

スチュワート ピゴットやロバート パーカーもお気に入り 完璧なモーゼルワインを少量のみ造り続けて ゴーミヨガイドでついに4ツ房に昇格したヴィリ シェーファー



1706年よりワイン造りを始めたシェーファー家は、モーゼル中流域グラッハ村にドームプロブスト(1.8ha)とヒンメルライヒ(1.9ha)、ヴェーレン村にゾンネンウーア(0.1ha)の、合わせて約3.8haの畑を所有しています。一番若い樹齢でも26年位、古い樹齢の樹にはいつ植えたか分からないものもあり、特にヒンメルライヒの畑は区画整理がされていないため植え替えておらず、古い樹が多くなっています。畑の中で特に傾斜



のきついところは、周りの畑に比べてエクスレ度が10~15度低くなりますが、その代わり味に落ち着きのあるワインが出来ます。ドームプロブストの急斜面の目の前にワインゲートがあり、非常に小規模で限られた数量しかワインを造っていません。シェーファーが最も大切にしていることは、他の国には無いスタイルであるということです。ボリュームがあり構成がしっかりとした作柄になったとしても、繊細で綺麗な酸があるものにしたいと考えています。その味わいは土壌のシェーファーと微生物とによってもたらされています。肥料には草を切り刻んだもの、家畜の糞、粉碎した葡萄の枝等を使い、微生物が多く生息出来る空気を含んだ柔らかな土壌を大切にしています。

シェーファーは、「息子のクリストフ(31才)が私の後を継ぐと決めて、とてもうれしい。」と言い、息子の話になると、少し照れながら父親の顔を見せてくれました。そのクリストフは02年夏にガイゼンハイムの醸造学校を卒業し、本格的にワイン造りを手伝い始めました。以前ナーエのディーラーや南アフリカ、カリフォルニアなどでも修行し、ドイツだけでなく世界のワインに対する広い視野を持つことが出来たと言います。しかし海外で修行している間もリースリングに対する興味を失うことは無かったそうです。心強い後継者が出来、今後も大いに楽しみです。

シェーファーのワインは、ワインライターのスチュアート ピゴットやロバート パーカー Jr.らに絶賛され、とても入手困難なワインとなっています。ロバート パーカー Jr.は、著書「ザ ワールド グレイテスト ワイン エステイト」に掲載しています。また、ピゴットは「ワイン王国 No.5」で、自分のセラーに二番目に多く入っているワインとして、ドームプロブスト アウスレーゼを挙げています。毎年なのですが、全世界的に人気が高すぎるため、私どもが希望する数量の1/3も入手出来ない状況が続いています。数あるドイツの生産者の中でも、彼のように、葡萄も生っていないうちに全てのワインが予約されてしまうのは、ほんの一握りの人たちのみです。今や彼もすっかり有名人になってしまいましたが、そのことについて、「世界に自分のワインが認められるのはとても、うれしい。でも、自分にとっては一日のうち半日でも数時間でも畑に出て働くことが出来ることに、何よりも喜びを感じる」と、いいます。ドイツワインのファンのみならず、赤ワインのファンまで魅了してしまうほどの感動的な味わいがあります。最近では、パリの星付きのレストランでも使われており、ソーテルヌの様にシュペートレーゼやアウスレーゼを使う店が増えてきています。「ゴーミヨドイツワインガイド 2009」で4房(昇格!!)。

このワイナリーがシェーファー家の所有になったのは、つい1950年のことである。現在の所有者は、ハンサムで髭を生やし、眼鏡をかけ、自信がにじみ出ているヴィリ・シェーファーと、2001年からは息子のクリストフ・シェーファーが加わっている。このワイナリーが一般大衆のアンテナに届かない理由は、単に生産量があまりに少ないからだ。2.7ヘクタールという極小の所有畑から、たったの2,200ケース程度しか生産されていない。私はいつも、シェーファーのリースリングは快楽主義者のためのワインだと考えてきた。けげげげ、楽しめる、それでいて並外れて複雑で食欲をそそるような、ただひたすら人を動かさずにおかないワインなのである。ヴィリ・シェーファーも今ではそんな快楽主義者のひとりであるように見える。息子がワインづくりに携わるようになり、彼は新車のポルシェを駆ってモーゼルの裏道を走り回るようになった。彼の最も偉大なワインは、いまだにグラッヒャー・ドームプロブストとグラッヒャー・ヒンメルライヒである。いちばんよく知られている畑はヴェーレナー・ゾンネンウーアだが、グラッヒャーのワインのような荘厳さはないようだ。これは純粋さ、完全さ、慎みのあるワインだが、その力強さと強烈さは過小評価されている。若いうちに華々しいほどの出来を見せるため、懐疑的な人は熟成に値しないワインだと切り捨てるかもしれないが、私が味わった昔のヴィンテージには、衰退の危険は全くないように感じられた。ロバート パーカー Jr.「ザ ワールド グレイテスト ワイン エステイト 日本語版」

