

Weingut Gebrüder Mathis ヴァイングート ゲブリューダー・マティス



GEBRÜDER MATHIS

WEINGUT

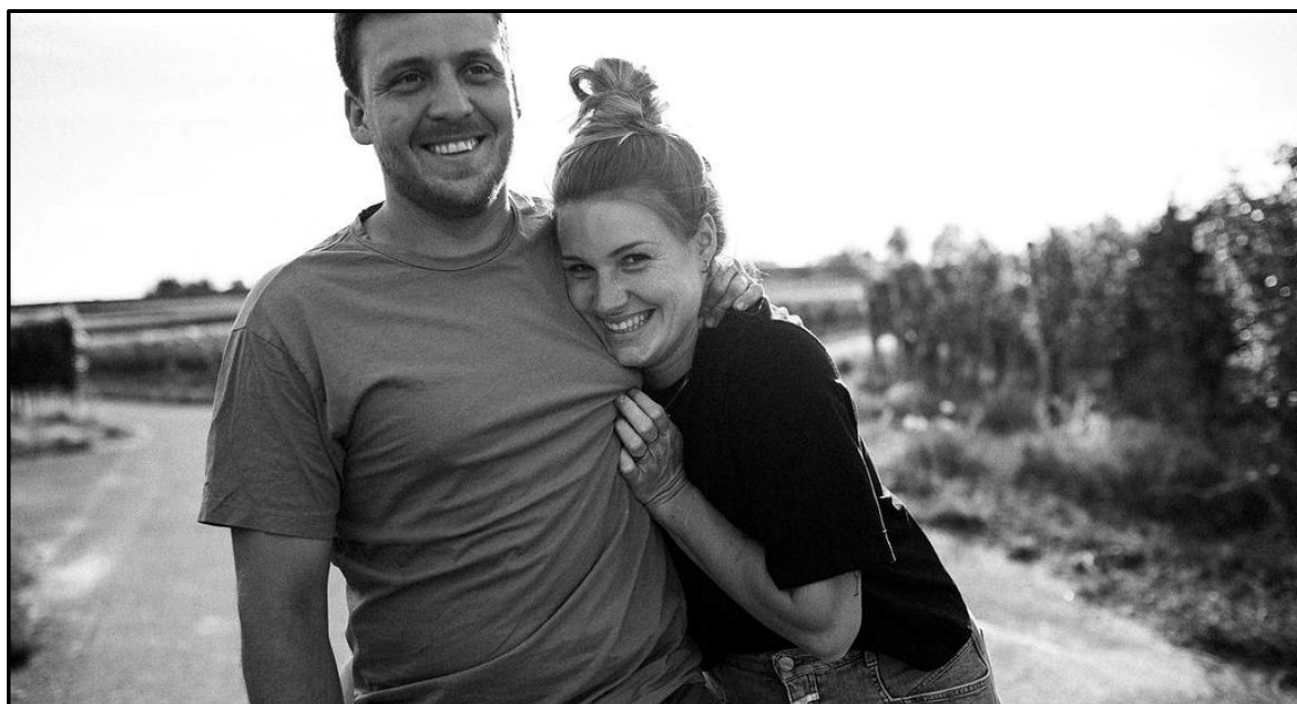
●新世代 サバス&セヴェリン

自分の人生をどのように生きたいかと考えることはとても幸せなことです。そして同じ夢を共有するパートナーがいるということは更に幸せです。私たちが共有する夢は、一言で言えば自然と共に働く喜び。偉大なワイン造りへの小さな一歩です。私たちのヴァイングートは過渡期を迎えています。私たちを訪れてくれれば誰でも大きな仕事に対して情熱を持った若いチームに出会うことでしょう。

私たちはオープンな心で親しみを持ち、創造的で建設的な考え、好奇心旺盛です。

私たちのチームはこの近隣から遠方、若い人から年配者、新人からベテランまでいます。皆が混ざり合うことで私たちの作品は特別なものとなりますのです。誰もが自身の才能、精神、能力を最大限に伸ばすことが出来るチームです。

