	10%		
特徴	スレート・黄土粘土土壌で育つ樹齢40年のショイレーベとミュラートウルガウを直接圧搾後、グラスファイバータンクとステンレスタンクで発酵し糖が残った状態で23年春に瓶詰めしました。控えめな泡立ちのグリーンイエロー色、ライムやスイーティ、黄リンゴのアロマを感じます。シャープでドライなアタック、泡立ちも心地よくジューシーでじわりと旨味が拡がります。		



[35919]Piri Naturel Pet Nat Rosé ピリ ナチュレル ペットナット ロゼ21

呼称	Landwein ラントヴァイン		
参考小売	¥3,900		
規格/タイプ	750ml×6×2 / ロゼ微泡・辛口		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土 ローム	250m・全方位	2ha・60hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ドルンフェルダー 100% (手摘み / 30 ~ 40年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	9月下旬 ~ 10月上旬収穫 除梗し数時間醸し後、直接圧搾 グラスファイバータンクとステンレスタンクで発酵 糖が残った状態で2021年11月1日に瓶詰めし、 瓶内発酵・熟成 デゴルジュマンなし / 無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:59mg/L		
アルコール度	10.5%		
特徴	ドイツのナーエ地方で1781年からワイン造りを行うピリヴァイン、クリスティンが立ち上げたラインがピリナチュレルです。粘土・ローム土壌で育つドルンフェルダーを数時間醸し後プレスし発酵、糖が残った状態で瓶詰めしたペットナットです。濁りのあるカーネーション色、ザクロやすもも、赤りんごの香り、ジューシーで瑞々しくネクターやさくらんぼを思わせる香りがアフターを彩ります。		



[37041]Piri Naturel Mathilda ピリ ナチュレル マチルダ21

呼称	Landwein ラントヴァイン		
参考小売	¥3,500		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	岩 シスト ローム	250m・南	1ha・50hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ミュラートウルガウ25% リースリング25% シルヴァナー 25% ケルナー 25% (手摘み / 平均40・25年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	9月~10月収穫 / シルヴァナーは1晩醸し、発酵熟成 ケルナー、ミュラートウルガウは直接圧搾し、ステンレスタンクドイツの伝統的な12hlのフードル(Stuckfass)で発酵・熟成 リースリングは直接圧搾後、タンクで発酵・熟成 アッサンブラージュし瓶詰め 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2022年10月1日		
SO ₂	無添加 トータル:51mg/L		
アルコール度	11.5%		
特徴	共鳴、活気、精神的な高揚を表すマチルダ、ピリの家族が長い間所有していた畑で育つシルヴァナーは皮が固いので1晩醸し、ケルナーとミュラートウルガウは直接圧搾し発酵・熟成、収穫時期の遅いリースリングは直接圧搾後、発酵・熟成、瓶詰め前にアッサンブラージュしました。オレンジを帯びたイエロー、黄桃、アプリコットやネクタリンのトロピカルなアロマ、心地良いアタックでじわりと拡がる果実味にほのかな甘みが心地よく、穏やかな酸が溶け込んだ洋梨の味わいを感じます。		



[37042]Piri Naturel Aurora ピリ ナチュレル オーロラ22&23

呼称	Landwein ラントヴァイン		
参考小売	¥3,700		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	スレート	250m・南	1ha・50hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ソヴィタージュ、カラルディブラン、スーヴィニエグリ(手摘み / 2~3年) リースリング、ケルナー(手摘み / 30 ~ 50年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	ソヴィタージュ、カラルディブラン、スーヴィニエグリは ステンレスタンクで24時間醸し、発酵 リースリング、ケルナーは 直接圧搾後、ドイツの伝統的な12hlのフードル(Stuckfass)で発酵 熟成し瓶詰め / 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	オーロラは、伝統(この谷の伝統的な品種)と、気候変動や散布量の削減などを考慮した新しい方法(ハイブリッド)との橋渡しをしています。PIWI品種はステンレスタンクで24時間醸し後発酵、リースリングとケルナーは直接圧搾後、フードルで発酵し、熟成後瓶詰めしました。クリアなグリーンイエロー色、ライムやエルダーフラワー、ミントやデイルのハーブの香り、フレッシュで清涼感あるアタックはスムーズで、綺麗な酸味とバランスの良さが美しい逸品です。		