《シェーファー自身による、シェーファーのワインについてのヴィンテージ情報》

- 2003年 : あつい夏。雨が降らなくて、乾燥の害もあった。秋も晴れた。K、Sもフレッシュで、透明度の高いものが出来た。Aを選定してBAを造った。
- 2004年 : 古典的なヴィンテージ。太陽と雨の両方がもたらしたワイン。葡萄の粒は健康で、問題の少ない年だった。良いエクストラクトが形成され、酸と果実味のバランスが良い。
- 2005年 : リースリングには良い年。7月は暑すぎず、良い酸が出た。95年に近く、75年により近い。9月10月と良く、いつもより早く摘み取り開始。エクスレドが上がり、良い酸とフルーツのバランスが良くなった。典型的なモーゼルになった。QbAは生産されませんでした。
- 2006年 : 7月は非常に暑かったが、8月は涼しく、雨も降った。9月に気温が戻り、10月にまた雨が降って、貴腐の付き易い年だったがその影響はあまりない。Sクラスまでは、貴腐は30%位しかついていない。

ヴィリ シェーファー リースリング クーペーアー

KA-106 2004 Willi Schaefer Riesling Q. b. A. AP3

¥2,520(本体価格¥2,400)

《白》【やや甘口】葡萄品種:リースリング 残留糖度:43.5g/l 酸度:8.5g/l

2003年からの新しい表示のヴィリ シェーファーのクーペーアーで、内容は今までとまったく同じグラッヒャー ヒンメルライヒです。フルーツの要素がたくさんあるワインで、非常にクリーンであり、エレガントなワインです。加盟するV.D.P.の決定で、Q.b.A.に関しては、畑名は入れられなくなりました。急斜面で素晴らしい畑であるだけに、シェーファーはこのことを大変残念がっていました。

ヴェレナー ゾンネンウーア カビネット

KA-205 2007 Wehlener Sonnenuhr Kabinett

¥2,940(本体価格 ¥2,800)

《白》【甘口】葡萄品種:リースリング 残留糖度:66.6g/l 酸度:7.1g/l

ヴェレナー ゾンネンウーアのワインは、毎年1フーダーのみ造られ、量が少ないために1つの等級だけになっています。2007年ヴィンテージはカビネットでした。洋梨、白桃の香りの驚くべき香りがあります。厚みがあり、豪華で、フレッシュ。レモングラスの風味があり、複雑な味わいがあります。

グラーチャー ヒンメルライヒ カビネット

K-311 2006 Graacher Himmelreich Kabinett

¥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:55.4g/l 酸度:8.2g/l

グレープフルーツを思わせるともフルーティな香り、甘さもありますが、酸がしっかりとっているのでよく引き締まった味わいです。口に含むと、ジュシーさがあり、フレッシュな味わいと共に凝縮感が口の中一杯に広がります。'06年は、「インターナショナルワインセラー136」で87点。

淡いイエロー。キウイやスイカズラ、レモンオイルのはっきりとしたアロマ。シルクのようなテクスチャーがあり、ラズベリーフルーツを思わせるさわやかな風味がある。ジュシーで、スレートのはっきりと感ぜられる酸はまだかなり硬さがある。ミントの香りが漂う心地よいフィニッシュ。

87点 「インターナショナルワインセラー136」

グラーチャー ドームプロブスト カビネット

K-365 2005 Graacher Domprobst Kabinett

¥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:54.7g/l 酸度:7.1g/l

収穫量を抑え、品質に徹底的にこだわって造られた見事なバランスを保ったカビネットワイン。'05年は、エクステル度が上がり、良い酸とフルーツのバランスが良く、典型的なモーゼルとなりました。スーパー パーフェクトと呼びたいくなるワイン。'05年が「ワインアドヴォケイト167」で90点。

2005 グラーチャー ドームプロブスト カビネットとラベルの付いたワインは、このひとつしかありません。ムスクや熱帯の花々、焼きリンゴ、トーストしたプラリネの魅力的なアロマが表れ、トレピエンのような甘いハーブのノートです。口の中には、非常に濃縮された豊かなリンゴやナッツのフレイヴァーが表れます。しかし全体的な効力はまだ軽いです。フィニッシュはとても満足いく長さで、甘苦いハーブの特徴と並んで、焼きリンゴやリンゴの種が表れています。90点 「ワインアドヴォケイト167」

グラーチャー ヒンメルライヒ シュペートレーゼ

K-867 2003 Graacher Himmelreich Spätlese

¥3,990(本体価格 ¥3,800)

