

# Weingut Mann

ドイツ／ラインヘッセン  
ヴァイングート・マン

## 土地と緑をこよなく愛するナイスガイ アンディマンのナチュラル

アンディ・マンは1990年生まれ。ラインヘッセンの南西、西隣のワイン生産地ナーエとの境界にほど近い人口450人ほどの小さな村エッケルスハイムにワイナリーがあります。実家はなんと300年前から続く複合農家、ブドウ造りの他に穀物や野菜を作り牧畜業も代々行ってきました。ワイン造りを中心としたのは彼の父の代からで現在畑は10haあります。

この地で生まれ育ったアンディ・マンは幼いころから父の畑仕事、ワイン造りを手伝ってききましたが、10代の若い頃は実際にはワイン造りには興味をもっておらず高校卒業後は兵役の為、9ヶ月ドイツ陸軍に入隊し、兵役終了後は大学で経営学を学びます。

(注: ドイツは長年徴兵制度があり満18歳以上の男子には兵役義務がありましたが、2011年7月4日、徴兵制の中止が発表されております。)

この学生期間、大企業で働くことが人生でやりたいことではないかもしれないと悟りません。同時に友人・知人から彼の実家がワイナリーであること、幼少期にその実家でどのように過ごしたかについて非常に興味をもたれました。高校卒業後、実家から離れたこの期間に実家、父の仕事、代々続いてきた農業に思いを巡らすようになり、そこから実家へ帰りワイン造りを志す決心をするのにそう時間はかかりませんでした。



その後、世界的に高名なガイゼンハイム大学で4年間、みっちりワイン造りについて学びます。彼がとてもラッキーだったのは、志が高い友人たちと出会ったこと。彼らと一つ屋根の下で生活し学び合えた事は彼の人生、ワイン造りの方向性に非常に大きな影響を及ぼします(そのうちの一人が同じラインヘッセンのマルティン・ヴェルナーです)。

卒業間近、彼らが住む部屋のワインセラーの中は世界中のナチュラルワインだらけだったそうで、彼はその事実自分に本当にやりたい道を見た気がしました。在学中の2015年にも、彼は時間を見つけては実家に戻り勉強とは別で実際にナチュラルワインを作り始めています。彼の1stヴィンテージはこの時の2015になります。

そして2017年、ガイゼンハイムを卒業しナチュラルワインだけを作る決心をして実家を引き継ぎます。

一見クールなナイスガイですが、いや実際本当に朗らかで快活、理知的で優しい、話しをしていて一緒にワインを飲んでそんな印象をもちますが、『ラインヘッセンの畑のエネルギーをボトルに詰め込み、それを世界中の人に味わってほしいんだ。その為の最初のステップは畑をよく観察し理解すること、その畑の個性を見つけ理解することが重要で、畑と友達になることなんだ。』と土壌や自然への話が始めると、別のHOTな一面が顔を出します。

どのようにブドウと接すればよいか、全ての必要な対応は、すべては畑が教えてくれるといいます。

ワインを造るうえで最も大事なことは土壌の生物多様性を最大限に活性化させ、緑と微生物に溢れた畑を造ることだといいます。

それこそが、ブドウそのものの個性を真に表現する唯一かつ真っ直ぐな道だといいます。

それこそが、添加物を入れず酸化防止剤の使用を抑えた輝くナチュラルワインを造る唯一の道だといいます。

フランスで本物のナチュラルワインを造る生産者からも同様の話をよく聞いてきましたが、まだ29歳の若者が畑とワイン造りの真理に真摯に向き合っている姿には感動を覚えます。

畑の生物多様性や自然な循環は、自分たちの生活を豊かにするヒントでもあり、人間の人生にも当てはまるはずだと、人間も幸せにしてくれるはずだと信じているアンディ・マン。それら全ては畑が教えてくれたことであり、自分がこれから作るワインでその精神を表現し皆へささやかなHappyを届けたいと語ります。それこそが彼の原動力であり畑に立つ理由です。

