



ROBERT KÖNIG

ヴァイングート ロベルト ケーニツヒ

ドイツ最高峰のシュペートブルグンダーを生む銘醸地「アスマンスハウゼン」 26歳の若手フィリップが表現する特別なテロワール 今年3月に現地訪問致しました

ヴァイングート ロベルト ケーニツヒは、シュペートブルグンダーを得意とする家族経営の小規模生産者です。ケーニツヒ家は、ラインガウで1704年から葡萄栽培を行ってきました。1980年、ロベルト ケーニツヒとその息子のロベルト ケーニツヒ Jr. の代にワイン専業になりました。ロベルト ケーニツヒ Jr. の代には、シュペートブルグンダーのスペシャリストとして評価されるまでに至ります。しかし、2015年にロベルトが亡くなり、彼の息子のフィリップが、弱冠20歳にしてヴァイングートを引き継ぐことになりました。フィリップは幼い頃から父の手伝いをしていて、シュペートブルグンダーからどのようにワインが出来るのかを見て学んでいました。ガイゼンハイム大学で栽培と醸造を学び、家族のワイン造りの伝統を守りながら、さらに品質を高めようと努力を続けています。



現在、ロベルト ケーニツヒでは、アスマンスハウゼンとリュースハイムに合計8.2haの畑を所有しており、年間約4万本のワインを生産しています。畑は周辺を森に囲まれた理想的な場所に位置し、全体の80%が険しい急斜面、20%が斜面にあるため、畑仕事の多くは手作業で行われます。栽培する品種は85%がシュペートブルグンダーで、残りの15%はリースリング、ヴァイスブルグンダー等です。葡萄の平均樹齢は25年で、樹齢30年以上の区画も数多くあります。効率的な畑作業のために一部、植え替えも行っていますが、樹齢の古い葡萄は品質の面で優れているため、出来るだけ残すようにしています。収量は20~45hL/haですが、2020年と2021年はさらに収量が低くなりました。**赤ワインを中心に生産しており、特にシュペートブルグンダーに注力しています。**収量を低く抑え、収穫の際は何度も厳しく選別を行います。醸造工程も細心の注意を払い、個性豊かで、長期熟成のポテンシャルを持つワインを生産しています。その品質の高さが認められ、現在ではドイツ国内だけでなく、アメリカ、ヨーロッパ、アジア各国に輸出されています。「ブルゴーニュにインスパイアされましたが、ブルゴーニュのようなピノ ノワールを目指しているわけではなく、ドイツにしかできないパワーとエレガントさを兼ね備えたワインを目指しています。完熟しすぎないように注意し、アルコール度数が12~13%になるように意図的に収穫を調整しています」とフィリップは話してくれました。



地下1階の白ワイン用のセラー



地下2階の赤ワイン用のセラー
2022VTが熟成中でした



60年使用している、とても古い樽

アスマンスハウゼン ヘレンベルクの畑



↑ヘレンベルクの樹齢約 50 年のピノ ノワール。

←3月の現地訪問でヘレンベルクの畑を見学。想像以上に険しい急斜面で、畑作業が大変なことを実感。

ラインガウは白ワインが生産量の 80%を占める地域ですが、アスマンスハウゼンは、歴史的に赤ワインの銘醸地として知られています。「この畑は昔、ブルゴーニュの修道士が来て、葡萄を植えた畑です。第一次世界大戦から第二次世界大戦の頃には、**ロマネ コンティよりも優れていると言われるくらい名声があるエリア**でした。そのこともあって、私たちはシュペートブルグンダーに注力しています。私の父は、このアスマンスハウゼンの中でも、最高のシュペートブルグンダーの造り手として知られていました」とフィリップは話してくれました。ラインガウでのシュペートブルグンダーの栽培は 900 年近く続いているとされており、アスマンスハウゼンのヘレンベルクでは、少なくとも 1470 年頃にはすでに栽培されていたという記録が残っています。ちなみに、ヘレンベルクという名は、ラインガウの方言で急斜面や急な坂道を意味する「Halde (ハルデ)」という言葉に由来しており、実際に、ラインガウの中で最も険しい斜面のひとつとされています。

