



WEINGUT HAIN ワイングート ハイネ

ピースポート村の銘醸畑“ゴールドトロップヒェン”の名手

「黄金の雫」の名にふさわしい優れたテロワールを、それぞれのワインに表現しています



ワイングート ハイネは、ピースポート村の銘醸畑「ゴールドトロップヒェン」を中心に、素晴らしいワインを手掛ける家族経営の生産者です。ハイン家は、17世紀から葡萄栽培を行ってきました。現在のオーナーは、1964年生まれの**ゲアノット ハイネ**です。ゲアノットは、ナーエの中心都市として知られるパート クロイツナッハで醸造技術を学びました。1988年に父から引き継いで以来、30年以上の間、素晴らしいワインを造り続けてきました。所有する畑の面積は合計で約10haあり、その内5haがゴールドトロップヒェンとドームヘルで、いずれも銘醸畑として知られています。特に、ゴールドトロップヒェンはハイン家を代表する畑で、**ワイナリーのロゴマークにも描かれています**。栽培品種はほとんどがリースリングで、その比率は80%にも上り、残りはブルゴーニュ系品種であるヴァイサー ブルグンダー（ピノ ブラン）、シャルドネが合わせて10%、シュペートブルグンダー（ピノ ノワール）が10%弱です。認証は取得していませんが、限りなくオーガニックに近い栽培方法を採用しています。畑には草を生やしており、除草剤は使用せず、微生物が活動できる環境を保っています。

「私たちは、良いワインをつくるという目標に向かって仕事をしています」

2018年の訪問時、ゲアノットが私たちに語ってくれた印象深い話があります。それは、前年の2017VTについてのことでした。モーゼルでは、4月の遅霜による被害を受けた畑も多く、収穫量が減ってしまった生産者もいました。ワイングート ハイネでは、モーゼル川から離れた1つの区画で大きなダメージがあったものの、川に近い区画には霜害がありませんでした。この理由について、ゲアノットは「なぜ被害が少なかったのか」というと、栽培方法に由来するのではないかと考えています。**これまで10年以上にわたり、葡萄が実を多くつけすぎないようにしてきました。これによって、実をつけない分のエネルギーを葡萄樹が蓄えることで、使えるエネルギーに余裕ができ、免疫力が高くなっていたのではないかと思います**」と語ります。

「2017年は葡萄に寄り添い多くの作業を行いました。夏には雨が多く腐敗果が出てきたため、素早く落として病害の蔓延を防ぎました。行なった作業によって品質に明確な差が出る年といえます。**私たちは、良いワインをつくるという目標に向かって仕事をしています**。たとえば、高品質な葡萄がならない樹があるとします。この樹はあまり良くないなと思ったとしても、その葡萄を使ってしまう生産者もいます。霜害などで収穫量が減ってしまった年にはなおさらです。また、経済的なことを考えると普通は葡萄を捨てられません。しかし**私たちは、適切でないかと判断した葡萄を捨てて、良い葡萄のみを厳選しました。だから2017年は私たちにとって、こうした仕事の成果が現れた年だといえるのです**」。



ピースポーター ゴールドトロップヒェンについて

蛇行したモーゼル川を囲む円形劇場のような形をした、銘醸畑ゴールドトロップヒェン。南向きの斜面に位置しているため、一日中太陽の光が降り注ぐ素晴らしい日照条件を備えています。また、上部に広がる森が北からの冷たい風を遮ってくれるため、他の畑よりも気温の変化が緩やかで、秋になっても急速に気温が下がらず、柔らかな酸と集約した風味を持つ葡萄が育ちます。また、上部の森は畑の保湿性を保つ役割もあります。石英を多く含む、風化の進んだ濃いデヴォン紀の粘板岩の深い土壌です。帝政末期ローマの詩人・著述家であったアウソニウスは、西暦 371 年に記した叙事詩『モゼラ (Mosella)』において、この畑を含んだ景観を「自然の劇場」にたとえています。ゲアノットは、真南向きから少しずれた区画の、集約感の少ない葡萄を早めに収穫してカビネットに使用することで、カビネットらしいフレッシュな味わいを表現しています。また、それ以外の区画の葡萄でも、カビネットに使用する葡萄を先に間引くことにより、シュペートレーゼやアウスレーゼに使用する葡萄を凝縮させています。



