

2023年  
現地視察

# WEINGUT CRASS

ヴァイングート クラス

ピノ ノワールやソーヴィニヨン ブランの品質にも注目

近年、品質向上が著しく弊社も期待を寄せる、ラインガウの注目生産者

1630年からヴィンケル、ハッテンハイム、そして1850年に現在のエアバッハで畑を所有し、現オーナーでありケラーマイスターを務めるマティアスクラス(写真上)の曾祖父の時代にワイン造りをスタートしました。2014年に父のヴォルフガングから、マティアスがワイングートを引き継ぎました。ヴォルフガングの時代は一部のワインだけを元詰めしていましたが、マティアスがオーナーになると醸造設備を近隣の広い場所に移転し、少しずつ畑を買い足し、現在14haを所有しています。マティアスはワイングートを引き継ぐ前は、バート、シュロス ラインハルツハウゼン、シュロス フォルラーツでケラーマイスターを務めていました。バートではスパークリングワイン造りの基礎を、シュロス ラインハルツハウゼンやシュロス フォルラーツではリースリングのワイン造りの基盤を学びました。



これらのワイナリーでの経験が、現在のワイン造りに生かされており、畑での作業だけでなく、品種やワインの等級ごとで、発酵に使用する酵母、発酵させるタンクや樽、熟成の仕方など最適な醸造方法を見極め、最良のワインを造り上げることが彼の哲学です。「一種類に特化した生産者もいますが、大切なことは、その時々、シチュエーションにあった最良のものを造ること」とマティアスは語ります。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年10月時点のものです。

## SIEGELSBERG ジーゲルスベルク 所有面積：1ha

エアバッハ村で有名な畑「マルコブルン」の上部に位置します。こちらの畑では、リースリングのアルテレーベン（平均樹齢25年、中には樹齢45年の葡萄もあります）と、ピノノワール（25年樹齢）を栽培しています。大昔は川があった場所でライン川から非常に近い場所に位置しています。畝の間は狭く1.4mです。ジーゲルスベルクは石灰岩、黄土（レス）の土壌です。



アルテレーベンに使用する平均樹齢25年の葡萄樹



畝の間は1.4m



ライン川に近い立地

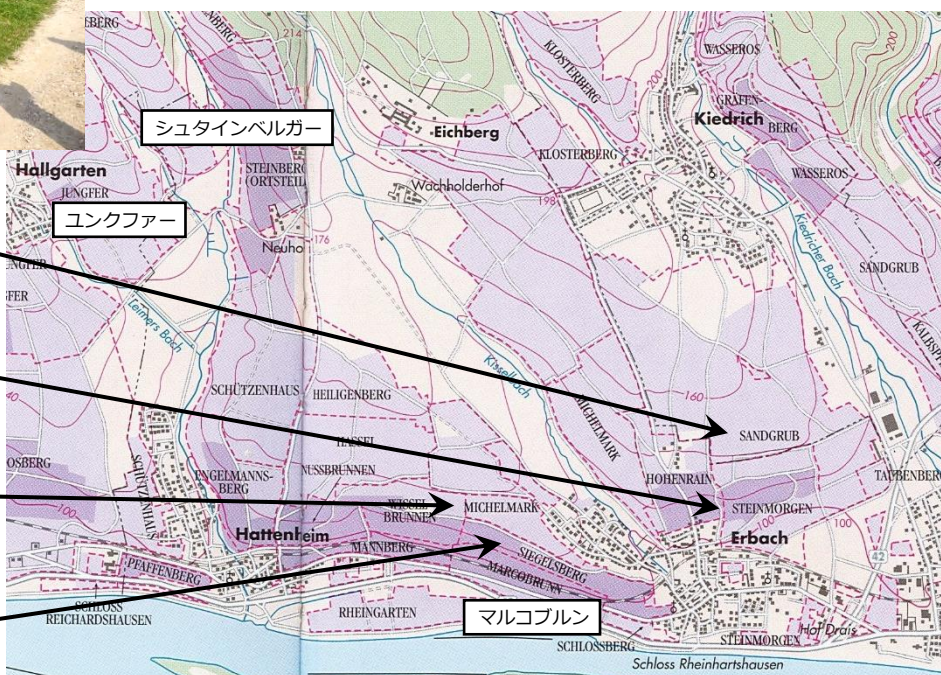
## STEINMORGEN シュタインモルゲン 所有面積：0.5ha

ジーゲルスベルクの畑より上部に位置し、砂の多い土壌です。こちらでは40年樹齢のリースリングを栽培しています。この畑のリースリングはレモンなどの柑橘系のニュアンスを含みます。



