

自然体のトーマス・ハークの造るクールなワイン シュロス・リーザー



モーゼルで最も洗練されたワイン生産者、フリッツ ハーク家の長男トーマス ハークは、ガイゼンハイムのワイン大学を卒業後、シュロス リーザーの経営を任せられました。彼が手がけた初めてのヴィンテージ92年産のワインは、シュロス リーザーのかつての知名度を再び表舞台へと呼び戻すきっかけとなりました。その後、年々彼の實力は発揮され、5年後の'97年にはシュロス リーザーの7つの畑とワイングートを買い取り、'98年にはVDPのメンバーにも認証されました。トーマス ハークは、昔から続く、この地域のクラシックスタイル、つまりテロワール、軽やかさ、心地良い酸、柔らかい果実味を保ちたいと言います。また、醸造は「丁寧に、すばやく」がモットー。収穫した葡萄は小さな容器にふんわり入れる、プレス機の圧力を下げて茎に傷をつけない(苦味が出ないように)、害虫除けの化学薬品は使用しない、などにこだわっています。また、肥料については腐葉土を使用しています。酵母は、トロッケンは人工酵母、それ以外は天然酵母にこだわっています。天然酵母は、人工酵母よりも醸造は難しく、本当に良い葡萄でないと最後までワインとして到達出来ないそうですが、それによってヴィンテージやテロワールを反映出来るようにしています。アウスレーゼなどの★の表示について伺ったところ、収穫時期に数回畑に行き葡萄を選別(熟度の確認やボトリティスの付いたものを選別し、それぞれ別々のタンクで造り、結果として出来の良かったタンクのワインに★を付けて通常のものとは分けているそうです。ドイツを代表するワイン専門誌「ヴァイン グルメ」2006で、15,000軒のドイツワイン生産者の中から「ドイツの優良生産者」の20軒のひとつに選出されました。他に選ばれたのは、J. J. プリュム、エゴン ミュラー、ティレルなどドイツを代表する生産者ばかりで、それらのトップ生産者と同等の評価を得たというのは、驚きのニュースです。「ゴーミヨドイツワインガイド 2009」で4房。



ブラウネベルガー ユッファー カビネット

KA-228 2004 Brauneberger Juffer 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:57.8g/l 酸度:9.3g/l

フリッツ ハークから、ユッファーの畑を0.69ha譲り受けました。93エクスレあります。上品な雰囲気があり、控えめなフルーティさを感じられます。'04年が「ワインスペクテーター2006.2.28」で90点、「ワインアドヴォケート163」で89点、「インターナショナルワインセラー124」で87点。

とてもクリーミーで、ライムやオレンジのフレイヴァー、ふわっと香る酸と生き生きとした個性があります。非常に強さがあり、すべての要素のバランスがとれています。融和するには数ヶ月必要です。今から2015年が飲み頃。90点 「ワインスペクテーター2006.2.28」

ブラウネベルガー ユッファー ゾンネンウーア シュベートルレーゼ

KA-229 2004 Brauneberger Juffer-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:74.2g/l 酸度:8.4g/l

こちらもフリッツ ハークから譲り受けた0.69haからのワインです。畑は完璧だったので、何も変えていないそうです。フリッツ ハークは他の生産者よりも約30%生産量を減らしているのに、トーマスはさらに減らして造りました。'04年は95エクスレあります。果実の甘さがしっかりと余韻に残ります。'04年が「インターナショナルワインセラー124」で92(+点)、「ワインスペクテーター2006.3.31」で92点、「ワインアドヴォケート163」で86+点。

ネクタリン、白桃、ライムの生き生きとしたアロマです。豊富なアプリコットの果実味、どっしりとしたエキス分があり、どうにかエレガントさを残しています。これは、このワインのきつく巻かれた酸のバネのよるものです。クリーミーなテクスチャとミネラルの強い塩分が、非常に力強いフィニッシュに長く残ります。このヴィンテージで最も良いシュベートルレーゼのひとつです。92(+点) 「インターナショナルワインセラー124」