「良い年にはセラーで何もなくて良い、という言葉があります。

しかし、素晴らしい状態を保つためには細心の注意が必要です」

ゲアノットは「最も大切なことは、発酵の様子を注意深く見守ることです。発酵中の音や、香りを確かめなければなりません。発酵は 12 月～1 月頃までゆっくりと、適正なスピードで進むことが大事です。発酵温度を的確に保てるよう、暑くなったらセラーのドアを開けるなどして 15～20℃と低めの温度になるようキープしています」と話してくれました。ステンレスタンクは 2,000～3,000 l の異なるサイズのものを使用しています。上の階にプレス機があり、重力に逆らわず下のタンクにプレス果汁を入れられるグラヴィティーフロー システムを採用しています。ゲアノットは、それぞれのヴィンテージについて次のように語っています。

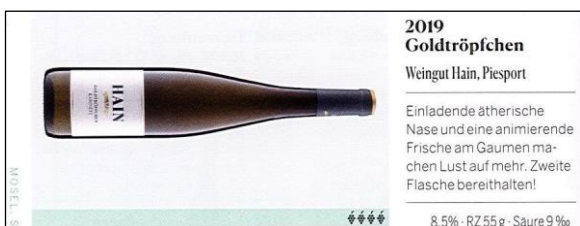


- ・2020VT : 素晴らしいアロマと完璧な熟度がある一方、フレッシュなミネラルリティ、素晴らしいエレガンスも持ち合わせ、2つの相対する面がうまく調和しています。
- ・2019VT : 2018VT と同様に偉大なヴィンテージ。
- ・2018VT : 抜きん出た年です。夏は暑かったですが、冬に雪が降ったため干ばつの心配はありませんでした。ピースポーターは畑の上部に森があり、水分が蓄えられていたことも水不足にならない要因です。



『ファインシュメッカー』による「Riesling Cup 2016」において、ドイツ No.1 辛口リースリングに選出されました！

ドイツでは、『Vinum (ヴィヌム)』、『Gault & Millau (ゴー & ミヨ)』、『DER FEINSCHMECKER (ファインシュメッカー)』、『eichelmann (アイヒェルマン)』、『falstaff (ファルスタッフ)』という5つのワインガイドが重要視されており、それぞれ独立した基準の下、生産者やワインを評価しています。この5つのワインガイドでトップ評価を獲得する造り手が、トーマス ハーク率いるシュロス リーザーです。しかし、『ファインシュメッカー』が開催した「Riesling Cup 2016」では、このシュロス リーザーが造る最高級の辛口ワイン「ニーダーベルク ヘルデン グローセス ゲヴェックス 2015」を抑え、ハインの「ピースポーター ゴールドトロップヒェン クーバーアー トロッケン ☆☆☆ 2015」が、その年のリースリング辛口部門でドイツ No.1 の栄誉を得ました。誌面では、ゲアノットの姿が大きくページを飾りました。グローセス ゲヴェックスを含む約 400 のワインが審査される中での快挙でした。



また、各誌の評価では、『ヴィヌム 2022』で 3.5 星、『ゴー&ミヨ 2021』で赤 3 房、『ファルスタッフ 2021』で 3 星、『アイヒェルマン 2021』で 4 星を獲得しています。『ゴー&ミヨ 2021』では、「ピースポーター ゴールドトロップヒェン カビネット 2019 (KA-430 : 現行品)」が「TOP 20 — RIESLING KABINETT」に選出されており、ゲアノットの誠実な仕事の成果が現れていることが良く分かります。

繊細で軽やかなカビネットは食事との相性も◎
ぜひお試しください！



ピースポーター ゴールドトロップヒェン カビネット 2019

Piesporter Goldtröpfchen Kabinett

※無くなり次第 2020VT に切り替わります。

ハインでは、ゴールドトロップヒェン カビネットの区画を決めています。そしてフレッシュな味わいが大切と考え、他の葡萄より早めに収穫します。また、カビネットと決めていない区画でも、カビネットに適した葡萄は先に収穫して使います。結果、残りの葡萄の糖度がより高くなる間引きの効果もあります。とてもバランスがよく、飲みやすい味わいです。上質な甘さの中に、程よい酸も感じられます。ミネラルが強く感じられます。醸造はステンレスタンクで行います。

