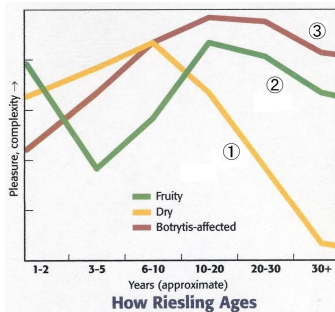


熟成による香りの豊かさ、複雑さ そして意外な若々しさ ドイツリースリングのもうひとつの魅力に触れてください・・・

新価格ワインは
特にお値打ちと
なっています！



一般にドイツワインの魅力と言えば、フレッシュな風味や味わいですが、数年あるいはそれ以上の時間が経つことによって生まれる良いニュアンスがあります。これは、ドイツワインのしっかりとした酸や高い糖度をもたらすものです。その香りや味わいの豊かさ、複雑さは、ドイツワインならではのものです。また実際に経過した年月よりかなり若く感じられるのも特徴です。一般的なリースリングの熟成による味わいの絶頂期は、辛口タイプ(①)で6~10年頃、やや甘口タイプ(②)で10~20年頃、貴腐タイプ(③)は10~30年以上、とされます。また、辛口と貴腐は右肩上がりになり満足度が増すのに対し、やや甘口はフレッシュな味わいの時期の後、3~5年頃から徐々に熟成による味わいが現れ始め、「第二の魅力の時期」となるとされています(左図参照 縦軸=満足度、横軸=熟成年数「Riesling Report March April/2002」より)。今回は、1994~2003年ヴィンテージ、つまり6~15年熟成したまさに飲み頃のドイツのリースリングで、比較的購入し易い4000円台までのワインを集めてご紹介いたします。

ドイツワインについて少しの知識しかない人でも、ドイツワインがその自然な軽さとフレッシュさのために、現在の世界的なトレンドに完璧に合っていることを知っています。が一方で、偉大な古いワインになる可能性があることを知っているワイン愛好家がいかに少ないかに、私は何度も驚いています。アメリカで最近行われた1990ドイツリースリングの一連の試飲会において、私が紹介したシュペートレーゼやアウスレーゼが少なくとも10年はセラーで熟成させる(保管する)ことが出来るという私の説はしばしば驚きをもって迎えられました。これらのワインは、赤ワインの方が白ワインよりよく熟成する、またもし白ワインを熟成させるならフルボディのワインの方が軽いワインよりよく熟成する、という誤った説の犠牲者です。・・・(中略)・・・ 私がテイスティングした沢山の古いドイツリースリングを振り返ってみると、有名な蔵元の素晴らしいヴィンテージのワインで印象的でない例は比較的少ない(ほとんどが印象的)です。有名でない素性(生産者)の古いワインがそのフレッシュさとキャラクターで印象的な場合は、沢山あります。それではなぜ世界は古いワインとなると、ポルドーについては書き、語り、考えるのにドイツについてはそうしないのでしょうか？答えは、ドイツワインは若い間に飲む用に造られているというワインジャーナリストとワイン商の先入観と、しばしば行なわれうまく宣伝される古いポルドーワインの年代試飲が、結びついたものであるといえます。誰も古いドイツリースリングで同じことをしようとは考えません。それゆえに、ドイツリースリングについては誰も書かず、語らず、考えないのです。そしてそれ故に、だれもそのような試飲会を企画せず、それ故に・・・その悪循環です。 「古いワインの控え目な魅力」 by スチュワート ピゴット (ジャーマンワインレビュー I / 92 掲載)

【モーゼル地方】

【J.P.メルテス】 リストP22 / 「エゴン ミュラーとも親交のあるザールのプロフェッショナルが造るワイン」
カンツェマー ゾンネンベルク カビネット

KA-120 2003 Kanzemer Sonnenberg Kabinett **【限定 80 本】** **¥2,205**(本体価格¥2,100)

《白》【やや辛口】葡萄品種:リースリング 残留糖度:30.6g/l 酸度:6.9g/l

南向きの粘板岩の畑です。エレガントで繊細な酸があり、生き生きとしてフレッシュな味わいのカビネットです。酸と甘味のバランスがとれています。

ヴァヴェルナー ゴールドベルク アウスレーゼ

KA-99 2003 Wawerner Goldberg Auslese **¥3,150**(本体価格¥3,000)

《白》【甘口】葡萄品種:リースリング 残留糖度:63.8g/l 酸度:7.2g/l **【最終在庫 160 本】**

熟した果実の香りが、ミネラルのアクセントのあるアロマと溶け合っています。澄んだ、混じりけのない酸は、バランスのとれた調和と、長い寿命をもたらします。いかにもモーゼルそれもザールの良質のおいしさに満ちています。ワインそれだけで楽しみたい逸品です。