私たちはトゥーニベルク(Tuniberg)で最上のブルグンダーを造っています。





●ヴァイングート ゲブリューダー・マティス

ドイツ南端バーデン、トゥーニベルク(Tuniberg)でのブドウ栽培の歴史は2世代前に遡ります。代々受け継がれた石灰岩採掘所の埋蔵地をブドウ畑に開墾するという決断から始まりました。

ベルンハルト、フランツ、ポールのマティス兄弟はフランス産のバリック樽でワインを熟成させることを始めました。彼らはこの地における木樽熟成のパイオニアでもあったのです。

こうして1970年代、ヴァイングート・カルクバーデレ(Kalkbödele)として設立されました。2020年、母であるソニア・マティス・スティツヒから息子であるセヴェリン・スティツヒとパートナーであるサバス・セドラチェックがヴァイングートと一族の歴史を引き継ぎました。彼らは家名であるマティスの名を重視し、自然本来の栽培に回帰しています。

●栽培

トゥーニベルク全体がひとつのブドウ畑と言えます。しかし、ブドウが植樹されている全ての畑が自然環境に配慮しているわけではありません。モノカルチャーにはバランスが必要です。最良の畑、区画を選び戻する必要があります。それは必ずしも簡単なことではありません。しかし、私たちは楽なことをするためにワイン生産者になったわけではないのです……。

私たちが石ころだらけの道を選んだのは、それが偉大なワイン造りへとつながる唯一の道だからです。造り手として私たちは自然と故郷に対する責任を負っています。そのため、私たちは文化的なこの景観を維持するのはもちろん、その先に進みたいと考えています。

現在、私たちがこれまで実践してきた自然な手法に明確な枠組みを加え、2023年にはEU有機認証を取得してユーロリーフをラベルに表示しています。私たちと一緒に進みましょう！

●醸造

私たちの繊細なワインは私たちの恩師からの影響によって形成され、私たちの経験、旅からインスパイアされ、そして私たちの故郷に根差しているのです。虚栄、飾り気や添加物は一切なく、健全な葡萄の樹、そして畑から生まれた自然の産物です。私たちのワインは決して贅沢品ではありません。私たちが人生を生きる姿勢を反映したもののなのです。畑でもケラーでも“ローテク”を最優先します。樽から取り出した後もずっと生き生きとした生命力を保っている、それが私たちのワインの明確な特徴です。



2023 Nature Rosé ナチュラル ロゼ 参考上代¥3,800 (税込¥4,180)

セパージュ:シュペートブルグンダー(ピノ・ノワール)100% 畑・土壌:トゥーニベルグの石灰質
 収穫:2023年9月28日 醸造・熟成:100%手摘み収穫 天然酵母による自発的な発酵。ステンレスタンク。
 2日間果皮浸漬、10か月間シュール・リー、ステンレスタンク熟成。瓶詰め前にごく少量SO2添加。
 アルコール度数:12% 残糖:1.6g/L 総酸度:5.8g/L
 生産者より:100% ピノ ノワール。カシス、イチゴ、ラズベリーのクールなレッドベリーフルーティーな香り。ミネラルのフレッシュさもあり、ワインに信じられないほどの飲みやすさをもたらします。ジューシーなフルーツと軽いハーブのスパイスが最後に口に残ります。



2023 Cirque des Levures シルク・デルヴュール 参考上代¥5,000 (税込¥5,500)

セパージュ:混植畑のミューラー・トゥルガウ、ムスカテラー、ゲヴェルツトラミネール、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)、グートエーデル(シャスラ)、リースリング
 畑・土壌:トゥーニベルグの石灰質
 醸造・熟成:2023年9月8日 100%手摘み収穫 14日間果皮浸漬、天然酵母による自発的な発酵。
 5か月間アンフォアで熟成。瓶詰め前にごく少量SO2添加。
 アルコール度数:11% 残糖:0.0g/L 総酸度:4.5g/L
 生産者より:シルク・デルヴュール(酵母のサーカス)は、果皮浸漬発酵させた白ワインのキュヴェです。
 グラスの中でワインが淡いオレンジ色に反射して輝きます。グレープフルーツやトロピカルフルーツの香りがすぐに広がります。これらは上質な花柄のアクセントに囲まれています。口に含むと美しい構造と生き生きとした新鮮さを感じられます。タンニンのタッチがワインにある種の深刻さを与えます。おろしたてのオレンジピールの香りが続く長い余韻。