ライン川は元々まっすぐに流れていましたが、地殻変動によりプレートが動き、川の流れが蛇行するようになり、現在のような流れになりました。その際に地層が変化し、アスマンスハウゼンだけに特徴的な紫色の粘板岩が見られるようになりました。この紫色をした粘板岩が、日中に太陽の熱を蓄え、夜にその熱を放出し畑を温めます。このミクロ気候がワインに影響を与え、独自の丸みと温かさを持つワインを生み出しています。



ヘレンベルクとドラーヒェンシュタインの違い

「2つの畑の違いは土壌の影響が大きいです。ヘレンベルクの紫色の粘板岩土壌は、水はけがよく葡萄の根が深くまで伸びています。土壌が痩せており収量がとても低いです。また、急斜面に広がるヘレンベルクは作業がし辛くその分コストもかかります。ドラーヒェンシュタインはレスとロームで粘性が高く、保水性も高いです。ドラーヒェンシュタインはヘレンベルクほど急な斜面ではなく、比較的作業がし易いです。ヘレンベルク、ドラーヒェンシュタイン共に醸造などの造りは同じですから、違いはテロワールとなります。ちなみに、フランケンタールはヘレンベルクの弟的な存在で、紫色の粘板岩が主体ですが、珪岩の割合も多く、石が多く痩せた土壌から素晴らしいピュアなワインを生み出します」とフィリップは話してくれました。

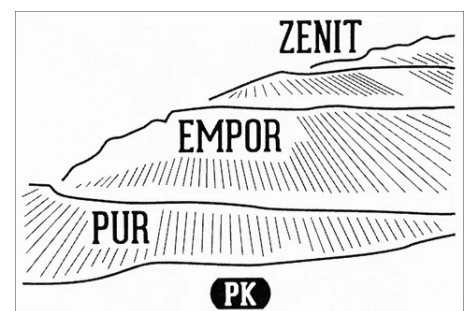
フィリップの哲学を体現する独自の品質分類

フィリップは、ワイン造りの哲学として、「その土地ならではの味わいを持つワインを造りたい」と考えています。また、シチュエーションによって、その時に飲むワインは異なるため、そうした場面でどのワインを選ぶべきかが分かりやすいように、2017VT から、畑名入りのワインについては、3つのレベルに分けてリリースしています。どのレベルのワインも、その土地ならではの味わい、畑の特徴による味わいが感じられるようになっています。

○ZENIT (ツェニット) : 「ZENIT」は頂点という意味があり、ロベルト ケーニツヒが造る最高のワインを知っていただくための最上級ワインです。樹齢 50 年以上の古い葡萄を使用しています。フィリップは、「将来的には世界最高のワインにしたいと思っています」とその意気込みを語ります。

○EMPOR (エンパー) : 斜面中腹の最も日当たりの良い区画の葡萄を使用したワインです。高品質で手に取りやすい価格帯で、コストパフォーマンスに優れています。「食事とともにでも、単体でも楽しめます。エントリークラスのブアーよりパワフルで果実味がありますが、樽熟成による複雑さもあります。私は、エンパーについて説明するときは、ブアーより熟して丸みがあると云っています」とフィリップは話してくれました。

○PUR (プアー) : 斜面下部や斜面の麓からの葡萄を使用したワインです。ライトでスムーズな味わいで、複雑すぎず、多くの説明を必要としない気軽に楽しめるワインです。フィリップは、「良いワインというのは、あまり多くの説明がなくても飲めるものだと思いますが、このプアーがまさしくそういったワインです」と話しています。





銘醸地アスマンスハウゼンを代表する歴史的なクリュ「ヘレンベルク」

ロベルト ケーニツヒを代表するシュペートブルグンダーが再入荷しました！



アスマンスハウゼン ヘレンベルク シュペートブルグンダー エンプアー クヴァリテーツヴァイン トロッケン 2020 Assmannshausen Höllenberg Spätburgunder Empor Qualitätswein Trocken

