

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ヘでも約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フ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、ボヌヘ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、ポマールのコント・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ヘの栽培・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)、エルブリング(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した。

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。

2021年は非常に複雑なヴィンテージとなりました。非常に穏やかな年明けは早期の芽吹きを促しましたが、不運なことに厳しい霜の嵐(-7℃)に見舞われ、開花直後の芽が失われてしまいました。夏から秋にかけては雨が多く、かなり寒い天候が続きました。畑ではビオ栽培なので、懸命な作業にもかかわらず、ベト病が発生してしまいました。

収穫中も天候は味方してくれなかったため、慎重なブドウの選果が必要でした。

2021 年ヴィンテージはこれまでのところ、ドメーヌ史上最小の収穫量となりました。

Grand Ordinaire, Späburgunder Kanzel, Weissburgunder Am Kreuz とリースリングといったキュヴェの多くは、これらの区画のブドウの量が非常に少なかったため、生産することが出来ませんでした。

従って 2021 年ヴィンテージのスタイルは寒冷な気候を反映しており、アルコール度は低く、とてもフレッシュ。

赤は非常に繊細で、生き生きとしており果実味を持ち、すでによく凝縮している。白はおそらく、これまで生産した中で最も興味深いものとなりました。



2023 Grand Ordinaire グラン・オルディネール

葡萄:ピノ・ノワール 100% 畑・土壌:3つの斜面の区画、二つは Kaiserstuhl 付近、Vulkan と同じ火山質岩盤、表土はレス(黄土)土壌。もうひとつの区画は Staufen の南、花崗岩・片麻岩土壌、表土はレス(黄土)。南東向き。

樹齢:10~25 年

醸造:ステンレスタンクで 12 日間マセラシオン・カルボニック。破砕せず。ピジージャージュせず。

圧搾後、タンク発酵。その後6カ月オークの古樽で熟成。濾過・清澄なし。SO2 添加せず。

【Grand Ordinaire】とはご存知の通り、ブルゴーニュの A.O.C.となります。直訳するならば『普通でいながら偉大』ブルゴーニュを愛する彼らならではのオマージュとなります。

少し大げさでありながら気品を感じさせる言葉で、シンプルでどの越しの良いこのワインに相応しいと命名しました。



2022 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

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。

最後に軽いソトナージュ。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ラーージュ。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。

2022 Chardonnay Badischer Landwein

シャルドネ バーディシャー・ラントヴァイン

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。



2022 Filzen Chardonnay Badischer Landwein

フィルツェン シャルドネ バーディシャー・ラントヴァイン

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。

発酵の最後に軽いソトナージュ。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ラーージュ。

ボトリング時に 3g/HL の SO2 を添加している。

2022 Hohlen Chardonnay Badischer Landwein

ホーレン シャルドネ バーディシャー・ラントヴァイン

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。

発酵の最後に軽いバナーージュ。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ラーージュ。

ボトリング時に 3g/HL の SO2 を添加している。

2022 Am Kreuz Weissburgunder&Chardonnay Badischer Landwein

アム・クlaus ヴァイスブルグンダー & シャルドネ バーディシャー・ラントヴァイン

葡萄:ヴァイスブルグンダー(ピノ・ブラン) 樹齢:1970 年代に植樹した古木

畑・土壌:Staufen(シュタウフェン)の区画、片麻岩土壌

醸造・熟成:収穫後、ケースのまま 10°C で冷却。全房のまま圧搾。木製で発酵。30 カ月熟成。

長期熟成が可能なジュラのワインを意識して、通常よりも一年間長くシュール・リー熟成。

澱の旨味がしっかりと溶けこみ、わずかに酸化を思わせる風味もあります。

2022 Bellen Weissburgunder Badischer Landwein

ベーレン ヴァイスブルグンダー バーディシャー ラントヴァイン

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。

最後に軽いバナーージュ。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。



2022 Möhlin Weissburgunder Badischer Landwein

ムーリン ヴァイスブルグンダー バーディシャー ラントヴァイン

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、1950 年代に植樹された古木 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。

最後に軽いバナーージュ。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 Möhlin(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。シュヴァルト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。

2022 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

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℃に冷却。2022年は30%全房で醸造。

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14カ月。

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。

2022 Vulkan Spätburgunder Badischer Landwein

ヴルカン 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

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℃で冷却。10%のみ全房。

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14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。

2022 Kalk Spätburgunder Badischer Landwein

カルク 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

葡萄:シュペートブルグンダー(ピノワール) 畑・土壌:石灰質、Markgräflerlandの複数区画。

フランスとドイツのクローンとなります。西向きの急斜面。

醸造・熟成:収穫後、ケースのまま10℃で冷却。40%全房。

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16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。

2022 Bellen Spätburgunder Badischer Landwein

ベーレン 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

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℃で冷却。全房1/3、除梗2/3。

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。ボトリング時に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)丘の古くからの別名。Olberg(オルベルグ)丘の隣にある。



2022 Möhlin Spätburgunder Badischer Landwein

ムーリン 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

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℃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。

2022 Hohlen Spätburgunder Badischer Landwein

ホーレン 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

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℃で冷却。全房1/3、除梗2/3。

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。