## MICHELMARK ミヒェルマルク 所有面積3.5ha

ジーゲルスベルクとシュタインモルゲンの間に位置し、少し上部の畑。若い樹齢の樹が多く、主にベーシックワイン用の葡萄を栽培します。



キードリッヒャー ザントグループ

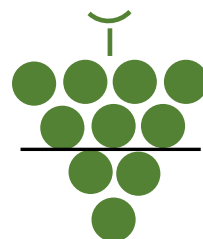
エアバッハー シュタインモルゲン

エアバッハー ミヒェルマルク

エアバッハー ジーゲルスベルク

### 畑に対する品質向上のための重要なアプローチ

カヴァークロップを生やし、樹と樹の競争をさせ、実が大きくなりすぎないようにコントロールします。また、グリーンハーベストを行い収量制限します。クラスでは1本の枝についた房の約半分を落とします。さらに、残した葡萄の房の先端をカットすることで、密粒だった部分に隙間ができ、通気性が良くなります。これにより病害を防ぎ、健全な葡萄が得られます。この作業はコストがかかるため、実際に行っている生産者は少ないですが、質の良い葡萄を得るためにこれを採用しています。



この辺りで  
カット



1707年に建てられた住居の地下にセラーがあります。地下セラーでは主に白ワインを熟成させます。畑から運ばれた葡萄は1階でプレスした後、重力を利用し、地下のタンクに移すグラビティフローを採用しています。スタンダードクラスの白ワインは温度コントロールが可能なステンレスタンクで発酵させます。大きさの異なるステンレスタンク（4000L、600L、900Lなど）が複数あり、小型のタンクがいくつかあるため区画ごとに使用することができ、生産量の計画も立てやすいとのこと。合計で9万L貯蔵することができます。

アルテレーベンやゼクト用のベースワインなどハイクラスのワインはドイツ製の樽、またはフレンチオークで発酵、熟成を行います。発酵は4週間からそれ以上かかることも。バトナージュも行います。樽は2013年に購入したものが一番古く、毎年1~2樽を購入している。

小樽をローラーの付いた台に置き、樽ごと回転させて澱を攪拌させます。樽の蓋を開けてしまうと酸化が進んでしまうため、それを防ぐ効果があります。



自社で経営するレストランの隣にある小さなセラーでは主に赤ワインを熟成させています。赤ワインは全生産量の10%ほどです。赤ワインは全て樽で熟成させており、訪問時の樽には2022VTのワイン入れられ、熟成されていました。



### 現地視察スタッフより

価格に対してどのワインも品質のクオリティが高く、驚きの多い訪問となりました。ワインガイドでの評価の向上、タンクの数を増やすなど設備投資もしておりワイナリーとしても成功していることが伺え、テイスティングでもやはり1段レベルが上がっていると感じました。特にシュペートブルグンダーのクオリティの高さには非常に驚きました。有名ヴァイングートでの経験を活かしながら、クラスのスタイルが確立してきている印象を持ちました。それでいて取り扱いやすい価格を維持しており、日本の皆様にも必ず喜んでいただける生産者であると確信できた訪問でした。今後の更なる発展にも期待していきたいと思います。



