

## Weingut Weinreich / ヴァイングート ヴァインライヒ

ヴァインライヒ醸造所はドイツのラインヘッセン地方、ベヒトハイム(ベライヒ・ヴォンネガウ)にあります。2009年から、ヤン・ヴァインライヒ、マーク・ヴァインライヒ兄弟で醸造所を運営しています。所有する葡萄畠はトータルで20ヘクタール、単一畠は、ガイアースベルク(Geyersberg)、ハーゼンシュプリンク(Hasensprung)、ローゼンガルテン(Rosengarten)、シュタイン(Stein)を所有しています。いずれもベヒトハイムの畠です。栽培している品種はリースリングが30%を占め、ほかに白葡萄はヴァイスブルグンダー(ピノブラン)、グラウブルグンダー(ピノグリ)、シャルドネ、ジルヴァーナー、バーフース(バッカス)、ケルナーを、黒葡萄ではシュペートブルグンダー(ピノノワール)、ドルンフェルダー、シュヴァルツリースリング(ピノムニク)を栽培しています。

現在では管理する畠の98%でオーガニックを実践しています。醸造においても大部分が葡萄畠由来の酵母を生かした自然発酵です。セラーでは小型のタンクを活用し、個々の畠の特徴を生かした醸造を行っています。瓶内二次発酵によるゼクトも生産しています。年間生産本数は約15万本。醸造家団体「Generation Riesling(ジェネレーション・リースリング)」と「Maxime Herkunft(マキシメ・ヘーカンフト)」に所属しています。

2016年から醸造所独自の基準で造るナチュラルワイン「Natürlich Weinreich(ナトゥアリッヒ・ヴァインライヒ)」というシリーズをスタート。スタイルワイン3種類とスパークリングワイン1種類をリリースしています。主にスキンコンタクトをしながら発酵させるワインで、清澄やろ過は行わず、二酸化硫黄の添加もしないでボトリングしています。



### Weinreich ヴァインライヒ



#### NV Secco Perlwein セッコ パールヴァイン 参考上代¥3,000 (税込¥3,300)

品種:リースリング 40%、ミュラーネトゥルガウ 30%、バーフース(バッカス)30%

土壌:レスローム、石灰岩 栽培:ビオロジック

醸造・熟成:ステンレスタンクで発酵、10ヶ月間熟成。 残糖度:7.5g/L 酸度:6.7g/L アルコール度数:11.5%



#### NV Secco Perlwein Rot セッコ パールヴァイン ロート 参考上代¥2,000 (税込¥2,200)

品種:ドルンフェルダー、メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン

土壌:レスローム、石灰岩 栽培:ビオロジック

醸造・熟成:ステンレスタンクで発酵、熟成。 アルコール度数:12%



### Weinreich Weiss Gutswein Trocken

ヴァインライヒ ヴァイス グーツヴァイン トロッケン 2024年:参考上代¥2,500(税込¥2,750)

品種:ショイレーベ、ジルヴァーナー、ミュラー=トゥルガウ、バフース

土壌:レスローム、石灰岩 栽培:ビオロジック

醸造・熟成:ステンレスタンクで発酵、6~8ヶ月間熟成。

残糖度:7.1g/L 酸度:6.2g/L アルコール度数:11.5%



### Weinreich Grau Gutswein Trocken ヴァインライヒ グラウ グーツヴァイン トロッケン

2024年:参考上代¥2,500(税込¥2,750)

品種:グラウブルグンダー(ピノ・グリ) 100%

土壌:レスローム、石灰岩 栽培:ビオロジック 残糖度 6.5g/L 酸度:5.3g/L アルコール度数:12.5%



### Weinreich Rot Gutswein Trocken

ヴァインライヒ ロート グーツヴァイン トロッケン 参考上代¥2,500(税込¥2,750)

品種:ドルンフェルダー60%、メルロー30%、カベルネ・ソーヴィニヨン10%

土壌:レスローム、石灰岩 栽培:ビオロジック

醸造・熟成:ステンレスタンクで発酵。18ヶ月間樽熟成。 残糖度 2.7g/L 酸度:5.3g/L アルコール度数:12.5%



### Weinreich Rosé Gutswein Trocken

ヴァインライヒ ロゼ グーツヴァイン トロッケン 参考上代¥2,500(税込¥2,750)

品種:ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ、メルロー、ドルンフェルダー、ポルトギーザー

土壌:レスローム、石灰岩 栽培:ビオロジック

醸造・熟成:ステンレスタンクで発酵、6~8ヶ月間熟成。 残糖度:8.2g/L 酸度:5.7g/L アルコール度数:11.5%



### **Riesling Gutswein Trocken**

リースリング グーツヴァイン トロッケン 参考上代¥3,200 (税込¥3,520)

