



ヴァイングート ハイน์

WEINGUT HAIN

\ 「ヴィヌム 2023」で4星に昇格 /

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

ヴァイングート ハイน์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น์です。ゲアノットは、ナーエの中心都市として知られるバート 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年以上もの間、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%、シュベートブルグンダー（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。

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は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。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。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、シュベ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。



「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ありました。ハインでは、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。夏には雨が早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あります。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**」。

「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 度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 2,000～3,000L 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フロー システムを採用しています。



『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 エ ミヨ)』、『DER FEINSCHMECKER (ファインシュメッカー)』、『eichelmann (アイヒエルマン)』、『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。その内のひとつ『ファインシュメッカー』が開催した「Riesling Cup 2016」では、**ハインの「ピースポーター ゴールドトロップヒエン トロツケン ☆☆☆ 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。さらに、『ゴ エ ミヨ 2021』では、「ピースポーター ゴールドトロップヒエン カビネット 2019」が「TOP 20 — RIESLING KABINETT」に選出されています。



最新版「ヴィヌム 2023」では 4 星に昇格

また、『**ヴィヌム 2023**』では、前年 3.5 星評価から **4 星へ昇格しました。**加えて、同評価誌では「ピースポーター ゴールドトロップヒエン カビネット トロツケン 2021」が 10 ユーロ未満のモーゼルのベスト辛口リースリングに選出されています。他にも『**アイヒエルマン 2023**』で 4 星、『**ゴ エ ミヨ 2023**』で赤 3 房を維持しており、ゲアノットの畑やセラーで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。

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
リースリング シュペートレーゼ 2021
Piesporter Goldtröpfchen Riesling Spätlese

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。

★「ヴィヌム 2023」94 点

【白・甘口】国／地域等：ドイツ／モーゼル

葡萄品種：リースリング

残留糖度：73. 0g/L 酸度：10. 3g/L

品番：KA-429／JAN：4935919194297／容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)



ヴィヌム 2022
92
pts

上質な甘さの中に、程よい酸が感じられる、親しみやすい味わいです

ピースポーター ゴールドトロップヒェン リースリング カビネット 2020
Piesporter Goldtröpfchen Riesling Kabinett※無くなり次第 2021VT 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、真南から少しずれた場所の葡萄を使用しています。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。醸造はステンレスタンクで行います。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。

★「ヴィヌム 2022」92 点

【白・甘口】国／地域等：ドイツ／モーゼル

葡萄品種：リースリング 残留糖度：51. 7g/L 酸度：7. 2g/L

品番：KA-430／JAN：4935919194303／容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)

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
リースリング アウスレーゼ 2019
Piesporter Goldtröpfchen Riesling Auslese

醸造は全てステンレスタンクで行います。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、しっかりとした酸が全体を支え、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。

★「ヴィヌム 2021」93 点 ★「ファルスタッフ 2021」93 点

★「アイヒェルマン 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 残留糖度：116. 3g/L 酸度：8. 7g/L

品番：KA-629／JAN：4935919196291／容量：750ml

¥5,940(本体価格¥5,400)





ヴィヌム 2023
91
pts

バランスがよく、フルーツが溢れる、わかりやすい味わい
やや辛口仕立てのファインヘルプは食事との相性もよいです

ピースポーター ゴールドトロップヒェン リースリング
カビネット ファインヘルプ 2021

Piesporter Goldtröpfchen Riesling Kabinett Feinherb

<スクリューキャップ>

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。醸造はステンレスタンクで行います。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です。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。 ★「ヴィヌム 2023」91 点

【白・やや辛口】国/地域等：ドイツ/モーゼル

葡萄品種：リースリング 残留糖度：23. 1g/L 酸度：9. 0g/L

品番：KA-428/JAN：4935919194280/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)

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 リースリング
クヴァリテーツヴァイン トロッケン ☆☆☆ 2020

*Piesporter Goldtröpfchen Riesling Qualitätswein Trocken ****

ドームヘルに隣接する区画からのワインです。VDP メンバーでないためグロースス グ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。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。