Diony

[36863] Weiss ヴァイス22				[36864] Müller-Thurgau ミュラートウルガウ23			
呼称	RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン			呼称	RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン		
参考小売	¥3,300			参考小売	¥3,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	1000ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオロジック / EU-BIO			栽培/認証	バイオロジック / EU-BIO		
テロワール	土壌	標高	面積・収量	テロワール	土壌	標高	面積・収量
	斑岩(火成岩) 石灰	150m	2ha・60hl/ha		斑岩(火成岩)	150m	1.3ha・70hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	クラウブルグンダーとヴァイスブルグンダー 33% リースリングとジョイレーベ26% フケルレーベ26% ゲヴェルツトランメル15%(手摘み/平均20年)			品種 (収穫/樹齢)	ミュラートウルガウ100% (手摘み/平均20年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月29日収穫 / ステンレスタックで数日間醸し、空気圧式圧搾 フードルで発酵			発酵	9月16日収穫 全房で50%直接圧搾		
熟成	24hlのフードルで熟成 無濾過・清澄あり / 瓶詰め: 2023年7月			熟成	50%ステンレスタックで5日間醸し、空気圧式圧搾 36hlのフードルで発酵・熟成 無濾過・清澄あり / 瓶詰め: 2024年8月7日		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル: 18mg/L			SO <sub>2</sub>	無添加 トータル: 14mg/L		
アルコール度	11%			アルコール度	10.5%		
特徴	斑岩で育つ 6 品種を 9 月下旬に収穫し、ステンレスタックで数日間醸し後プレス、フードルで発酵・熟成し 23 年 7 月にサンスフルで瓶詰めしました。ゴールドイエロー色、オレンジピールやすりおろしリンゴ、カリン、完熟みかんのアロマを感じます。ジューシーな口あたりに豊かな果実味とバランスのよい酸味、喉越し良く飲み飽きない味わいです。			特徴	ラインヘッセンの南西エッケルスハイム村、斑岩で育つ全房のミュラートウルガウを 50%は直接圧搾、50%は醸し後プレスし、フードルで発酵・熟成しました。輝きと透明感のあるほのかにグリーンを帯びたイエロー、白い花や金木犀、ラディッシュ、メロンやバナナの香りを感じます。口あたりよくスムーズで果実味のよいジューシーな味わい、バランス良くアフターにはほんのり苦みを感じます。		
[36866] Calx Grauburgunder カルクス グラウブルグンダー 23				[36358] Riesling Grauburgunder リースリング グラウブルグンダー 22			
呼称	RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン			呼称	RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン		
参考小売	¥4,000			参考小売	¥4,000		
規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオロジック / EU-BIO			栽培/認証	バイオロジック / EU-BIO		
テロワール	土壌	標高	面積・収量	テロワール	土壌	標高	面積・収量
	石灰岩 レス	150m	0.7ha・50hl/ha		粘土 花崗岩	200m	0.7ha・50hl/ha
品種(収穫/樹齢)	グラウブルグンダー 100% (手摘み/平均20年)			品種 (収穫/樹齢)	リースリング50% グラウブルグンダー 50% (手摘み/平均20年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月21日収穫 / 除梗後、醸し			発酵	9月5日収穫 / 空気圧式圧搾		