【ピードモン】 リストP23 / 「常識外れの85%の急斜面の畑から造られるワイン」

フィルツェナー ブルシエン アウスレーゼ

K-721 1999 Filzener Pulchen Auslese **¥3,675**(本体価格¥3,500)

《白》【甘口】葡萄品種:リースリング 残留糖度:52.2g/l 酸度:9.8g/l

よく熟した黄色い果実を思わせる香りが芳醇に立ち上ります。とてもフルーティでジューシーな味わいです。キレの良い甘さが充分に感じられ、アフターも豊かに広がります。バランス良く洗練された味わいに仕上がっており、上質のザールワインの持つ気品を堪能していただける1本です。

【ステファン エーレン】 リストP43 / 「1500~1600年代のモーゼルのクラシックな味筋を味わうことができます」

エルデナー トレブヒエン シュペートレーゼ

K-470 2001 Erdener Treppchen Spätlese **【限定 25 本】** **¥2,625**(本体価格¥2,500)

《白》【やや甘口】葡萄品種:リースリング 残留糖度:41.6g/l 酸度:7.8g/l

心地よい芳香があり、繊細できめ細やかな味わいをもつ申し分ない、モーゼル シュペートレーゼの逸品。この2001年は、2000年よりさらにしっかりとした味わいです。'01年は、「ゴーミヨドイツワインガイド2003」で86点。

レスニッヒャー フェルスターライ シュペートレーゼ

K-256 1999 Lösnicher Försterlay Spätlese **¥2,730**(本体価格¥2,600)

《白》【やや甘口】葡萄品種:リースリング 残留糖度:45.0g/l 酸度:7.8g/l

赤色粘板岩のエルデナー トレブヒエンは力強く長期熟成に向くワインを生むのに対し、レスニッヒャー フェルスターライは灰色粘板岩でピチピチした酸があり、早くから楽しめるワインを産します。また'99年は秋が良かったためワインの出来が良くなりましたが、酸はやわらかな年でした。

エルデナー トレブヒエン アウスレーゼ

KA-261 2001 Erdener Treppchen Auslese **¥4,620**(本体価格¥4,400)

《白》【甘口】葡萄品種:リースリング 残留糖度:67.0g/l 酸度:7.5g/l

'01年は、'83、'94、'95年と並ぶピク ヴィンテージとなったそうです。'02年からはステファン ユステンが造るようになったため、エーレンが醸造した最後のヴィンテージという記念すべきアウスレーゼとなっています。'01年が、「ゴーミヨドイツワインガイド2003」で88点。

【カール エルベス】 リスト P39 / 「古酒にこだわるシュテファン」 今回の訪問では、二日間彼らのペンションに泊まったのですが、食後はいつもブライントイステイニング大会が開催。特に、古酒のアウスレーゼを多く出していたのですが、それは今アウスレーゼの古酒を求めるお客が増えてきていることも影響しているようです。(2009年 視察旅行記より)



ユルツィガー ヴュルツガルテン アウスレーゼ
KA-63 2001 Ürziger Würzgarten Auslese ★ ￥3,675(本体価格¥3,500)

《白》【甘口】葡萄品種:リースリング 残留糖度:88.2g/l 酸度:9.0g/l

'01年は「アウスレーゼの年」でした。3週間かけて畑の中で選別、ボトリティスとそうで無いものを分けて摘み取ることが出来ました。105.8エクスレ度あります。星は貴腐菌が付いていることを表し、1つの場合は若木の畑からのワインです。まず、畑ごとにランク付けを行い、ベストな畑でベーレンアウスレーゼを造ることを決め、健康でよいボトリティスの着いたものを初めに収穫します。その後残った葡萄からアウスレーゼ★を造ります。ジューシさと酸がしっかりあり、余韻もたいへん長いワインです。

ユルツィガー ヴュルツガルテン アウスレーゼ
K-199 1998 Ürziger Würzgarten Auslese ￥3,780(本体価格¥3,600)

《白》【甘口】葡萄品種:リースリング 残留糖度:82.6g/l 酸度:8.8g/l

甘み厚く、果実の若々しい味わいを持つエルベス自慢のアウスレーゼ。

ユルツィガー ヴュルツガルテン アウスレーゼ
KA-247 2000 Ürziger Würzgarten Auslese ★ [新価格] ￥4,200(本体価格¥4,000)