★「ヴィヌム 2021」92 点 ★「ゴー&ミヨ 2021」で「TOP 20 — RIESLING KABINETT」に選出。

【白・甘口】国/地域等：ドイツ/モーゼル 葡萄品種：リースリング

残糖：59. 2 g/L 酸度：8. 9 g/L

品番：KA-430/JAN：4935919194303/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)

ピースポーター ゴールドトロップヒェン

カビネット ファインヘルブ 2018

※無くなり次第 2020VT に切り替わります。

Piesporter Goldtröpfchen Kabinett Feinherb

<スクリュエキャップ>

ファインヘルブは、「繊細な辛口」の味わいを指す言葉で、甘みはほのかですっきりとしたスタイルです。通常のカビネットよりも残糖を低く抑えているため、より幅広く食事と合わせやすい味わいとなっています。ハインでは収穫を早め、カビネットらしさの感じられるワインを造ろうと心掛けています。それでも一般的なピースポーター ゴールドトロップヒェンより構成はしっかりとしています。熟したフルーツのアロマ。ミネラル感のあるフィニッシュがあります。甘さのバランスが非常によく取れています。ミネラルは強く感じません。フルーツあふれる、わかりやすい味わいです。醸造はステンレスタンクで行います。

【白・やや甘口】国/地域等：ドイツ/モーゼル 葡萄品種：リースリング

残糖：20. 4 g/L 酸度：7. 3 g/L

品番：KA-428/JAN：4935919194280/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)

豊かな酸と甘みのバランスが良く、味わい深いシュペートレーゼ
しっかりと熟した葡萄ならではの凝縮した果実の風味が口の中いっぱいに広がります



ピースポーター ゴールドトロップヒェン シュペートレーゼ 2020

Piesporter Goldtröpfchen Spätlese

軽快でフレッシュな甘さ控えめの飲み口のカビネットや、凝縮した果実の風味としっかりとした甘みを感じられるアウスレーゼに対し、酸と甘みのバランスに優れ、どちらの良さも楽しめるのがシュペートレーゼの魅力といえます。毎年、状態を良く観察して、シュペートレーゼにする樹を決めていきます。クラシックなスタイルのシュペートレーゼです。素晴らしい艶があり、外観からも葡萄の実がよく熟していたことを見て取ることが出来ます。口の中いっぱいに果実味が広がります。醸造はステンレスタンクで行います。

【白・甘口】国/地域等：ドイツ/モーゼル 葡萄品種：リースリング

残糖：76. 0 g/L 酸度：7. 7 g/L

品番：KA-429/JAN：4935919194297/容量：750ml

¥3,520(本体価格¥3,200)

凝縮した甘みが楽しめる、リッチなスタイルのアウスレーゼ
ゴールドトロップヒェンのポテンシャルの高さが堪能できる特別なキュヴェです



ピースポーター ゴールドトロップヒェン アウスレーゼ 2019

Piesporter Goldtröpfchen Auslese

非常に凝縮感のあるアウスレーゼです。熟したリンゴや蜜を思わせるアロマ、濃厚でリッチで熟していますが、しっかりと酸が全体を支え、重たさは一切感じられない、とても洗練された味わいです。醸造は全てステンレスタンクで行います。

★「ヴィヌム 2021」93 点 ★「ファルスタッフ 2021」93 点 ★「アイヒエルマン 2021」92 点

【白・極甘口】国/地域等：ドイツ/モーゼル 葡萄品種：リースリング

残糖：116. 3 g/L 酸度：8. 7 g/L

品番：KA-629/JAN：4935919196291/容量：750ml

¥5,280(本体価格¥4,800)