[37043]Piri Naturel Weissburgunder ピリ ナチュレル ヴァイスブルグンダー 23

呼称	Landwein ラントヴァイン		
参考小売	¥3,900		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	シスト 赤色スレート	250m・南	1ha
品種(収穫/樹齢)	ヴァイスブルグンダー 100% (手摘み / 平均40年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	50%直接圧搾 50%マセラシオンカルボニック後プレスし、アッサンブラージュ ドイツの伝統的な12hlのフードル(Stuckfass)で熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:9mg/L		
アルコール度	11%		
特徴	ヴァイスブルグンダーを50%直接圧搾、50%マセラシオンカルボニック後プレスしアッサンブラージュ、ドイツの伝統的な12hlのフードルで熟成しました。透明感たっぷりのクリアなグリーンイエローの外観、洋梨やカリン、白桃、リンゴのアロマを感じます。ジューシーで甘味のあるたっぷりの果実味が溢れ出すフルーティな味わいを楽しめます。		



[37044]Piri Naturel Riesling ピリ ナチュレル リースリング23

呼称	Landwein ラントヴァイン		
参考小売	¥3,900		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	小石混じりの砂	250m・南	1ha
品種(収穫/樹齢)	リースリング100% (手摘み / 30 ~ 40年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	一晩醸し後、プレスし発酵 ドイツの伝統的な12hlのフードル(Stuckfass)で18ヶ月間熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:9mg/L		
アルコール度	12%		
特徴	砂地のため日中は暖かく、夜は森の冷たい空気が流れ急激に冷え、ブドウに美しい張りを与えています。丸みを帯びた小石が混じった砂質土壌で育つリースリングを一晩醸し後プレスし発酵、フードルで18ヶ月熟成しました。濃い色調のグリーンイエローの外観、カリンや黄桃、アプリコットのアロマを感じます。旨味の詰まったアタックでしっかりと拡がりがあり、上品で綺麗な味わいです。		



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)

【35916】Piri Naturel Ponderosa ピリ ナチュレル ポンデローサ21				【36434】Piri Naturel Pinot Noir ピリ ナチュレル ピノノワール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	¥4,900			参考小売	¥4,500		
規格/タイプ	750ml×6×2 / ロゼ・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・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	青色スレート	250m・南	1ha・40hl/ha		青色スレート	250m・南	1ha・40hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ピノグリ90%(手摘み / 31 ~ 51年) ピノノワール10%(手摘み / 平均31年)			品種 (収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み / 平均41年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵・熟成	ピノグリは10月中旬、ピノノワールは10月下旬収穫 プラスチックケースでピジャージュしながら 1週間スミマセラシオンカルボニックし、プレス 木樽で発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2022年9月			発酵	10月中旬収穫 / 一部除梗し、足踏みで破碎 プラスチックケースで1日回ピジャージュしながら10 ~ 14日間発酵し、プレス		
SO ₂	無添加 トータル:71mg/L			熟成	木樽で熟成 無濾過・無清澄		
アルコール度	11.5%			SO ₂	無添加 トータル:58mg/L		
特徴	ブドウが育つ場所名をキュヴェ名に冠し、エチケットは野生の楓です。ピノグリとピノノワールをプラスチックケースでピジャージュしながら1週間スミマセラシオンカルボニック後プレス、木樽で発酵・熟成し瓶詰めしました。淡いオレンジピンク、マンダリンやピワ、マムレード、タイムの香り、ピールの苦みをアクセントに果実味、旨味、エキスの厚みが上手く混ざった上質な仕上がりです。			特徴	全房と一部除梗したピノノワールを足踏みで破碎、プラスチックケースでピジャージュしながら10 ~ 14日間発酵後プレス、木樽で熟成しサンフルで仕上げました。淡い紫ルビー色、ラズベリーや火打石、プラムやイチヂクのアロマ、摘みたてベリー酸味と果実味に中程度のタンニン、リンゴの種まわりの酸味とほろ苦さが後半まで続く上品な味わいです。		

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)



Diony