

Weingut Wasenhaus / ヴァイングート・ヴァーゼンハウス

Wasenhaus はドイツ最南端のBaden(バーデン)地方 Staufeu im Breisgau(シュタイフェン・イン・ブライスガウ村)にある醸造所です。北はタウバー川、南はボーデン湖に達しドイツで3番目に広い産地です。またドイツで最も温暖な地域であり、年間日照時間が1,700時間以上・年間平均気温が11度。ドイツで最も太陽に恵まれたワイン産地となります。シュタイフェン・イン・ブライスガウ村は、ドイツの南西部にあり、フランス国境も近いです。アルザスのコルマルへは車で約1時間、ブルゴーニュのボヌへでも約3時間で行ける場所です。

蔵の名前「ヴァーゼンハウス」は、クリストフが育った家と農園に付いていた名前です。町から外れた、牧草地や畑に囲まれた、ヴァーゼン(畑や草原の意味)の家という意味です。クリストフは「ヴァーゼンハウス」で自然、農業と葡萄畑に囲まれて育ちました。

両親は農業・酪農に関わっており、その影響で子供の頃からオーガニックやビオディナミに触れていました。またアルバイトで近所の葡萄畑で収穫を手伝う事もありました。

2011年から2013年はオーストリアの首都ウィーンに留学して農業大学に通いました。ワイン好きだった彼は、葡萄栽培にも興味があり、大学で葡萄の栽培やワイン醸造に関しても少し勉強していました。卒業後はドイツの実家に戻り農業の手伝いを始めます。

2013年の夏、クリストフはバイクでのスペイン旅行を決めました。しかし、出発の数日前に彼の人生に大きく影響を与えるワインを飲むことになったのです。

ブルゴーニュの生産者「*Bernard Van Berg(ベルナール・ファン・ベルグ)」

彼のワインを飲んだクリストフはすぐに生産者に会いたくなりバイクでブルゴーニュを訪れました。



*Bernard Van Berg

ベルギー出身の有名な元プロ写真家。元々趣味だったワインを自ら造るためにムルソーに移り住み、ワインの醸造を行っていたが、現在はワイン造りを行っていない。

2013年、クリストフはベルナール・ファン・ベルグを訪問後、スペイン旅行は取りやめすぐに研修を始めました。約一年間の研修を経ましたが、ベルナール・ファン・ベルグでは規模が小さく仕事量が少ない為、ベルナール氏の紹介でビオディナミを実践するルプレーヴでの研修も同時に行い始めました。

2014年、ベルナール氏の紹介でワインを勉強に来ている学生が集まる寮で暮らすことになり、そこでアレクサンダーと出会ったのです。

2015年、ボヌのワイン醸造学校に通います。ベルナール氏の所にも定期的に通いながら、ポマルのコント・アルマンでも研修を行う。

アレクサンダーは、ドイツ・ドレスデン出身。元はランドスケープ・アーキテクトでした。仕事の関係でワイン生産者達と交流していたのです。次第にワインへの興味が大きくなり、彼は仕事を辞め、2012年からクリストフとは違うボヌの栽培・醸造学校に通い始めました。同時にピエール・モレで研修。翌年からドウ・モンティエユで働き始める。

学生寮で出会ったクリストフとアレクサンダーの友情は深まり、その後、ドウ・モンティーユ家のシャトーで、1年間二人で暮らしていました。二人は沢山のワインを飲み交わし、語り合い、そして互いを刺激し合っていました。またその間、アレクサンダーもクリストフの地元は何度も遊びに行っていました。そして、クリストフが地元に戻り、まずはネゴシアンとして一緒にワイン造りを始める事を決心したのです。

クリストフの地元には葡萄畑が多く存在し、元々ワイン文化が根付いていたところですが。しかし戦後の貧しさの影響で、品質ではなく、大量生産ワインへシフトしてしまい、ワイン造りの文化は衰退していました。素晴らしいテロワールを無視するかのように、多くの葡萄が協同組合などへ安価に流れていたのです。

クリストフ曰く、

『テロワールはブルゴーニュに似た粘土石灰で、葡萄品種はピノワールやピノブランが多く存在しています。葡萄畑は家族代々守られたものも残っており、有機栽培やビオディナミ栽培が進んでいる地方なのです。良質な葡萄や畑を比較的格安に入手できるなど、多くの可能性と将来性を秘めた場所だと信じています。』

