「VINUM AWARD 2023」にて

ROTER RIESE

受　賞

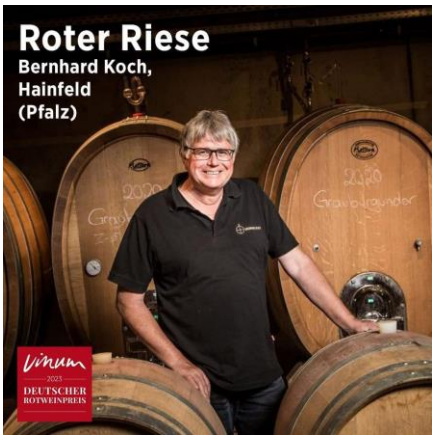
この「Roter Riese（赤の巨人）」は、その年の赤ワイン部門の最優秀賞に該当するとのことです。
レッテンのピノ　ノワールが 39.99€以下の赤ワイン部門で 1 位を獲得し、「今年の赤ワイン」に選ばれました！

写真は授賞式の様子。左から順に、アレクサンダーさん、ベルンハルトさん、坂田さん、コンスタンティンさん。

ベルンハルト　コッホ

BERNHARD KOCH

ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 1 月時点のものです。



最も影響力のあるドイツワインガイド「ヴィヌム」で 4 星★★★★を獲得する実力

コッホ家は 1610 年から葡萄栽培に携わってきた長い歴史を持っています。1911 年から自社醸造を始めました。現オーナーのベルンハルト　コッホが 1980 年に若くしてワイナリーを引き継ぎました。当時の畑面積はわずか 3ha ほどでしたが、一代で約 50ha を所有するまでになり、年間約 60 万本のワインを生産しています。2018 年には、ガイゼンハイム大学で栽培、醸造を学び、卒業後はブルゴーニュ、ファルツ、バーデンで修業を経て、長男のアレクサンダーが後継者としてワイナリーに加わりました。さらに 2020 年に次男のコンスタンティンもマーケティングの担い手としてワイナリーに加わり、今後更なる躍進が期待されます。また、2013 年よりベルンハルト　コッホで働く日本人の坂田千枝さんが醸造責任者として活躍しており、ワイナリーの躍進に貢献しています。

『ヴィヌム』は、現在において最も影響力のあるドイツワインガイドと言えます。以前までは『ゴ　エ　ミヨ』がその地位を占めていましたが、2017 年版を最後に、『ゴ　エ　ミヨ』の編集チームのほぼ全員が『ヴィヌム』に移籍したためです。これにより、『ヴィヌム』でどのような評価を得ているのかが、ますます重要視されるようになりました。ベルンハルト　コッホは、その生産量のほとんどが国内消費というワイナリーでありながら、この『ヴィヌム 2024』において 4 星を獲得しています（4 星の評価は Deutsche Spitze、つまりドイツのトップワイナリーという意味。同じファルツでは、有名なフリードリッヒ　ベッカーも 4 星です。ちなみに 5 星は Weltklasse でワールドクラス、世界でも最高峰の生産者という意味になります）。「ヴィヌム　アワード 2023 の最優秀赤ワイン部門“Roter Riese”に選ばれることが出来たのは、収穫でボロボロの中、嬉しいニュースでした」と坂田千枝さんは語ります。

「赤の巨人というタイトルは、ベルンハルト　コッホに関して様々な解釈ができる。
しかし、最終的に彼を“赤の巨人”にしているのは、すべての赤ワインの品質の高さである」
――『ヴィヌム』より

所有する畑の中で最良のピノ　ノワールが育つ「レッテン」からのワイン
このワインの 2021VT が「ヴィヌム アワード 2023」で
赤ワイン部門の「最優秀賞」に選ばれました！

ハインフェルダー　レッテン　ピノ　ノワール　レゼルヴ クヴァリテーツヴァイン　トロッケン　2018

Hainfelder Letten Pinot Noir Reserve Qualitätswein Trocken

ベルンハルト　コッホが所有する中でも最良のピノ　ノワールが育つ「レッテン（Letten）」の畑の葡萄を使っています。輝きのあるガーネット色、紫や黒の果実の力強いアロマに樽由来のスパイシーさ、ミネラルのニュアンスが感じられます。口当たりはたっぷりとフルボディ、非常にジューシーで心地よい酸が感じられます。凝縮された果実味としっかりとしたタンニン、酸があり、長期熟成の可能性を持っています。