熟成	空気圧式圧搾 12hlのフードルで発酵・熟成 無濾過・清澄あり / 瓶詰め: 2024年8月5日			熟成	16hlのステンレスタックで発酵 36hlのフードルで熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2023年7月21日		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル: 11mg/L			SO <sub>2</sub>	無添加 トータル: 14mg/L		
アルコール度	11%			アルコール度	12%		
特徴	カルクスとはドイツ語で石灰岩を意味します。グラウブルグンダーの皮は特殊なアロマを持つため皮ごと醸し後プレス、フードルで発酵・熟成しました。粘性のある淡いオレンジピンク色の外観、びわや白イチゴ、赤リンゴのアロマを感じます。果実味の甘さにドライですが詰まったエキシ感、酸味とほろ苦さ、心地の良い仕上がりです。			特徴	粘土・花崗岩で育つリースリングとグラウブルグンダーをプレスしステンレスタックで発酵、フードルで熟成しました。明るいオレンジピンク色、アカシアの花やネクタリン、マンダリンオレンジやドライいちぢく、ユーカリやミントの香り、エキスが広がるアタックにたっぷりの旨味とほんのりタンニンを感じる味わいは、ほろ苦さがアクセントとなった上品な仕上がりです。		
[36357] Purpur Weissburgunder プアプア ヴァイスブルグンダー 22				[36865] Purpur Riesling プアプア リースリング22			
呼称	RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン			呼称	RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン		
参考小売	¥4,200			参考小売	¥4,200		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオロジック / EU-BIO			栽培/認証	バイオロジック / EU-BIO		
テロワール	土壌	標高	面積・収量	テロワール	土壌	標高	収量
	斑岩(火成岩)	200m	0.3ha・50hl/ha		斑岩(火成岩)	150m	30hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ヴァイスブルグンダー 100% (手摘み/平均25年)			品種 (収穫/樹齢)	リースリング100% (手摘み/平均20年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月14日収穫			発酵	9月16日収穫		
熟成	水平式圧搾 12hlのフードルで発酵・熟成 無濾過・清澄あり / 瓶詰め: 2023年7月			熟成	水平式圧搾 12hlのフードルで発酵・熟成 無濾過・清澄あり / 瓶詰め: 2024年8月13日		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル: 12mg/L			SO <sub>2</sub>	無添加 トータル: 11mg/L		
アルコール度	12%			アルコール度	12%		
特徴	ラインヘッセンの南西、斑岩土壌で育つヴァイスブルグンダーをプレス後 12hl のフードルで発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。濃いグリーンイエロー色、リンゴやセルフィーユ、ミント、グレープフルーツの香りを感じます。口中にハーブ香が拡がり、酸味や果実味はバランスよくジューシーで甘みがあり、グレープフルーツのほろ苦さも感じられます。			特徴	プアプアとは火山岩である斑岩のオリジナル名です。樹齢 20 年のリースリングをプレスし、12hl のフードルで発酵・熟成しサンスフルで瓶詰めしました。輝きのあるクリアなイエローの外観、オレンジピールやカリン、白桃やライムのアロマを感じます。ドライで心地の良い酸味とミネラル、グレープフルーツのようなほろ苦さと口あたりが心地よい仕上がりです。		