《白》【甘口】葡萄品種:リースリング 残留糖度:64.6g/l 酸度:6.7g/l

生き生きとした酸、ボリュームがあり滑らかで、シェーファーのワイン全てに言える事ですが、口中に弾けんばかりの華やかな香りが広がります。'03年は「ワインアドヴォケイト156」で91点、「ワインスペクテーター2005.4.30」で88点。

甘みのあるハーブティー、花、西洋梨の香りがあります。メディアムボディで、シルクのような構成、バランスは素晴らしく、この美しさは、インドの紅茶やカモミールを思わせるいつまでも続く余韻をさらけだします。肉付きのよい、それでいてフレッシュなこのワインは、向こう12年は楽しめます。

91点 「ワインアドヴォケイト156」

グラーチャー ドームプロブスト シュペートレーゼ

K-373 2004 Graacher Domprobst Spätlese AP11

¥3,990(本体価格 ¥3,800)

《白》【甘口】葡萄品種:リースリング 残留糖度:50.2g/l 酸度:9.1g/l

グラスに注ぐと、エレガントな香りが沸き立つ様に立ち昇ります。もちろん、甘さ、酸味も品良く、口の中に心地良さが広がります。豊かな余韻が長く楽しめる素晴らしい逸品です。'04年AP11は、「ワインスペクテーター2006.3.31」で91点、「ワインアドヴォケイト163」で89点。

生き生きとして引き締まったワイン。リンゴや白桃、ミネラルのピュアなアロマとフレイヴァー。力強さがあり、バランスが取れている。まだ若い青っぱさを残しているが、持続性があり、非常にエレガント。飲み頃は2008年から2020年。91点 「ワインスペクテーター2006.3.31」

ヴェレナー ゾンネンウーア シュペートレーゼ

KA-107 2005 Wehlener Sonnenuhr Spätlese

¥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:69.6g/l 酸度:8.1g/l

ヴェレナー ゾンネンウーアからのワインは毎年1フーダーのみ造られ、量が少ないために1つの等級だけになっています。オイリーな口当たりながら軽やかさも、ミネラルを強く感じる、とてもデリケートなワインです。'05年が「ワインアドヴォケイト167」で88点。

リンゴのシードル、ヴァニラ、貴腐からくるムスクのような花の香りがあります。ドライアップル、蜂蜜、ヴァニラのフレイヴァーのあるオイリーな口当たり。スパイスをかけたリンゴのフレイヴァー、ほんの少しの苦味、ポトリティスが果汁をいくぶん吸い上げたことによる乾いた印象がフィニッシュに感じられます。88点 「ワインアドヴォケイト167」

グラーチャー ヒンメルライヒ アウスレーゼ

KA-273 2005 Graacher Himmelreich Auslese AP14

¥6,510(本体価格 ¥6,200)

《白》【甘口】葡萄品種:リースリング 残留糖度:81.4g/l 酸度:7.2g/l

シェーファーのアウトレーゼとしては、かなりリーズナブルな価格設定となっています。'05年AP14が「ワインアドヴォケイト167」で92点。

フレッシュなリンゴや花のジュシーなアロマ、ハチミツをかけたスパイシーなリンゴの香り。微妙にクリーミーな口当たり、余韻は繊細で、舌鼓を打ってしまうような花やリンゴのフレイヴァーが、軽くカラメリゼした果物、そしてわずかにヴァニラクリーム、白ブドウのフレッシュなフレイヴァーと重なりあっています。洗練されていて、精妙ですが、すばらしい力強さと持続性を持っています。92点 「ワインアドヴォケイト167」

グラーチャー ヒンメルライヒ アウスレーゼ

K-383 2003 Graacher Himmelreich Auslese AP16

¥8,400(本体価格¥8,000)

《白》【甘口】葡萄品種:リースリング 残留糖度:77.8g/l 酸度:7.1g/l

ヒンメルライヒの畑は区画整理がされていないため植え替えておらず、古い葡萄樹が多くなっています。'03年AP16は、「ゴーミヨドイツワインガイド」で90点、「ワインアドヴォケート156」で92点、「ワインスペクテーターWeb、2006」(AP指定無し)で89点。

2003 リースリング アウスレーゼ グラーチャー ヒンメルライヒ A.P.1604のアロマの一面には、甘い土や砂糖漬けの柑橘類が見られます。ミディアムボディで柔らかなテクスチャー、表情豊かで、試飲する人の口を赤いベリー類、ライム、非常に熟した黄色いプラムで包みます。ふくよかなこのワインの個性が印象的な深さと細やかさ長さを生み出しています。飲み頃は2007年から2027年です。92点「ワインアドヴォケート156」

('03年)大変濃縮した、この白には、軽快な洋梨や桃、ミネラルのフレイヴァーと、引き締める酸があります。良い長さです。まとまるには1年か2年置いて下さい。2007~2020年が飲み頃。89点「ワインスペクテーターWeb 2006」