2016年の初頭に急斜面で機械が入れない葡萄畑も手に入れ、自社畑の葡萄と買い葡萄で念願のワイン造りをスタートさせました。現在クリストフはヴァーゼンハウスに常駐して栽培と醸造を行っています。アレクサンダーは現在でも、ドウ・モンティーユで栽培責任者として勤めているが、ヴァーゼンハウスの収穫・醸造には蔵に戻ります。栽培・醸造に関しては二人で相談しながら、二人で判断・決定しているのです。



2018年末の時点での自社畑は約2ヘクタールです。

ピノワール、ピノブラン、シャルドネ、シャスラ(ドイツ名グートエーデル Gutedel)、エルプリング(Elbling)。

自社畑の葡萄から、Bellen(赤・白)、Filzen(白)、Mohlin(白)が醸造されます。

自社畑は有機栽培で、ビオディナミも少しずつ取り入れています。斜面が急で列も狭い畑なので、トラクターや機械は一切使えないので全て手作業で行います。素晴らしい畑ですが作業や管理が大変なので入手出来ません。

ビオディナミの調合剤は友達が作る500や501などを使用。すべての自社畑をすぐにビオディナミ栽培に切り替える事はしませんが、将来的には完全ビオディナミ栽培へ移行する予定です。

その他のキュヴェは購入した葡萄から造られます。購入する葡萄は、友達・知人の畑から多く、栽培はビオディナミがほとんどで、最低でもオーガニックです。

ファーストヴィンテージとなる2016年の生産本数は約9000本。

2017年は、霜の被害が多くありました。夏は暑く湿気もあり病害も多かったため厳しい選果が必要でした。しかし、成熟度は高く、収穫は2016年よりも早くなったのです。

2019 年はブドウの成長が多少遅い年であり、涼しい気温の中、収穫は9月末から10月初めにかけて行われました。このような状況に恵まれたため、2019 年のヴィンテージは温帯気候の地域を反映している正にドイツを代表ようなワインができました。とても繊細でエレガントであり、良い酸味があります。

収穫は簡易ではなく、寒さと湿気がある中土壌に腐敗が広がり、ブドウの成熟を遅らせました。

選果を慎重にしなければならなかったため、収穫量は大きく減りましたが、結果的に最適に熟されたブドウを集めることができました。

ヴィンテージ 2020 の特徴は乾燥して暑い年。水分不足に悩まされた畑もありました。

ぶどうのサイクルが早く、収穫のタイミングも早くやってくる。凝縮しているが酸もありバランスのいい葡萄。



2021 Gutedel Badischer Landwein

グートエーデル バーディシャー・ラントヴァイン 参考上代 ¥4,000

葡萄:シャスラ(グートエーデル) 樹齢:20年、40年 栽培:ビオダイナミ

畑・土壌:南東向き。粘土質土壌、黄土レス土壌。 アルコール度数:10.5%

醸造・熟成:75%をダイレクトプレス。600リットルの大樽に入れてアルコール発酵。

発酵の最後に軽いソナーージュ。そのまま樽で澱りきしないシュールリーで6カ月熟成。

樹齢の高い25%のシャスラは除梗してスキンコンタクト12日間。圧搾。軽くピジャージュ、プレスして600リットルの古樽で熟成。

タンクでブレンドして1か月後にボトリング。収穫から醸造中はSO2無添加。

フィルター無し、ベントナイトで軽いコラーージュ。



2020 Weissburgunder Badischer Landwein

ヴァイスブルグンダー バーディシャー・ラントヴァイン 参考上代 ¥5,800

葡萄:ヴァイスブルグンダー(ピノブラン) 樹齢:15年と30年、一部は1979年に植樹した畑。

畑・土壌:Kaiserstuhl(カイザーシュトゥール)、Staufen(シュタウフェン)にある南又は南西向きの畑。黄土(レス)、粘土質土壌。火山質土壌。

醸造・熟成:全房でダイレクトプレス。500や600リットルの大樽に入れてアルコール発酵。

最後に軽いボトナージュ。そのまま樽で澱引きしないシュールリーで12カ月熟成。

その後ステンレスタンクで6カ月間。収穫から醸造中はSO₂無添加。フィルター無し、ベントナイトで軽いコーラージュ。ボトリング時に3g/HLのSO₂を添加している。

キュヴェ Weissburgunder の一部は Kaiserstuhl の Bertram さんの畑からで、1950年代からビオダイナミ栽培を始め、1979年にデメテル認定を受けています。