近年、品質向上が著しく、注目を集めるドイツのピノ ノワール  
クラスが手掛けるスタンダードクラスが待望の入荷

＼ 新入荷 ／

ラインガウアー 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 2021

Rheingauer Spätburgunder Qualitätswein Trocken

<スクリュューキャップ>

複数の区画のシュペートブルグンダーを使用しているため、土壌は異なりますが、主にレス（黄土）とスレートです。大部分の畑は南向きで葡萄の樹齢は5年～40年です。アルコール発酵は解放式のステンレスタンクを使い20～24度にコントロールしながら行います。熟成は全体の50%を600Lのオーク樽、50%をステンレスタンクに入れ12ヶ月行います。熟した赤い果実と樽からの要素が非常にバランスよく混ざり合っています。心地よい酸と洗練された味わいを持っています。

【赤・フルボディ】国/地域等：ドイツ/ラインガウ 葡萄品種：ピノ ノワール

熟成：50%を600Lのオーク樽、残りをステンレスタンクで12ヶ月

残留糖度：2.5g/L 酸度：5.2g/L

品番：KA-815/JAN：4935919198158/容量：750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)



収穫時の厳しい選別、除梗も手作業で行い、フレンチオークとボトルで各12ヶ月熟成  
手間を惜しまず丁寧に造り上げた、こだわりのピノ ノワール

エアバッハー ジーゲルスベルク シュペートブルグンダー  
ラインガウ グローセス ゲヴェックス 2019

Erbacher Siegelsberg Spätburgunder Rheingau Grosses Gewächs

エアバッハー村の単一畑「ジーゲルスベルク」はライン川沿いに位置する非常に日当たりの良い南向きの斜面に位置しています。土壌はレス（黄土）と石灰質、葡萄の平均樹齢は25年です。収穫は理想的なタイミングを見測り、最高の状態で畑で厳しく選別しながら手摘みで収穫した葡萄は除梗も手作業（右写真）で行います。その後ステンレスタンクの解放式発酵槽に入れ、18度～22度で約4週間行います。発酵後、225Lのフレンチオーク樽に移し12ヶ月熟成させます。その後さらにボトルで12ヶ月熟成させています。凝縮された果実味、しっかりとしたタンニンと骨格、ボディが感じられます。



【赤・フルボディ】国/地域等：ドイツ/ラインガウ

葡萄品種：ピノ ノワール 熟成：225Lのフレンチオーク樽で12ヶ月

残留糖度：1.4g/L 酸度：4.9g/L

品番：KA-697/JAN：4935919196970/容量：750ml

¥5,280(本体価格¥4,800)



ラインガウのトップクラスの畑ジーゲルスベルクの上部に位置する畑  
300Lの樽を使い、バランスを求めました

エアバッハー ミヒェルマルク

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 2019

Erbacher Michelmark Spätburgunder Qualitätswein Trocken

ライン川に面した南向きのたいへん日当たりの良い斜面に位置しています。土壌はレス（黄土）とローム、葡萄の平均樹齢は20年です。葡萄は手摘みで収穫し、除梗も手作業で行います。ステンレスタンクの解放式発酵槽に入れ、22度～28度で約3週間発酵させます。発酵後、ドイツ産の300Lの樽に移し12ヶ月熟成させます。225Lの樽よりもワインの接触面が少なく、酸素交換も少なくなります。さらにボトルで12ヶ月熟成させています。非常にバランスが良くエレガント、複雑さも感じられます。

【赤・フルボディ】国/地域等：ドイツ/ラインガウ 葡萄品種：ピノ ノワール

熟成：300Lの樽で12ヶ月 残留糖度：1.5g/L 酸度：4.9g/L

品番：KA-696/JAN：4935919196963/容量：750ml

¥4,620(本体価格¥4,200)



ソーヴィニヨン ブランの品質も見逃せません！  
ロワールとは異なるラインガウらしい酸とミネラルが特徴的な  
辛口のソーヴィニヨン ブランに仕上げています

エアバッハー ソーヴィニヨン ブラン  
クヴァリテーツヴァイン トロッケン 2021  
Erbacher Sauvignon Blanc Qualitätswein Trocken