グラーチャー ヒンメルライヒ アウスレーゼ

《限定21本》

KA-206 2004 Graacher Himmelreich Auslese AP12

¥8,400(本体価格¥8,000)

《白》【甘口】葡萄品種:リースリング 残留糖度:82.9g/l 酸度:9.3g/l('04)

'04年は100エクスレあります。甘みがずっしりと詰まっていて、アイスワイントーンです。葡萄が健康だったので残しておき、12月10、15、20日に収穫しましたが、-5~6度まで下がっていたため、アイスワインに近い状態でした。'04年は(いずれもAP指定無し)、「インターナショナルワインセラー124」で89点、「ワインスペクテーター2006.4.30」で89点。

('04年)は淡い黄金色、砂糖漬けのアプリコット、クローヴやレモンオイルの香り。クリーミーなパイアのフレイヴァーとミネラルの塩味が口中に広がります。充分リッチさがありますが、ドームプロブスト アウスレーゼ程のきめ細やかさとは異なっています。魅惑的なフィニッシュがあります。

89点「インターナショナルワインセラー124」

グラーチャー ドームプロブスト アウスレーゼ

KA-276 2005 Graacher Domprobst Auslese AP11

375ml ¥6,825(本体価格¥6,500)

《白》【甘口】葡萄品種:リースリング 残留糖度:91.0g/l 酸度:7.1g/l

'05年AP11が「ワインアドヴォケート167」で92点。

焼きリンゴ、ヴァニラ、上品な花の香り。口に含むとしっかりと集約され、リンゴを思わせる果実にブラウンスパイスのフレイヴァーが感じられます。フィニッシュには生き生きとしてジューシーなフレッシュフルーツが感じられます。たとえ(少なくとも今のところは)複雑さという点では最高ではないにしろ、最後まで驚くほどの透明感とピュアさを保っているワインです。92点「ワインアドヴォケート167」

グラーチャー ドームプロブスト アウスレーゼ

KA-13 2006 Graacher Domprobst Auslese AP10

375ml ¥6,825(本体価格¥6,500)

《白》【極甘口】葡萄品種:リースリング 残留糖度:120.2g/l 酸度:8.7g/l

'06年AP10は、「インターナショナルワインセラー136」(750ml評価)で91点。

新入荷 入荷本数120本限り

(750ml)色合いはゴールドイエロー。リッチなマンゴーやミラベル、レモンオイルの香りと、かすかに感じるスパイシーな貴腐の香りが混ざり合う。砂糖がけの果物のフレイヴァーは、ジューシーなテクスチャーで、すがすがしいミネラルが感じられる酸がさわやかさを保っている。ラズベリーやスパイス、ナッツオイルの香りが、非常にバランスのとれた長いフィニッシュの中に広がる。91点「インターナショナルワインセラー136」

グラーチャー ヒンメルライヒ アウスレーゼ

《限定18本》

KA-274 2005 Graacher Himmelreich Auslese AP9

¥12,600(本体価格¥12,000)

《白》【甘口】葡萄品種:リースリング 残留糖度:97.8g/l 酸度:7.9g/l

「ワインアドヴォケート」で、シェーファー史上最高と絶賛されたアウスレーゼです。'05年AP9が「ワインアドヴォケート167」で94点。

今までのものと比べて格段に高いエクスレ度となりました。シェーファーと私の見解では、シェーファー史上最高のヒンメルライヒ アウスレーゼです。甘い花の香り、フレッシュなリンゴ、マンゴー、ナッツ ペースト(ドームプロブストによくある香り)、そしてレッドベリーの香りは、クリーミーでリッチですがエレガントで洗練された口当たりへと続きます。余韻はバランスがよくフレッシュ、さわやかで酸味のあるリンゴやたっぷりのトロピカルフルーツが感じられ、口の中に甘い花の香り残ります。エレガントな豊かさ、繊細で上品な貴腐が素晴らしく融合したこのワインは、2005ヴィンテージの看板ワインとなり得るはずです。25年から30年はセラーで寝かせておくことになるでしょう。94点「ワインアドヴォケート167」

グラーチャー ヒンメルライヒ ベーレンアウスレーゼ

KA-326 2006 Graacher Himmelreich Beerenauslese

375ml ¥20,100(本体価格¥20,000)

《白》【極甘口】葡萄品種:リースリング 残留糖度:183.6g/l 酸度:9.8g/l

ラディッシュを思わせるすがすがしい風味に、ライチやマンゴーを思わせる濃密な甘いボディが感じられます。ボディは澄んでいます。「インターナショナルワインセラー136」で93点(得点のみの掲載)。

新入荷 入荷本数36本限り