リーザー ニーダーベルク ヘルデン アウスレーゼ

K-807 2003 Lieser Niederberg Helden Auslese

750ml **¥4,410**(本体価格 ¥4,200)

K-806 2002 Lieser Niederberg Helden Auslese

375ml **¥2,625**(本体価格 ¥2,500)

《白》【甘口】葡萄品種:リースリング 残留糖度:94.5g/l 酸度:6.1g/l('03年) 残留糖度:84.5g/l 酸度:7.8g/l('02年)

とても繊細でミネラルをしっかりと感ぜさせてくれます。プラムや蜜のような味わいを持ち、口当たりの良い酸もしっかりとある集約されたワイン。'03年と'02年が共に「ワインスペクテーター2005.3.31」で93点。

('03年)明るく濃縮されています。このワインは濃縮とエレガンスを兼ね備え、それに続いてアプリコット、桃、ミネラルのフレイヴァーが、上品に口の中に広がります。フィニッシュにはリコリスのノートがあります。良いバランスと長さがあります。今が飲み頃です。

93点 「ワインスペクテーター2005.3.31」

('02年)アプリコット、ライム、スレートといったクラシックなモーゼルのフレイヴァーがこのあふれんばかりのエレガントなアウスレーゼを特徴づけている。生き生きとして風味豊かである。しかし、もっと大切なことはこのワインが真にその土地らしさをというものを表現していることである。タンジェリンオレンジの風味が感じられる心地よいフィニッシュ。93点 「ワインスペクテーター2005.3.31」

リーザー ニーダーベルク ヘルデン アウスレーゼ

K-876 2002 Lieser Niederberg Helden Auslese ★★

375ml **¥3,360**(本体価格 ¥3,200)

《白》【甘口】葡萄品種:リースリング 残留糖度:97.0g/l 酸度:7.4g/l

'02年は、非常に集約されて、高い収量ではありませんが熟した酸があり、ミネラルも豊富になりました。109エクスレあります。'02年が「ワインスペクテーター2004.3.31」で93点。

軽くて濃密です。豊かな質感が桃、オレンジ、スパイスの香気を覆っています。それと対照的に力強い構成があり、全体の要素が一緒に上手くいっています。クリーミーな良いフィニッシュです。93点 「ワインスペクテーター2004.3.31」

リーザー ニーダーベルク ヘルデン アウスレーゼ

K-886 2001 Lieser Niederberg Helden Auslese ★★★ 750ml ¥9,240 (本体価格 ¥8,800)

《白》【極甘口】 残留糖度:100.6g/l 酸度:8.6g/l(01)

K-757 2000 Lieser Niederberg Helden Auslese ★★★ 375ml ¥4,725 (本体価格 ¥4,500)

《白》【甘口】葡萄品種:リースリング 残留糖度:94.4g/l 酸度:8.9g/l(00)

ペーレンアウスレーゼに近い品質を誇る、トーマス ハークが造るアウスレーゼの自信作です。素晴らしい凝縮感のあるワインです。

リーザー ニーダーベルク ヘルデン アウスレーゼ ゴルトカプセル

KA-300 2005 Lieser Niederberg Helden Auslese Goldkapsel AP7 ¥7,875 (本体価格 ¥7,500)

《白》【極甘口】葡萄品種:リースリング 残留糖度:119.0g/l 酸度:7.1g/l

'05年はエクスレ度が高く、一番低いものさえ95エクスレ(アウスレーゼ級)あるという傑出した年で、加えて優雅な酸もあります。'05年は、「ワインスペクテーター2007.1.31」で96点、「インターナショナルワインセラー130」で93点(但し、いずれもAP指定無く、375mlに対する評価)、「ワインアドヴォケイト167」で89点。

魅力的な白。熟した、砕いたばかりのリンゴ、ブラウンスパイスのアロマがシトラスやミネラルのアクセントと共に感じられます。凝縮されていてしなやか、空気のように軽やかで、生き生きとした酸が全体を引き締めています。スパイスを帯びた長い余韻があります。