2024 Auxerrois Tuniberg オーセロワ トゥーニベルク 参考上代¥4,600 (税込¥5,060)

JAN: 4260312140030 セパージュ:オーセロワ 100%
 畑・土壌:Lengenthal、トゥーニベルグの石灰質 収穫:9月20日、100%手摘み
 醸造・熟成:全房のまま天然酵母による自発的な発酵。6か月間500リットルの樽で熟成。新樽0%。濾過せず。
 瓶詰め前にごく少量SO2添加。 アルコール度数:12.0% 残糖:0.2g/L 総酸度:5.1g/L
 生産者より:リンゴ、花梨、白い花を思わせるアロマ、軽いナッツの風味が加わります。非常にジューシー、果実味が繊細でほどよく抑制された酸味があります。舌の上で溶けるようなフィニッシュが長い余韻を素晴らしく引き立てます。



2026年春入荷予定

2023 Spätburgunder Kalkbödele

シュペートブルグンダー カルクベーデレ

JAN:4260312140825 セパージュ:シュペートブルグンダー(ピノ・ノワール)100%

畑・土壌:Merdingen 周辺, Tuniberg(トゥーニベルグ)の石灰質

収穫:2023 年 9 月 28 日、100%手摘み

醸造・熟成:100%除梗。天然酵母による自発的な発酵。浸漬、発酵 1 か月。

12 か月間 1,500 リットルの古樽で熟成。

シュヴァルツヴァルトの樹をシュトツキナーが加工した特別な樽になります。

瓶詰め前にごく少量 SO2 添加。アルコール度数:12.5% 残糖:0.3g/L 総酸度:5.6g/L

生産者より:赤いチェリー、カシス、スミレの香り。野生のベリー果実の清涼で爽やかな香り。全体的にとってもジューシーで美しい酸の骨格があります。非常に軽やかでフレッシュ。少し冷やした方が楽しめます。



2022 Spätburgunder Tuniberg

シュペートブルグンダー トゥーニベルク 参考上代¥4,600 (税込¥5,060)

JAN: 4260312140719 セパージュ:シュペートブルグンダー(ピノ・ノワール)100%

畑・土壌:Morand, Wart, Dimberg, Eck トゥーニベルグの石灰質

収穫:8 月 30 日、100%手摘み

醸造・熟成:100%除梗。天然酵母による自発的な発酵。浸漬、発酵 1 か月。18 か月間 225 リットルの古樽で熟成。

瓶詰め前にごく少量 SO2 添加。アルコール度数:13.5% 残糖:0.2g/L 総酸度:5.8g/L

生産者より:香りは熟した赤いチェリーとかすかなカシスの美しい相互作用に取り込まれます。ほのかにレッドカラントの香りもあります。すべてに明るい木の色調が添えられています。ピュアなピノ・ノワールのフレッシュな味わい。冷たくて力強いチェリーの果実、上質なタンニン、美しいミネラル感がワインを力強くも軽いものにしています。



2021 Spätburgunder Rosenloch

シュペートブルグンダー ローゼンロッホ 参考上代¥12,500 (税込¥13,750)

JAN:4260312140740 セパージュ:シュペートブルグンダー(ピノ・ノワール)100%

畑・土壌: Rosenloch、貝殻石灰岩 収穫:9 月 30 日、100%手摘み

醸造・熟成:100%除梗。天然酵母による自発的な発酵。浸漬、発酵。18 か月間 225 リットルの樽で熟成。新樽

50%。瓶詰め前にごく少量 SO2 添加。アルコール度数:13.0% 残糖:1.4g/L 総酸度:5.6g/L

生産者より:クリアで、洗練されています。ブラックベリーよりも赤果実、植物の香りがあり、タバコの葉、スモーキーウッド、そして少し暗い空気感を持つスパイス、控えめでクールな印象のフルーツ、よりスモーキーでローストした