<スクリュューキャップ>

土壌は砂のように細かいレス（黄土）とローム（粘土、シルト、砂の混ざる土）です。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。ポトリティスのついていない葡萄だけを収穫します。葡萄の持つ豊かなアロマを引き出すため、压榨する前に18時間の低温マセラシオンを行います。発酵は温度コントロールしながらステンレスタンクで行います。発酵後、翌年の1月に漉きしてしばらく落ち着かせ、3月にボトリングします。グリーンペッパー、グースベリーなどのソーヴィニヨン ブランに特徴的なアロマに加え、マンゴーを思わせる要素もあります。甘い果実味と酸がとてもバランスよく、素直に果実の美味しさが楽しめる1本です。

【白・辛口】 国/地域等：ドイツ/ラインガウ 葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン  
熟成：ステンレスタンク 残留糖度：5.7g/L 酸度：6.8g/L  
品番：KA-664/JAN：4935919196642/容量：750ml

**¥2,420**(本体価格¥2,200)



樽の影響が強すぎないフランス産のアカシアの樽で発酵、熟成させました

ハルガルテナー ヘンデルベルク ソーヴィニヨン ブラン  
クヴァリテーツヴァイン トロッケン 2021  
Hallgartener Hendelberg Sauvignon Blanc Qualitätswein Trocken

タウヌス山の森に近いヘンデルベルクの畑からのワインです。スレート土壌の急斜面に位置しています。葡萄の平均樹齢は20年です。手摘みで収穫した葡萄を压榨し、フランス産の300Lのアカシア樽（新樽ではない）で14~16度で約8週間発酵させます。アカシアはオークよりも目が詰まっており、酸素交換が少なく、樽からの影響が強くなりすぎないため、ソーヴィニヨン ブランに向いていると考えています。熟成も同じ樽で約8ヶ月行います。白桃を思わせる甘い香り、口に含むと非常に上品でスムーズ、深みとコクが感じられます。とてもエレガントな仕上がりです。

【白・辛口】 国/地域等：ドイツ/ラインガウ 葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン  
熟成：樽で約8ヶ月 残留糖度：7.8g/L 酸度：8.0g/L  
品番：KA-694/JAN：4935919196949/容量：750ml

**¥3,300**(本体価格¥3,000)



優れたヴィンテージに1樽（300本）のみ生産する  
リースリングの“スペシャル キュヴェ”

／ 新入荷 ／

エアバッハー ジーゲルスベルク シャッツカンマー リースリング  
クヴァリテーツヴァイン 2017

Erbacher Siegelberg Schatzkammer Riesling Qualitätswein

優れたヴィンテージに1樽（300本）だけ造られる特別なワインです。畑はライン川を見下ろす南向きの斜面に位置しています。葡萄の平均樹齢は30~40年です。発酵、熟成ともに樽（225Lと300L）で行います。野生酵母を使い、18~22度で3~6ヶ月、発酵させます。熟成も同じ樽で12ヶ月行います。少なくとも48ヶ月セラーで寝かせてからリリースしています。洗練された酸と自然な甘さが心地よく感じられます。

★「ヴィナム 2023」90点

【白・やや甘口】 国/地域等：ドイツ/ラインガウ 葡萄品種：リースリング  
熟成：樽で12ヶ月 残留糖度：20.4g/L 酸度：8.7g/L  
品番：KA-814/JAN：4935919198141/容量：750ml

**¥5,500**(本体価格¥5,000)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年10月時点のものです。

## ラインガウのトップクラスの畑のひとつ「ジーゲルスベルク」の葡萄で造る 最上級の辛口リースリング



エアバッハー ザーゲルスベルク ラインガウ  
グローセス ゲヴェックス 2021  
Erbacher Siegelsberg Riesling Rheingau Grosses Gewächs

クラスが造る辛口の最上級ワインです。グローセス ゲヴェックス用の収穫は理想的なタイミングを見測り、最高で完璧な状態の葡萄を厳しく選別しながらすべて手摘みで行います。葡萄は、エアバッハー ザーゲルスベルクの中でもわずかな部分 (0.75ha) で、最も優れた区画のもので、品質に満足いかないと判断した場合は全て捨ててしまうこともあります。発酵前に 48~84 時間の長いコールド マセレーションを行います。野生酵母で、300L の新樽に入れ、約 20 度で 8 週間程発酵させます。熟成も同じ樽で行い、翌年の 8 月まで澱と共に寝かせ、熟成させます。