アスマンスハウゼンの銘醸畑、「ヘレンベルク」のテロワールを表現した上級キュヴェ「エンプアー」です。ヘレンベルクの標高は 180m、ラインガウの中で最も険しい斜面のひとつです。風化した紫色の千枚岩スレートの土壌が日中に太陽の熱を蓄え、夜にその熱を放出します。この暖かいマイクロクリマのおかげで、丸みと温かみを持つワインになります。カシスやチェリー、ブラックベリーの鮮やかなアロマに樽由来のバニラやスパイスのニュアンスが混ざります。ヘレンベルクらしい集約のある豊かな果実味とパワーが感じられます。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。100%除梗し、発酵と醸しは約 10 日間行います。発酵後に压榨し、225L のバリック（新樽でない）で 18 ヶ月、綺麗な澱と共に熟成させます。熟成後、軽くフィルターをかけてボトリングします。

【赤・フルボディ】 <Alc. 13.0%> <スクリュューキャップ>
国/地域等：ドイツ/ラインガウ 葡萄品種：ピノ ノワール 100%
熟成：バリックで 18 ヶ月 残糖：0.2g/L 酸度：5.6g/L
品番：KA-825/JAN：4935919198257/容量：750ml

¥5,060(本体価格¥4,600)

フランケンタールから、最上級クラス「ツェニット」が待望の新入荷

アスマンスハウゼン フランケンタール シュペートブルグンダー ツェニット クヴァリテーツヴァイン トロッケン 2020 Assmannshausen Frankenthal Spätburgunder Zenit Qualitätswein Trocken

限定 150 本

フランケンタールのテロワールを表現した最上級キュヴェ「ツェニット」です。フランケンタールはヘレンベルクの弟的な存在でこちらも急斜面です。紫色のスレートが主体ですが、珪岩の割合も多く、石が多く痩せた土壌から素晴らしくピュアなシュペートブルグンダーを生み出します。冷涼なニュアンスを感じる味わいを持っています。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。収穫した葡萄は一部を除梗し、発酵と醸しは約 14 日間行います。発酵後に压榨し、綺麗な澱と共に 18 ヶ月、225L のバリック（主にフランス産、主に新樽）で熟成させます。熟成後、フィルターをかけずにボトリングします。レッドベリーに樽のバニラが混ざる少しスモーキーなアロマがあります。口に含むとラズベリーやハーブのフレーバーが広がり、力強いタンニンも感じられます。心地よい樽の要素と共に少しビターなアーモンドを感じる余韻があります。

【赤・フルボディ】 <Alc. 13.0%> 国/地域等：ドイツ/ラインガウ
葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：バリック（主に新樽）で 18 ヶ月
残糖：0.3g/L 酸度：6.0g/L
品番：KA-827/JAN：4935919198271/容量：750ml

¥9,680(本体価格¥8,800)

NEW



アスマンスハウゼン フランケンタール シュペートブルグンダー プアー クヴァリテーツヴァイン トロッケン 2019 Assmannshausen Frankenthal Spätburgunder Pur Qualitätswein Trocken

2019VT
限定 120 本

フランケンタールのテロワールを表現したエントリークラスの「プアー」です。発酵と醸しは約 8 日間行います。発酵後に压榨し、綺麗な澱と共に 10 ヶ月、1,200L の大樽で熟成させます。熟成後、軽ろ過して瓶詰めします。フレッシュなベリー系の果実のアロマにかすかにスパイスが混ざっています。口に含むとチェリーのようなフレーバーが広がり、とてもしなやかなタンニンが心地よく感じられます。

【赤・フルボディ】 <スクリュューキャップ> 国/地域等：ドイツ/ラインガウ
葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：1200L の大樽で 10 ヶ月
【2019VT】 残糖：0.5g/L 酸度：5.6g/L <Alc. 12.5%>
品番：KA-776/JAN：4935919197762/容量：750ml
【2020VT】 残糖：0.2g/L 酸度：5.7g/L <Alc. 12.5%>
品番：KA-824/JAN：4935919198240/容量：750ml