2020 Staufen Badischer Landwein

シュタウフェン バーディシャー・ラントヴァイン 参考上代 ¥10,000

葡萄:シャルドネ 樹齢:20年

畑・土壌:Staufenの南に位置する黄土土壌の区画。

醸造・熟成:全房でダイレクトプレス。様々なサイズ of 古樽に入れてアルコール発酵。

そのまま樽で澱引きしないシュールリーで12カ月熟成。ステンレスタンクで6か月熟成。



2020 Filzen Badischer Landwein

フィルツェン バーディシャー・ラントヴァイン 参考上代 ¥10,000

葡萄:シャルドネ(シャルドネ・ミスカテも混ざる) 樹齢:20年

畑・土壌:単一区画。南西向き。粘土質土壌。Bellen丘陵の急斜面、一切機械が入れない Kilchhofen の区画。

醸造・熟成:全房でダイレクトプレス。350リットルの古樽に入れてアルコール発酵。

発酵の最後に軽いボトナージュ。そのまま樽で澱引きしないシュールリーで18カ月熟成。

収穫から醸造中はSO₂無添加。フィルター無し、ベントナイトで軽いコーラージュ。

ボトリング時に3g/HLのSO₂を添加している。

2019 Weissburgunder Bellen Badischer Landwein**ヴァイスブルグンダー ベーレン バーディシャー ラントヴァイン 参考上代 ¥10,000**

葡萄:ヴァイスブルグンダー(ピノ・ブラン)。樹齢:50年 畑・土壌:Kirchhofen 村の急斜面、粘土石灰質土壌
 醸造・熟成:全房でダイレクトプレス。228リットルの古樽に入れてアルコール発酵。
 最後に軽いソトナーージュ。そのまま樽で澱引きしないシュールリーで12カ月熟成。
 その後ステンレスタンクで6カ月間。収穫から醸造中はSO₂無添加。フィルター無し、
 コラーージュ無し。ボトリング時に3g/HLのSO₂を添加している。

**2019 Weissburgunder Möhlin Badischer Landwein****ヴァイスブルグンダー メーリン バーディシャー ラントヴァイン 参考上代 ¥13,000**

葡萄:ヴァイスブルグンダー(ピノ・ブラン)にシャルドネとシャスラ、エルブリングも僅かに混植されている。
 樹齢:70年 畑・土壌:オルベルグにある南東向きの急斜面、粘土石灰質土壌
 醸造・熟成:全房でダイレクトプレス。228リットルの古樽に入れてアルコール発酵。
 最後に軽いソトナーージュ。そのまま樽で澱引きしないシュールリーで12カ月熟成。
 その後ステンレスタンクで6カ月間。収穫から醸造中はSO₂無添加。フィルター無し、
 コラーージュ無し。ボトリング時に3g/HLのSO₂を添加している。

キュヴェ Molhin(メーリン)は石灰質岩盤の段々畑。1950年代に植えられたピノブランがメインで、シャスラ、シャルドネ、エルブリングも少し混植されている畑。Olberg(オルベルグ)丘の急斜面。シュヴァルツヴァルト森に囲まれて生物多様性が豊かな畑。畑には様々な小動物と百合の花が数種類咲くのが特徴。隣に15mの石灰の絶壁があり、その上にローマ人がこの辺に最初に植えた葡萄畑があったらしい。ラントヴァインなので丘の名前オルベルグはラベルに記載できない。そのためこの丘のふもとに流れる小川「メーリン」川をキュヴェ名にした。

**2019 Spätburgunder Badischer Landwein****シュペートブルグンダー バーディシャー・ラントヴァイン 参考上代 ¥5,800**

葡萄:シュペートブルグンダー(ピノワール) 樹齢:15年と20年 栽培:ビオディナミ
 畑・土壌:南西又は北西向きの畑、砂質土壌と黄土(レス)
 醸造・熟成:収穫後、ケースのまま10°Cに冷却。除梗70%と全房葡萄30%とで別々に醸造。
 除梗した葡萄は木製タンクで10日間の低温浸漬。破碎、ピジャージュ施さず。
 温度が上昇した次の8日間は毎日軽いピジャージュ。合計18日間のキュヴェゾン。
 全房の葡萄は木製タンクでマセラシオン・カルボニック10日間。
 温度が上昇した次の8日間は毎日軽いピジャージュ。合計18日間のキュヴェゾン。
 压榨後、別々の樽で熟成。

熟成は 228L のフランス産オークの古樽で 18 カ月、その後ステンレスタンクで 1 カ月間。
 収穫から醸造中は SO2 無添加。フィルター無し、コラーージュ無し。
 ボトリング時に 3g/HL の SO2 を添加している。