木の香り、チョーキーなトーン、少しタバコの葉と暗いエーテルのスパイス、非常に顕著な塩とハーブ、ある程度の深みの先は熟成の可能性。繊細なベーコン、野菜の香り、非常に良い。

リースリングの代替品にはブルゴーニュがあります。しかしながらそれはフランスワインでしょうか？失礼ながら、ブルゴーニュの本当に上質なものはとんでもなく高騰しています。そして、一流のドイツワインでさえ、今やボトル1本あたり100ユーロ以上を支払わなければ手に入りません。あまり知られていない産地に、まだ手ごろな価格のワインが存在しているのでしょうか？

もちろんあります。例えばフライブルクの西、トゥーニベルク地方のメルディンゲンにあるゲブリューダー・マティスがそうです。トゥーニベルクは全長約10キロに渡る尾根状の産地です。バーデン南部にあるこの地域は、ブルグンダー、とりわけシュペートブルグンダー(ピノ・ノワール)の第一級産地となっています。火山地帯であるカイザーstuhlの4倍の面積を持つこの地域はその知名度もカイザーstuhlの影に隠れています。しかし景観も郷土料理も素晴らしく、傑出したワイナリーが軒を連ねています。優れた生産者はトゥーニベルクにもいるのです。私たちの舌も心も震わせるワインもあるのです。

このヴァインゲートのブドウ畑は、一家の主な収入源であった石灰岩の採石場とその周辺に位置しているため、かつてカルクベーデレと呼ばれていました。ソニア・マティス・スティツヒが20年間経営し、2020年に息子のセヴェリンに引き継がれています。彼はガイゼンハイムでブドウ栽培と醸造学を学んだ後、ファルツ出身の醸造家であるサバス・セドラツェクを連れて戻りました。彼女はセラー、オフィス、セールスを引き継ぎ、セヴェリンは15ヘクタールの畑の有機栽培への転換に着手しました。2023年ヴィンテージは彼らにとって有機栽培認証を取得した初めてのヴィンテージとなります。

彼らのワイン、とりわけ白と赤のブルグンダーは感動的な静寂と調和が特徴的です。舌の上で心を揺さぶり、最初の一口から驚きのあまり言葉を失ってしまうワインです。トゥーニベルクのオーセロワはこれほどまで魅力的なのだろうか？ピノ・ブランを彷彿とさせる樽熟成の2022年は透明感がありフレッシュで、フローラルな香りとチョークを思わせる風味があい驚くべきエレガンス、緻密さ、冷涼感を備えています。これほどまでに緊張感に満ちたオーセロワがあるならば、もはやリースリングは必要ないのではなかろうか。

非常に優れたグラウブルグンダー(ピノ・グリ)よりも更に魅力的なのはこの造り手のシャルドネです。特に個性的な魅力のサン・モランは樹齢35年前後のブドウから造られ、ブルゴーニュ産の樽で一年間熟成されます。フルボディの2022年は深みがあり濃密、多層的なブーケが印象的で、味わいは非常に繊細でエレガント。バランスが優れており印象的な長い余韻を持っています。

シュペートブルグンダー(ピノ・ノワール)の頂点に立つのはクリュ・ホーラインとローゼンロツホだが、手頃な価格帯のアルテ・レーベの品質も目を見張るものがある。小樽で18か月間熟成させたこのワインは、スパイシーであると同時にフレッシュな香りを放ち、よく凝縮したチェリーとレッドベリーの実果がセージと碎石の風味と混じり合います。口に含むと、樹齢30年以上の古木から造られる密度、フレッシュなブルグンダーはジューシーで芳醇、とてもエレガントです。繊細なタンニンとわずかな塩味が骨格と余韻を与えて刺激的な食中ワインとなります。

ステファン・ラインハルト