

新入荷

モーゼルの個人生産者のワインを
この価格で探すのは本当に難しいですが
品質にも納得の生産者を見つけました！

WEINGUT JAN BOLLIG

ヴァイングート ヤン ボリッヒ



ヤン ボリッヒはオサン モンツェル村に位置する家族経営の小さなヴァイングートです。現当主のヤン ボリッヒはまだ 23 歳ですが、2019 年に叔父からワイン造りを引き継いでいます。ヤン ボリッヒは 16 歳から 3 年間にわたり、トリーア国立醸造所（グートアヴェルスバッハ/2020 年に民営化）で研修を行った後、パートクロイツナッハの学校で醸造技術を学びました。その後、さらに勉学を続け醸造学の学士を取得しています。

彼は、自然の中で働くことが大好きで、子供の頃から家族や叔父と一緒に畑やセラーでワイン造りの仕事を手伝っており、叔父のヴァイングートを受け継ぐことが夢でした。



ヤン ボリッヒは現在、ケステン、オサン モンツェルと、ブラウネベルクにほんのわずかに所有する区画を合わせて、合計で 2.5 ヘクタールの自家畑を所有しています。また 2022 年からは、ケステン村のトーマス バルテンが所有する畑の一部を賃貸契約し、葡萄栽培を行っています。栽培品種はリースリングが 50%、残りはヴァイスブルグンダー、グラウブルグンダー、シュペートブルグンダー、ドルンフェルダー、ゴールドムスカテラーです。

畑の多くはモーゼル渓谷を見渡すことができる急斜面に位置しています。土壌はモーゼルの大部分を占める灰色粘板岩（スレート）です。粘板岩に蓄積された熱が畑に反射し、葡萄は理想的な状態で熟すことができます。しっかりと熟した葡萄から、モーゼルらしい高品質のワインを造ることを目指しています。自然環境に配慮し、除草剤、殺虫剤の使用は最低限に抑えています。

ワインは主に、3ヶ所の畑の葡萄から造られています。

- | | |
|--------------------------------------|-------------|
| - Osanner Rosenberg (オーザナー ローゼンベルク) | 平均樹齢：30~35年 |
| - Monzeler Kätzchen (モンツェラー カッツェン) | 平均樹齢：15年 |
| - Kestener Herrenberg (ケステナー ヘレンベルク) | 平均樹齢：10~30年 |

発酵、熟成はともにステンレスタンク（500L~3000L）で行います。収穫した葡萄は区画ごとに別々に醸造します。発酵が終わった後、それぞれのタンクからブレンドします。彼の造るワインはフルーティかつフレッシュな味わいで、アルコール度数は控えめで、誰もが楽しめるようなスタイルに仕上げられています。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 11 月時点のものです。

＼ NEW ＼



ヤン ボリッヒが造る唯一の辛口リースリング モーゼルワインの典型的な味わいが感じられます

フォン シーファー リースリング クヴァリテーツヴァイン トロッケン 2022

Vom Schiefer Riesling Qualitätswein Trocken

<スクリュューキャップ>

健全に熟したリースリングで造る、辛口の白ワインです。熟した果実味はエレガントで調和がとれています。余韻にはクラシカルなモーゼラらしいかすかに塩っぱいミネラルが感じられます。畑はオサン モンツェル、ケステンに分かれており、そのほとんどが日当たりの良い急斜面に位置しています。土壌は灰色粘板岩です。粘板岩に蓄積された熱が畑に反射し、葡萄はしっかりと熟することが出来ます。また、自然環境に配慮し、除草剤、殺虫剤の使用は最小限に抑えています。収穫した葡萄はステンレスタンクで14度から16度に温度コントロールしながら8~10週間発酵させます。熟成は綺麗な澱と共に同じステンレスタンクで3~4ヶ月行います。



【白・辛口】 <Alc. 12.0%> 国/地域等：ドイツ/モーゼル

葡萄品種：リースリング 残糖：6.3 g/L 酸度：6.8 g/L

熟成：澱と共にステンレスタンクで3~4ヶ月

品番：KA-818/JAN：4935919198189/容量：750ml

¥2,310(本体価格¥2,100)

＼ NEW ＼



通常のクヴァリテーツヴァインよりも格上の1本 フルーティかつフレッシュな甘口ワイン

リースリング ホッホゲヴェックス クヴァリテーツヴァイン 2022

Riesling Hochgewächs Qualitätswein

<スクリュューキャップ>

「ホッホゲヴェックス」は、より厳しい条件をクリアしたモーゼルのリースリングにのみ認められる呼称です。フルーティでフレッシュな甘口のスタイルに仕上げられたリースリングです。リースリングらしい白桃やハチミツを思わせるアロマが心地よく広がります。自然な果実の甘さの奥からしっかりとした酸が感じられます。畑はオサン モンツェル、ケステンに分かれており、そのほとんどが日当たりの良い急斜面に位置しています。土壌は灰色粘板岩です。粘板岩に蓄積された熱が畑に反射し、葡萄はしっかりと熟することが出来ます。また、自然環境に配慮し、除草剤、殺虫剤の使用は最小限に抑えています。収穫した葡萄はステンレスタンクで14度から16度に温度コントロールしながら4~6週間発酵させます。熟成は綺麗な澱と共に同じステンレスタンクで3~4ヶ月行います。

【白・甘口】 <Alc. 10.0%> 国/地域等：ドイツ/モーゼル

葡萄品種：リースリング 残糖：62.2 g/L 酸度：6.1g/L

熟成：澱と共にステンレスタンクで3~4ヶ月

品番：KA-819/JAN：4935919198196/容量：750ml

¥2,310(本体価格¥2,100)