《白》【甘口】葡萄品種:リースリング 残留糖度:82.2g/l 酸度:8.1g/l

アイスワインを造ろうとして、結局アウスレーゼになったワイン。甘さも充分あり、しかもしっかりとした酸がある味わいは、たしかにアイスワインの雰囲気を感じさせてくれます。'00年(375ml)が「ワインスペクテーター02.04.30」で86点。

【ヨゼフ クリストフェル Jr.】 リスト P40 / 接ぎ木をしていない葡萄樹から造られた超一流畑からの、これこそドイツオールドヴィンテージ。

ヴェレナー ゾンネンウーア シュペートレーゼ
KA-258 1994 Wehlener Sonnenuhr Spätlese ￥4,200(本体価格¥4,000)

《白》【甘口】葡萄品種:リースリング 残留糖度:52.2g/l 酸度:9.1g/l

'94年は糖度と酸度が非常に高い、'90年と並ぶ偉大な年となりました。

【ハインツ ワグナー】 リスト P19 / ザールのトップ生産者が造るアウスレーゼの「飲み頃」ワイン
ザールブルガー ラウシュ アウスレーゼ
旧価格¥5,093(本体価格¥4,850)

K-186 2002 Saarburger Rausch Auslese [新価格] ￥4,200(本体価格¥4,000)

《白》【甘口】葡萄品種:リースリング 残留糖度:72.6g/l 酸度:8.9g/l

ザールブルグ村の最高畑、ラウシュからのアウスレーゼです。気品ある甘味と心地よい酸が、素晴らしいハーモニーを醸し出しています。15~20年はゆうに保ち続けられるでしょう。'02年は90~94エクスレあり、かなりがっちりしたアウスレーゼで、骨格もしっかりしています。2~3年すると、それまで潜んでいたミネラル香、ポリウムが強く表面化して、複雑なワインになります。'02年が無くなり次第、'03年(残留糖度70.2g/l、酸度7.7g/l)となります。

オクフェナー ボクシュタイン アウスレーゼ
旧価格¥5,250(本体価格¥5,000)
K-155 2002 Ockfener Bockstein Auslese [新価格] ￥4,200(本体価格¥4,000)

《白》【甘口】葡萄品種:リースリング 残留糖度:74.2g/l 酸度:8.9g/l

深みのあるしっかりとした味わい、豊かでありながら繊細な絶品といえます。甘み厚く、香り豊かで、10年はゆうに保ち続ける力強さをもっています。ドイツ国内はもとよりアメリカなどでも流行りだしているワグナー博士の人気のボクシュタインです。「ワインスペクテーター2004.3.31」で86点。

【ヨハン ハールト】 リスト P24 / 銘醸ゴールドトレプヒェンからの、貴腐が少し入った最高のアウスレーゼの限定ワイン

ピースポーター ゴールドトレプヒェン アウスレーゼ
K-230 2001 Piesporter Goldtröpfchen Auslese 500ml ￥4,200(本体価格¥4,000)

《白》【甘口】葡萄品種:リースリング 残留糖度:84.4g/l 酸度:8.8g/l

'01年のアウスレーゼは1,300本しか出来ませんでした。貴腐が少し入った最高のアウスレーゼとなりました。107エクスレ度ある最良のワインが特別に500mlのボトルに詰められました。600本のみ特別にお分けいただきました。

【ファルツ地方】

【ゲオルグ モスバッハー】 リスト P61 / 国内外で絶賛の生産者による「飲み頃」ワイン。
フォルスター エルスター シュペートレーゼ
旧価格¥3,990(本体価格¥3,800)

K-710 2002 Forster Elster Spätlese [新価格] ￥3,150(本体価格¥3,000)

《白》【やや甘口】葡萄品種:リースリング 残留糖度:42.9g/l 酸度:8.7g/l

上品な味わい、程良い甘みもあって、後口にすっきりとした酸が感じられ、バランスのとれた満足感のある逸品です。「ゴーミヨドイツワインガイド2004」で88点。

【ラインガウ地方】

【ペーター ヤコブ キューン】 リスト P49 / '02年はミネラル分の凝縮されたピック ヴィンテージとなりました。
エストリッヒャー レンヒェン シュペートレーゼ
旧価格¥5,040(本体価格¥4,800)

KA-7 2002 Oestricher Lenchen Spätlese [新価格] ￥3,990(本体価格¥3,800)

《白》【甘口】葡萄品種:リースリング

しっかりと甘みがあり、酸の切れがあります。蜂蜜を思わせるようなポリウムのある、貫禄十分のシュペートレーゼです。