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)



【36868】Herr Kretz Riesling ヘル クレツ リースリング20			
呼称	RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン		
参考小売	¥6,000		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオロジック / EU-BIO		
テロワール	土壌	標高	面積・収量
	斑岩(火成岩)	150m	0.25ha・30hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	リースリング100% (手摘み/平均35年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月24日収穫		
熟成	水平式圧搾 600Lの木樽で発酵・熟成 無濾過・清澄あり/瓶詰め:2023年7月21日		
SO <sub>2</sub>	少量添加 トータル:10mg/L		
アルコール度	13%		
特徴	畑の名称は Heerkretz ですがライニッシャー・ラントヴァインの呼称では畑名を記載できないため、Herr Kretz (クレツ氏)と命名しました。リースリングをプレスし600Lの木樽で発酵・熟成しました。粘性ある輝くグリーンイエロー色、リースリングらしいペトロール香、スウィーティやライム、洋梨コンポートのアロマ、上品な味わいでバランスよく、丸みのある心地の良い味わいでエキスタツプりな良質な仕上がります。		



【36867】Rosa X ローザイクスNV			
呼称	Deutscher Wein ドイツチャーヴァイン		
参考小売	¥3,500		
規格/タイプ	1000ml×12 / ロゼ(薄赤)・辛口		
栽培/認証	バイオロジック / EU-BIO		
テロワール	土壌	標高	面積・収量
	斑岩(火成岩)	100m	1.2ha・70hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ドルンフェルダー 52% バッカス27% メルローとミュラートゥルガウ21%(手摘み/平均17年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月6日収穫/全房で直接圧搾		
熟成	24hl・36hlのフードルで発酵・熟成 無濾過・清澄あり 瓶詰め:2024年7月24日		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:14mg/L		
アルコール度	11%		
特徴	斑岩で育つドルンフェルダーを主体にバッカスとメルローとミュラートゥルガウを直接圧搾後、2種類のフードルで発酵・熟成しサンフルで仕上げました。淡く透明感のあるサーモンピンク色、しっかりと香り立ち、バラの華やかな香りに克蘭ベリーやいちご、フルーツマトのアロマを感じます。柔らかいアタックに白イチゴのような甘酸っぱさ、喉越し良く心地の良いスッキリとした味わいです。		



【35840】Rotlich ロートリヒ21			
呼称	Deutscher Wein ドイツチャーヴァイン		
参考小売	¥3,100		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	バイオロジック / EU-BIO		
テロワール	土壌	標高・向き	収量
	斑岩	150m・北~東	70hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	カベルネ・ドルサとポルトギーザ 45%ドルンフェルダー 30% メルロー 12.5%バッカス12.5%(手摘み/平均20年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月6日収穫 全房で7日間醸し/空気圧式圧搾 ステンレスタックで発酵		
熟成	プラスチック製のボックスで熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2022年8月8日		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:18mg/L		
アルコール度	10%		
特徴	ラインヘッセンの土壌の多様性を熟く語るアンディマン、斑岩で育つ5品種を全房で7日間醸し後プレスし、ステンレスタックとプラスチック製のボックスで発酵・熟成しサンフルで仕上げました。パープルガーネット色、カシスやザクロ、ピーマン、ハーブの香り、柔らかく心地の良いアタックに穏やかなタンニンとほろ苦さ、少し高めめの酸味がアフターに散りばめられています。		



【36361】Rotlich ロートリヒ22			
呼称	Deutscher Wein ドイツチャーヴァイン		
参考小売	¥3,400		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	バイオロジック / EU-BIO		
テロワール	土壌	標高	面積・収量
	いろいろ	150m	1.3ha・60hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	メルローとリースリング29%ショイレーベ29%ドルンフェルダー 27% グラウブルグンダーとヴァイスブルグンダー 15%(手摘み/平均20年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月5日収穫 全房でステンレスタックで7日間醸し/空気圧式圧搾 30hlのステンレスタックで発酵		
熟成	24hlのフードルで熟成 無濾過・清澄あり/瓶詰め:2023年7月26日		
SO <sub>2</sub>	瓶詰め前:5mg/L トータル:16mg/L		
アルコール度	11.5%		
特徴	ロートリヒとは赤みがかかったという意味です。6品種を全房で7日間醸し後プレスし、30hlのステンレスタックで発酵、24hlのフードルで熟成しました。やや粘性ある淡い紫ルビーの外観、穏やかな香りが立ちでスミレやレッドチェリー、リンゴ、フルーツマトの香り、滑らかな口あたりが心地よく穏やかなタンニンに優しい酸味がバランスの良い逸品です。		



【36363】Calx Spätburgunderカルクス シュペートブルグンダー 21			
呼称	RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン		
参考小売	¥4,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	バイオロジック / EU-BIO		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	石灰 花崗岩	150m・南	0.5ha・50hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シュペートブルグンダー 100% (手摘み/平均20年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	10月1日収穫/除梗後、空気圧式圧搾 30hlのステンレスタックで発酵		
熟成	24hlのフードルで熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年7月29日		
SO <sub>2</sub>	瓶詰め前:5mg/L トータル:11mg/L		
アルコール度	12%		
特徴	カルクスとはドイツ語で石灰岩の意味です。樹齢20年のシュペートブルグンダーを除梗後プレス、ステンレスタックで発酵、フードルで熟成しました。黒味を帯びたルビー色、ブラックチェリーやイチヂク、バラ、湿った土のアロマを感じます。穏やかな優しい口あたりのフレッシュベリーの果実味に溶け込んだ酸味は上品で丸みがあり、余韻にはフランボワーズ香が残ります。		



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)



*Diony*