品種:リースリング 畑・土壤:標高 150M の南向き。レスローム、石灰泥灰土 栽培:ビオロジック

醸造・熟成:天然酵母。ステンレスタンクで発酵、5ヶ月間シュールリーで熟成。

残糖度:4.7g/L 酸度:7.4g/L アルコール度数:12%

熟した林檎やハーブのアロマ、ミネラル感と酸味のジューシな一本刺代わりの一本。



### **Bechtheim Chardonnay Ortswein**

ベヒトハイム シャルドネ オーツヴァイン 参考上代¥4,000 (税込¥4,400)

アルコール度数:13% 品種:シャルドネ 残糖度:2.1g/L 酸度:6.5g/L

村名となる Ortswein となります。ベヒトハイム最高の畠です。驚くほどジューシーでミネラルの軸があります。

完熟した葡萄は全て手摘み収穫されます。それぞれ数時間浸漬させアロマを引き出します。

圧搾後の果汁は数週間、天然酵母で発酵させます。翌年の 7 月まで熟成させます。

力強くコクがあり、クリーミー、熟した果実のワインです。

オーク樽熟成由来のスモーキーさを伴いながら余韻までミネラルを思わせる酸が持続します。

ナツツ、マルメロの実が口いっぱいに広がります。



### **Bechtheim Hasensprung Riesling Lagenwein**

ベヒトハイム ハーゼンシュブルング リースリング ラーゲンヴァイン 参考上代¥6,000 (税込¥6,600)

品種:リースリング 残糖度:6.5g/L 酸度:4.8g/L アルコール度数:12%

私たちの最も古い葡萄畠 Hasensprung の暖かい盆地は完全に熟した葡萄を生み、ワインに個性あふれる味わいとテクスチャーを与えてくれます。石灰岩のミネラル、複雑でいて洗練された酸味を軸に私たちを魅了してくれます。

桃とハチミツ、スパイスとミネラルから果実に溢れた暖かい太陽を感じさせ最後までリラックスさせるような五感の旅へと導いてくれるので。



**NV Mineral Brut ミネラル・ブリュット 参考上代¥6,800 (税込¥7,480)**

品種:ピノ・ムニエ、シュペートブルグンダー(ピノ・ノワール)、シャルドネ  
残糖度:1.5g/L 酸度:6.9g/L アルコール度数:12%

### Natürlich Weinreich (ナチュアリッヒ・ヴァインライヒ)

ワインは化学じゃない、情熱なんだ。僕の情熱なんだ。僕はルールブックには従わない。自分の鼓動に、感覚に、味わいに従って進もう。難しいことなんてないさ。飲みやすくて、楽しい! こいつが僕のワインであって僕自身でもあるんだ。

葡萄、大地、天候、僕。つまるところ、僕のワインは自然と僕との成せる共同作業なんだ。

ヤン(兄)とマーク(弟)。彼らは自らを「晴天と曇天」「水と炎」「ジーニアス＆クレイジー」なんて表します。マークは、ちょっとクレイジーなくらいの考え方が好きで、挑発的でありながら、楽しみを追求したいタイプ。ヤンは地に足が付いていて、抑制的で、現実的で、価値観と伝統を重視するタイプ。マークは他国のヴァン・ナチュールの考え方がとても気に入ってしまいました。妥協のないワイン、テロワールにフォーカスを当てたワイン、もっと飲みたくなってしまうようなワインです。しかし、ヤンは弟の考えすべてに賛同する事は出来なかった。

マーク曰く『兄が常に僕を引き止め、現実に連れ戻してくれるおかげで、うまくいっている。かつて兄に、ナチュラルワインを注いだグラスを渡した時、彼は冷ややかな目をしました。兄はフリークが造ったワインにうんざりし、オレンジワインを造りたいという僕のアイディアには賛成してくれませんでした。でも、僕は自分の思いをずっと抱き続けていました。僕はそういう性格なのです。僕は自分たちのナチュラルワインを、どうしてもボトルに詰めてみたかったのです。僕たちのオーガニック農法の葡萄畠から、もっと多くの可能性を引き出したかったのです。それは独りよがりの考えではありませんでした。僕たちは、ジュラ地方、ルーション地方、ロワール地方の尊敬する醸造家たちのワインに沢山のお金を費やしました。僕は兄と同じ船に乗るのであれば、クリアしなければならないことあるとわかつていました。それは、飲んでいて楽しいワインを造りだすことです。頭でつかちでなく、哲学的でなく、とにかく美味しいワイン。』

マークのチャレンジは2009年からスタートしました。ヤンも自らの立場で弟のチャレンジを手助けしました。ヤンは、マークに何度もブレーキをかけ、行き過ぎたものにならないようにセーブしました。そして、2016年に二人が納得したナチュラルワインをリリースすることになりました。両極端な兄弟が一緒に造り上げたナチュラルワイン。飲む喜びをもたらしてくれるワイン。それが「Natürlich Weinreich」です。

#### 「Generation Riesling」

2006年にドイツ・ワインインスティテュートの発案でスタートした、若手醸造家団体。ドイツ全13ワイン生産地域の35歳以下の若手醸造家で構成されている。品種はリースリングに限定されているわけではない。