¥2,970(本体価格¥2,700)

¥3,630(本体価格¥3,300)



※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。

リューデスハイムの銘醸畑“ドラヘンシュタイン”から
最上級クラス「ツェニット」が待望の新入荷
非常に強いアロマを生む特別なテロワールを表現しています

NEW

リューデスハイム ドラヘンシュタイン シュペートブルグンダー
ツェニット クヴァリテーツヴァイン トロッケン 2020
Assmannshausen Frankenthal Spätburgunder Zenit Qualitätswein Trocken

ドラヘンシュタインのテロワールを表現した最上級キュヴェ「ツェニット」です。毎年3樽~4樽(約1000本)しか生産されていません。「ドラヘンシュタイン」の土壌は表土が黄土(レス)とローム、下層土に珪岩を豊富に含みます。この畑はロベルト ケーニッヒの持つ畑の中でも最も暖かく、朝から夕方まで日当たりが良い場所です。昔からこの場所は最初に収穫を行います。収穫した葡萄は一部を除梗し、発酵と醸しは約14日間行います。発酵後に圧搾し、綺麗な澱と共に18ヶ月、225Lのバリックの新樽で熟成させます。熟成後、フィルターをかけずにボトリングします。ブラックベリーの新鮮なアロマに樽由来のバニラの要素が感じられます。口に含むとダークフルーツのフレーバーがあり、果実味とスパイスがバランス良く調和しています。

【赤・フルボディ】 <Alc. 13.0%> 国/地域等：ドイツ/ラインガウ
葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：バリック(新樽)で18ヶ月
残糖：0.3g/L 酸度：5.5g/L

品番：KA-826/JAN：4935919198264/容量：750ml

¥8,250(本体価格¥7,500)

リューデスハイム ドラヘンシュタイン シュペートブルグンダー
エンプアー クヴァリテーツヴァイン トロッケン 2019
Rüdesheim Drachenstein Spätburgunder Empor Qualitätswein Trocken

ドラヘンシュタインのテロワールを表現した上級キュヴェ「エンプアー」です。ダークチェリーを思わせるアロマに加え、樽からくるバニラやチョコレートのニュアンスが感じられます。口に含むと集約のあるベリー、洗練されたタンニン、ミネラルが感じられます。非常に複雑でありながらバランスが良く、豊かなフレーバーに満ちています。100%除梗し、発酵と醸しは約14日間行います。発酵後に圧搾し、綺麗な澱と共に18ヶ月間、225Lのバリック(新樽ではない)で熟成させます。熟成後、軽くフィルターをかけてボトリングします。

【赤・フルボディ】 <Alc. 13.0%> <スクリューキャップ>
国/地域等：ドイツ/ラインガウ 葡萄品種：ピノ ノワール 100%
熟成：バリックで18ヶ月 残糖：0.1g/L 酸度：5.4g/L

品番：KA-722/JAN：4935919197229/容量：750ml

¥3,740(本体価格¥3,400)

リューデスハイム ドラヘンシュタイン シュペートブルグンダー
プアー クヴァリテーツヴァイン トロッケン 2019
Rüdesheim Drachenstein Spätburgunder Pur Qualitätswein Trocken

ドラヘンシュタインのテロワールを表現したエントリークラスの「プアー」です。皮の黒い果実、チェリージャム、ハーブ、樽からのチョコレートのニュアンスを感じるアロマがあります。口に含むとアロマと同じダークチョコレートの要素、ミネラルが感じられます。素晴らしくパワフルで、少し熟成させるとさらに素晴らしくなります。100%除梗し発酵と醸しは約8日間行います。発酵後に圧搾し、1200Lの大樽できれいな澱と共に10ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】 <Alc. 12.5%> <スクリューキャップ>
国/地域等：ドイツ/ラインガウ 葡萄品種：ピノ ノワール 100%
熟成：1200Lの大樽で10ヶ月 残糖：0.1g/L 酸度：5.4g/L

品番：KA-720/JAN：4935919197205/容量：750ml

¥2,750(本体価格¥2,500)