2019 Spätburgunder Vulkan Badischer Landwein

シュペートブルグンダー ヴルカン バーディシャー・ラントヴァイン 参考上代 ¥8,000

葡萄:シュペートブルグンダー(ピノワール) 畑・土壌: 2区画。

カイザーシュトゥールにある南東向きの畑。火山質、バザルト(玄武岩)、黄土(レス)土壌、樹齢 25 年。

カイザーシュトゥールにある南向きの畑。火山質、バザルト(玄武岩)、黄土(レス)、樹齢 50 年。

醸造・熟成:収穫後、ケースのまま 10°C で冷却。全房 20%、樹齢 50 年の葡萄は全房、樹齢 25 年の葡萄は除梗。
 別々に醸造。木製タンクで 10 日間の低温浸漬。破碎、ピジャージュ施さず。

温度が上昇した次の 10 日間は毎日軽いピジャージュ。合計 20 日間のキュヴェゾン。

熟成は 228L のブルゴーニュ産オークの古樽で 18 カ月、その後ステンレスタンクで 1 カ月間。

収穫から醸造中は SO2 無添加。フィルター無し、コラーージュ無し。

ボトリング時に 3g/HL の SO2 を添加している。



2019 Spätburgunder Kanzel Badischer Landwein

シュペートブルグンダー カンゼル バーディシャー・ラントヴァイン 参考上代 ¥13,000

葡萄:シュペートブルグンダー(ピノワール) 樹齢:15年と60年

畑・土壌:ブルゴーニュ愛好家で有機学者、Henrik Möbitz 博士から受け継いだ畑 0.4Ha。

40%は樹齢 15 年、Möbitz 博士自ら植たピノ。ブルゴーニュのクローンとブルゴーニュから入手したセレクション・マサルのピノ。一部のセレクション・マサルはヴォーヌ・ロマネ、ドメーヌ・ピゾから入手したものも含まれる。

60%は樹齢約 60 年のドイツのクローン。15 年前から有機栽培。

メーリンの畑に近い、オルベルグ丘陵斜面上部。東向きで日照が少ない冷涼な畑。

醸造・熟成:収穫後、ケースのまま 10°C で冷却。樹齢の高い葡萄は全房、樹齢の若い葡萄は除梗。

木製タンクで 10 日間の低温浸漬。マセラシオン・セミ・カルボニック。破碎、ピジャージュ施さず。

温度が上昇した次の 9 日間は毎日軽いピジャージュ。合計 19 日間のキュヴェゾン。

熟成は 228L のブルゴーニュ産オークの古樽で 18 カ月間。

収穫から醸造中は SO2 無添加。フィルター無し、コラーージュ無し。

ボトリング時に 3g/HL の SO2 を添加している。

2019 Spätburgunder Bellen Badischer Landwein

シュペートブルグンダー ベーレン バーディシャー・ラントヴァイン 参考上代 ¥15,000

葡萄:シュペートブルグンダー(ピノワール) 樹齢:20年と25年

畑・土壌:Kirchhofen 村と Pfaffenweiler 村の二区画、西向き急斜面。粘土石灰質土壌

醸造・熟成:収穫後、ケースのまま 10°C で冷却。全房 50%、除梗 50%。

木製タンクで 10 日間の低温浸漬。マセラシオン・セミ・カルボニック。破碎、ピジャージュ施さず。

温度が上昇した次の 8 日間は毎日軽いピジャージュ。合計 18 日間のキュヴェゾン。

熟成は 228L のブルゴーニュ産オークの古樽で 18 カ月間。

収穫から醸造中は SO2 無添加。フィルター無し、コラーージュ無し。

ボトルング時に 3g/HL の SO2 を添加している。

Bellen(ベーレン)の由来は Kirchberg(キルヒベルグ)丘の古からの別名。Olberg(オルベルグ)丘の隣にある。



2019 Spätburgunder Möhlin Badischer Landwein

シュペートブルグンダー メーリン バーディシャー・ラントヴァイン 参考上代 ¥15,500

葡萄:シュペートブルグンダー(ピノワール) 樹齢:25年~45年

畑・土壌:機械が入れない南東向き急斜面。オルベルグ丘陵上部にある多数の小区画。

鉄分を多く含んだ赤色の粘土石灰質土壌。日照に恵まれた区画。

醸造・熟成:収穫後、ケースのまま 10°C で冷却。全房 50%、除梗 50%。

木製タンクで 10 日間の低温浸漬。マセラシオン・セミ・カルボニック。破碎、ピジャージュ施さず。

温度が上昇した次の 8 日間は毎日軽いピジャージュ。合計 18 日間のキュヴェゾン。

熟成は 228L のブルゴーニュ産オークの古樽で 18 カ月間。

収穫から醸造中は SO2 無添加。フィルター無し、コラーージュ無し。

ボトルング時に 3g/HL の SO2 を添加している。