#### 「Maxime Herkunft Rheinhessen」

2017年2月に設立。ラインヘッセン地方にドイツ・プレディカーツワイン生産者協会(VDP)同様に3段階の格付けを基軸としてワイン造りを行なう醸造所の新団体。会員数は2019年8月現在で約90醸造所。



#### HEITER BIS WOLKIG Deutscherwein

##### ハイター・ビス・ウォルキヒ ドイチャーヴァイン 参考上代¥3,500(税込¥3,850)

ワイン名は「太陽と雲が混ざっている」「晴れと曇りの中間」という言葉から、このワインは赤でも白でもなく、両方混ざっているワインという意味。

品種:ドルンフェルダー50%、ケルナー50% 栽培:ビオロジック畠・土壌:ベヒトハイムとその周辺。

土壌は主にローム、レス、少し石灰岩もある。醸造・熟成:葡萄はすべて除梗。品種ごと4~6週間果皮浸漬させて発酵させる。その後、500リットルの古い木樽を使って6か月熟成させる。SO2は無添加。ノンフィルターでボトリング。

アルコール度数:10.5% 総酸度:5.5g/L 残糖:0.1g/L



### **TACHELES Deutscherwein タヘレス ドイチャーヴァイン 参考上代¥4,100 (税込¥4,510)**

ワイン名は「自分の意見をはっきり伝える」「平文を話す」という意味。由来はインディッシュ語の「目標・目的」という意味の言葉。「ワインが飲みたい」という素直な思いをラベルデザインと共に表現している。

品種:バーフース(バッカス)40%、ミュラー・トゥルガウ 30%、ソーヴィニヤック(カビ耐性 PIWI 品種)20%、ジルヴァーナー10% 栽培:ビオロジック

畑・土壌:ベヒトハイムとその周辺。土壌は主にローム、レス、少し石灰岩もある。

醸造・熟成:ブドウはすべて除梗。品種ごと果皮浸漬(4~6週間)させて発酵させる。その後、500リットルの古い木樽(バリック)を使って6ヶ月熟成させる。SO2は無添加。ノンフィルターでボトリング。アルコール度数:10%



### **PAROLI Riesling Rhein Landwein**

#### **パロリ リースリング ライン ラントヴァイン 参考上代¥5,500 (税込¥6,050)**

人生で重要なこと。生きること。愛することです。あなたに逆らう全てに私たちは立ち向かいます。

引っ掛かりのなり果実。

葡萄:リースリング 100% 栽培:ビオロジック アルコール度数:12% 残糖:1.5g/L 総酸度:6.8g/L

醸造・熟成:全房のままアンフォラ発酵・熟成。無濾過。SO2は無添加。リースリングの魂です。



### **Des Wahnsins Fette Beute Deutscherwein**

#### **デス・ヴァーンゼンス・フェット・ボイテ ドイチャーヴァイン 参考上代¥5,500 (税込¥6,050)**

ワイン名を直訳すると「狂気、太った、盗品」だが、意訳すると「ばかげている、理解できないことをする」という意味合いになる。白葡萄(シャルドネ)の長期マセラシオンという、少し前ではあり得ないワイン造りをしたことを揶揄している。ただ、それほど深い意味を持たせているわけではなく、ワイン名もラベルも、言葉遊び、イメージ遊びです。

葡萄:シャルドネ 100% 栽培:ビオロジック 総酸度:5.2g/L 残糖:0.1g/L

畑・土壌:ベヒトハイムとその周辺。土壌は主にローム、レス、少し石灰岩もある。

醸造・熟成:葡萄はすべて除梗。4~6週間果皮浸漬させて発酵させる。その後、古い木樽(バリック、トノー)を使って熟成させる。SO2は無添加。ノンフィルターでボトリング。



### **NV(2021) PERLEN VOR DIE SÄUE Pet Nat**

**ペアレン・フォー・ディ・ザイエ ペット・ナット 参考上代¥5,000 (税込¥5,500)**

ワイン名の「豚に真珠」は、新約聖書「マタイ伝」第7章からの有名なことわざ。ことわざの意味とワインの名前の関係性は特になく、きれいな泡から美しい真珠をインスピレーションして付けた名前。

葡萄:ジルヴァーナー100% 栽培:ビオロジック

畑・土壤:ベヒトハイムとその周辺。土壤は主にローム、レス、少し石灰岩もある。

醸造・熟成:圧搾後、自生酵母で一次発酵をスタート。約20g/lの残糖の段階でボトリングして瓶内で二次発酵を終了させる。数ヶ月後にデゴルジュマンを行い打栓する。クロージャー:コルク

発泡?トラブルかい?でも逆にそれは何て素敵なことなんだろう!最も自然なスパークリングワインの誕生もまさに偶然のトラブルから始まったのだから。生き生きとしてフレッシュ。果皮浸漬したリースリングとジルヴァーナーから造られる。

発酵途中で瓶詰め、僕はこの作業を現行犯逮捕って呼んでる。結果として、泡立ち、香ばしく、自然なうす濁りがあります。飲みやすくて美味しい。バイ・ザ・グラスで食欲を刺激して。ボトルなら、なお結構。