96点 (但し 375mlサイズの評価) 「ワインスペクテーター2007.1.31号」

ゴールデンイエロー。アプリコットのジャム、砂糖がけのパイナップル、そしてレモンオイルのアロマがスモーキーな貴腐のニュアンスとともに感じられます。非常に生き生きとして、甘い桃の果実、そしてスレートの支配的な香りは、しだいに甘いハーブスパイスが香るジューシーなフィニッシュへと変わります。93点 (但し 375mlサイズの評価) 「インターナショナルワインセラー 130」

ブラウネベルガー ユッファー ゾンネンウーア アウスレーゼ ゴルトカプセル

KA-230 2004 Brauneberger Juffer-Sonnenuhr Auslese Goldkapsel 750ml AP14 ¥8,400

(本体価格 ¥8,000)

KA-231 2004 Brauneberger Juffer-Sonnenuhr Auslese Goldkapsel 375ml AP14 ¥4,725

《白》【極甘口】葡萄品種:リースリング 残留糖度:101.3g/l 酸度:8.3g/l

(本体価格 ¥4,500)

'04年は102エクスレ度あります。余韻に残る葡萄の甘さは、「すごい」の一言に尽きます。'04年AP14が「ワインスペクテーター2006.4.30」で94点、「インターナショナルワインセラー124」で93点、「ワインアドヴォケイト163」で88+点。

桃やライム、スレートの、細やかなアロマとフレイヴァーが、この白ワインのストラクチャーのひび割れを覆っています。葡萄と畑の双方が、つなぎ目がないほどバランスが取れ、表情豊かです。フィニッシュは長く、フルーツやミネラルがこだまします。これはモーゼルで出来る最高のものです。今から2025年が飲み頃です。94点 「ワインスペクテーター2006.4.30」

リーザー ニーダーベルク ヘルデン アウスレーゼ ランゲ ゴルトカプセル

KA-301 2005 Lieser Niederberg Helden Auslese lange Goldkapsel AP8 375ml ¥6,300

《白》【極甘口】葡萄品種:リースリング 残留糖度:132.2g/l 酸度:7.0g/l

(本体価格 ¥6,000)

'05年AP8は「ワインアドヴォケイト167」で91点、「ワインスペクテーター2007.4.30」で95点。

マジパン、マルメロのジャム、そしてヴァニラクリーム of 香り。口に含むと、生き生きとしてフレッシュなリンゴの果実と皮の部分の酸味、マルメロのジャムやリンゴの砂糖煮、クリーミーなナッツペースト、マジパン、ホワイトレーズンやハチミツ、そしてめまいがしそうな花の香りが感じられます。数ある2005ヴィンテージの最高のワインのように、「エレガンス」とか「繊細さ」とは言えないかもしれませんが、このワインの甘く長い余韻には、はっきりとハチミツや果物のジャムが感じられます。91点 「ワインアドヴォケイト167」

香り高く、たっぷりとしていて口いっぱい広がります。フレッシュなアプリコット、桃、リンゴのアロマとフレイヴァーにヴァニラクリームのニュアンスが加わります。その芳醇さのため和らぎましたが、しっかりした骨格がこのワインのバランスを保っています。よく熟成するでしょう。心地良くよだれが出そうなフィニッシュ。95点 「ワインスペクテーター2007.4.30」

ブラウネベルガー ユッファー ゾンネンウーア アウスレーゼ ランゲ ゴルトカプセル

KA-302 2006 Brauneberger Juffer-Sonnenuhr Auslese lange Goldkapsel AP9 375ml

《白》【極甘口】葡萄品種:リースリング 残留糖度:170.6g/l 酸度:8.4g/l

[限定21本]

¥7,140 (本体価格 ¥6,800)

TBAクラスの傑出したアウスレーゼです。'06年(いずれもAP指定無し)が「ワインスペクテーター2008.4.30」で93点、「インターナショナルワインセラー136」で96点。

良く調和のとれた白。このヴィンテージにしてはわずかにふくよかさが足りないように感じられるのは、おそらく骨格の強さのせいでしょう。ハチミツ、ヴァニラパイ、ピーチのフレイヴァーが広がります。よだれが出そうな心地よいフィニッシュ。飲み頃は今から2028年。

93点 「ワインスペクテーター2008.4.30」