【白・辛口】国/地域等：ドイツ/モーゼル

葡萄品種：リースリング 残留糖度：4. 7g/L 酸度：7. 2g/L

品番：KA-541/JAN：4935919195416/容量：750ml



¥4,950(本体価格¥4,500)



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

ピースポーター リースリング
クヴァリテーツヴァイン トロッケン 2021

Piesporter Riesling Qualitätswein Trocken

<スクリューキャップ>

ゴールドトロップヒェンの上部の比較的涼しい場所のリースリングで、土壌が軽いのでワインも軽めになります。醸造はステンレスタンクで行います。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。

【白・辛口】国/地域等：ドイツ/モーゼル

葡萄品種：リースリング 残留糖度：6. 6g/L 酸度：7. 3g/L

品番：KA-435/JAN：4935919194358/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)

ゲアノットが新たに手掛けた、味わい深い 2 種類のゼクトにも注目



＼ リースリングらしいフレッシュさと複雑さが楽しめるゼクト / リースリング ゼクト ブリュット NV Riesling Sekt Brut

伝統的な瓶内二次発酵によるゼクトです。瓶内二次発酵による複雑さと、リースリングらしいフレッシュな酸とミネラルが楽しめる魅力的なキュヴェとなっています。リングや柑橘系の果実のアロマ、かすかにイーストや焼いたパンの香ばしい要素が感じられます。きめ細かく生き生きとした泡があり、フレッシュでキレのある辛口に仕上がっています。収穫した葡萄は非常に優しくプレスします。ステンレスタンクで発酵させます。シャンパーニュと同様にベースワインはいくつかのヴィンテージをブレンドすることもあります。ボトルでの熟成期間は規定の9ヶ月よりさらに長く18ヶ月です。

【白・スパークリング・辛口】＜瓶内二次発酵＞
葡萄品種：リースリング 熟成：瓶詰後18ヶ月
残糖：10.3 g/L 酸度：6.6 g/L
品番：KA-754/JAN：4935919197540/容量：750ml
¥4,180(本体価格¥3,800)



＼ ベースワインを樽で発酵させた、味わい深い上級キュヴェ / リースリング プレスティージュ ゼクト ブリュット NV Riesling Prestige Sekt Brut

非常にフレッシュでキリッとした酸があります。熟したリングの蜜を思わせるニュアンスあり、複雑さがあります。収穫した葡萄は非常に優しくプレスし、樽で発酵させます。ベースワインはシャンパーニュと同様にいくつかのヴィンテージをブレンドすることもあります。ボトルでの熟成期間は規定の9ヶ月よりさらに長く18ヶ月です。

【白・スパークリング・辛口】＜瓶内二次発酵＞ 葡萄品種：リースリング
熟成：瓶詰後18ヶ月 残糖：7.7 g/L 酸度：6.4 g/L
品番：KA-755/JAN：4935919197557/容量：750ml **¥5,280**(本体価格¥4,800)



「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の品質も見逃せません！

ヴァイスブルグンダー クヴァリテーツヴァイン トロッケン 2021 Weissburgunder Qualitätswein Trocken <スクリュューキャップ>

ヴァイスブルグンダーは、ピノ・ブランの別名で、ドイツ国内でも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。醸造はステンレスタンクで行います。食事に合わせて飲むのにぴったりです。ハインのお薦めマリアージュは、ホワイタブラスで、特に旬の時期によく売れるそうです。

【白・辛口】国/地域等：ドイツ/モーゼル 葡萄品種：ピノ・ブラン
残留糖度：4.9 g/L 酸度：5.8 g/L
品番：KA-431/JAN：4935919194310/容量：750ml **¥2,640**(本体価格¥2,400)

シュペートブルグンダー クヴァリテーツヴァイン トロッケン 2018 Spätburgunder Qualitätswein Trocken

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。ファルケンベルクを主に、ギュ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。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、フレンチバリックで12ヶ月熟成させます。フィルターにかけ、瓶詰めして、12ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】国/地域等：ドイツ/モーゼル 葡萄品種：ピノ・ノワール
熟成：バリックで12ヶ月 残留糖度：0.1 g/L 酸度：5.2 g/L
品番：KA-500/JAN：4935919195003/容量：750ml **¥4,180**(本体価格¥3,800)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 4 月時点のものです。