2015VT がドイツ No.1 の辛口リースリングに選出されました！
ゴールドトロップヒェンの最高の区画の葡萄を使用する最上級の辛口ワイン

ピースポーター ゴールドトロップヒェン

クーバーアー トロツケン ☆☆☆ 2020

Piesporter Goldtröpfchen Q.b.A. Trocken ***

VDP メンバーではないためグローセス ゲヴェックスと名乗ることは出来ませんが、それに匹敵する最高の区画からの葡萄を使用します。それを示すため、ハインはこのワインを三つ星表示としています。ドームヘルに隣接する区画からの葡萄を使用しています。50%ステンレスタンク、50%大樽（シュトゥック、1,300L）で発酵、熟成させます。モーゼルの辛口リースリングらしい非常にバランスのとれた酸があります。力強く、広がりのある口当たりを感じます。アプリコットなどの黄色の果実を思わせる風味、ミネラルを感じるシャープな余韻があります。このワインの2015VTは、「ファインシュメッカー」が開催する「Riesling Cup 2016」で、ドイツのトップ生産者として名高いシュロス リーザーのGGを抑え、ドイツ辛口リースリング部門で第1位を獲得しました。



【白・辛口】国/地域等：ドイツ/モーゼル 葡萄品種：リースリング

残糖：4. 7 g/L 酸度：7. 2 g/L

品番：KA-541/JAN：4935919195416/容量：750ml

¥4,620(本体価格¥4,200)

冷涼なモーゼル リースリングの典型的な酸とミネラルが楽しめます



限定
280 本

ピースポーター クーバーアー トロツケン 2020

Piesporter Q.b.A. Trocken

<スクリュューキャップ>

ゴールドトロップヒェンより上部にある比較的涼しい場所のリースリングで、土壌が軽くワインも軽めになります。モーゼルらしい切れのある辛口仕立てのワインです。レモンのようなフレッシュな味わいで、生き生きとしたフィニッシュです。ミネラル感が強く、生き生きとした酸が感じられます。ヴィンテージの差がほとんど感じられないように、意識して造っています。醸造はステンレスタンクで行います。

【白・辛口】国/地域等：ドイツ/モーゼル 葡萄品種：リースリング

残糖：5. 2 g/L 酸度：7. 6 g/L

品番：KA-435/JAN：4935919194358/容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)

「私の第二の故郷はコート ド ニュイ」と語るほどのブルゴーニュ好き
ゲアノットが自信を持って手掛ける、ブルゴーニュ品種のワイン

シュペートブルグンダー クーバーアー トロツケン 2017

Spätburgunder Q.b.A. Trocken

※無くなり次第 2018VT に切り替わります。

ファルケンベルクを主に、ギンタースライなどピースポート村の四つの区画からの葡萄を使用しています。畑の標高は150~200m。土壌はスレートや砂質、砂利質です。25~30度で1週間マセラシオン、ラッキングして樽熟成させます。鮮やかなルビーレッド。グラファイトの香りがクラシカルな印象を与えています。チェリーや野生のベリー系果実の風味が漂います。骨格のしっかりとした、きれいなタンニンがあります。

【赤・フルボディ】国/地域等：ドイツ/モーゼル 葡萄品種：シュペートブルグンダー

熟成：フレンチバリック（新樽、1~3回使用樽、それ以上使用した樽）で12ヶ月

残糖：0. 1 g/L 酸度：4. 8 g/L

品番：KA-500/JAN：4935919195003/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)

ヴァイスブルグンダー クーバーアー トロツケン 2020

Weissburgunder Q.b.A. Trocken

<スクリュューキャップ>

ピノ ブランは、ドイツ国内でとても人気のある品種です。全体のバランスが良く、引き締まった味わいです。香り良く、酸やコクもありバランスのとれた辛口ワインです。ハインのお薦めマリアージュはホワイトアスパラで、特に旬の時期によく売れるそうです。収穫量は50hL/haです。醸造はステンレスタンクで行います。

【白・辛口】国/地域等：ドイツ/モーゼル 葡萄品種：ヴァイスブルグンダー

残糖：4. 9 g/L 酸度：5. 8 g/L

品番：KA-431/JAN：4935919194310/容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)



2017VT
限定 40 本

限定
300 本