【白・辛口】国/地域等：ドイツ/ラインガウ

葡萄品種：リースリング 熟成：300L の樽

残留糖度：4.0g/L 酸度：6.6g/L

品番：KA-813/JAN：4935919198134/容量：750ml

¥5,280(本体価格¥4,800)



ジーゲルスベルクは、エアバッハ村で有名な畑「マルコブルン」の上部に位置します。クラスはこの畑で、リースリングと、ピノ ノワールを栽培しています。大昔は川があった場所で、ライン川から非常に近い場所に位置しています。土壌は石灰岩、黄土(レス)です。

野生酵母を使い樽で発酵、熟成させ、ファインヘルブ相当の飲み口に仕上げています。



エアバッハー ザーゲルスベルク リースリング クヴァリテーツヴァイン アルテ レーベン 2019  
Erbacher Siegelsberg Riesling Qualitätswein Alte Reben

エアバッハ村の単一畑ジーゲルスベルク「秘密の山」は南南西向きで、レスと石灰質の土壌です。ライン川から非常に近く、大昔は川に覆われていた場所です。アルテ レーベンの畑で平均樹齢 25 年、中には 45 年樹齢の樹もあります。600L の樽で野生酵母を使い、発酵、熟成させます。発酵温度は約 20 度で、期間は 8 週間です。エアステス ゲヴェックスと同じ造りをして、ファインヘルブに相当する味わいに仕上げています。ハーブと黄色い果物の香り。フレッシュな酸味があり、余韻がとても長いです。

【白・やや辛口】国/地域等：ドイツ/ラインガウ 葡萄品種：リースリング

熟成：600L の樽で熟成 残留糖度：14.2g/L 酸度：7.1g/L

品番：KA-624/JAN：4935919196246/容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)

エアバッハ村の優良畑シュタインモルゲンからのワイン。骨格やミネラルがしっかりと感じられます。



エアバッハー シュタインモルゲン リースリング クヴァリテーツヴァイン トロッケン 2020  
Erbacher Steinmorgen Riesling Qualitätswein Trocken

<スクリュューキャップ>

エアバッハ村の単一畑シュタインモルゲン「石の地」は南西向きで、レスと砂利の土壌です。樹齢は 40 年樹齢です。この畑のリースリングはレモンなどの柑橘系のニュアンスを含みます。全体の 80% をステンレスタンクで選別酵母を使い発酵させ、20% は樽で野生酵母を使い発酵させます。発酵期間は 4 ヶ月です。骨格がしっかりしており、ミネラルの要素が強いワインです。

【白・辛口】国/地域等：ドイツ/ラインガウ 葡萄品種：リースリング

残留糖度：4.5g/L 酸度：7.4g/L

品番：KA-618/JAN：4935919196185/容量：750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)

酸と果実のバランスがとれた、コストパフォーマンスの高いリッターワイン

リースリング クヴァリテーツヴァイン トロッケン 1L 2021

Riesling Qualitätswein Trocken

※無くなり次第 2022VT に切り替わります

<スクリュューキャップ>

クラスの最もベーシックなワインです。「このクラスのワインにも品質のよい葡萄を使用している」とマティアスは話していました。選別酵母を使用して、16~18 度に温度管理の下ステンレスタンクで発酵、熟成させています。華やかな青りんごの風味、酸と果実味のバランスが取れた飲みやすいタイプです。コストパフォーマンスがとても高いワインと言えます。

【白・辛口】国/地域等：ドイツ/ラインガウ 葡萄品種：リースリング

熟成：ステンレスタンク 残留糖度：8.9g/L 酸度：7.7g/L

品番：KA-617/JAN：4935919196178/容量：1,000ml

¥2,200(本体価格¥2,000)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 10 月時点のものです。