標高 200m、日当たりのよい南向きの丘に位置しています。土壌はマール、石灰岩、ロームとレス（黄土）です。垣根仕立てのコルドン、栽植密度は 5,000 本/ha です。畑の畝には 1 列ごとに草を生やしています。品質の高い葡萄を得るため、グリーンハーベストを行い、収量を厳しく制限しています。収穫は 9 月中旬、畑で選別しながら手摘みで行います。収量は 30hl/ha です。収穫した葡萄の一部を除梗します。他のピノ ノワールよりも少し全房の葡萄の比率を高くして骨格が出るようにしています。アルコール発酵前に 6 度で 72 時間低温マセラシオンを行い、色とアロマを抽出します。発酵はステンレスタンクで 22～30 度で約 20 日間行います。空気圧プレスでやわらかく圧搾し、マロラクティック発酵と熟成はフレンチオーク樽で行います。樽での熟成期間は 18 ヶ月です。清澄なし、フィルターをかけずにボトリングします。

★「ヴィヌム 2021」92 点　　★「ゴ　エ　ミヨ 2021 ファルツ」3 房／90 点

【赤・フルボディ】<Alc. 13.5%>　国／地域等：ドイツ／ファルツ
葡萄品種：ピノ ノワール　　熟成：フレンチオーク樽（新樽 25%）で 18 ヶ月
残留糖度：0．9g/L　　酸度：5．4g/L
品番：**KA-716**／JAN：**4935919197168**／容量：**750ml**　　**¥8,580**(本体価格**¥7,800**)

ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 1 月時点のものです。

ハインフェルト村にある単一畑「キルヒェンシュトゥック」

雑色砂岩の軽めの土壌が生む、繊細な味わい
木苺のようなフルーティなアロマが特徴です

キルヒェンシュトゥック　ピノ　ノワール
クヴァリテーツヴァイン　トロッケン　2020

Kirchenstuck Pinot Noir Qualitätswein Trocken

ハインフェルト村の「キルヒェンシュトゥック」の畑の葡萄を使用しています。熟したチェリーの要素に様々な果実のアロマ、そして樽熟成によるトースト、シナモンの要素がバランスよく混ざり合っています。とても繊細でありながら同時に果実の瑞々しさが感じられます。

標高 182m、南西向きのなだらかな丘陵地、土壌は雑色砂岩（Buntsantstein/ブントザントシュタイン＝砂や粘土が砂岩化したもの）です。垣根仕立てのコルドン、栽植密度は 5,000 本/ha です。畑の畝には 1 列置きに草を生やしています。収穫は 9 月中旬、畑で選別しながら手摘みで行います。収量は 40hl/ha です。収穫した葡萄は除梗します。ごく一部のみ除梗しない葡萄も使用しています。アルコール発酵前に 6 度で 72 時間低温マセラシオンを行い、色とアロマを抽出します。発酵はステンレスタンクで 22～30 度で約 20 日間行います。空気圧プレスでやわらかく圧搾し、マロラクティック発酵と熟成はフレンチオーク樽（主に 2 回使用樽）で行います。樽での熟成期間は 18 ヶ月です。清澄無し、フィルターをかけずにボトリングします。

【赤・フルボディ】＜Alc. 14%＞　国／地域等：ドイツ／ファルツ
葡萄品種：ピノ ノワール　　熟成：フレンチオーク樽で 18 ヶ月
残留糖度：1．0g/L　　酸度：5．7g/L
品番：**KA-715**／JAN：**4935919197151**／容量：**750ml**　　**¥6,380**(本体価格**¥5,800**)

樽の風味がしっかりと感じられ、ボディも引き締まっており
ドイツの中でも暖かい地域である、
南ファルツらしさが感じられるピノ ノワールです

ハインフェルダー　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　2020

Hainfelder Spätburgunder Qualitätswein Trocken

濃厚なチェリーの魅惑的なアロマが広がります。力強い果実味は洗練された樽のトーストの要素とうまく調和しています。

畑はハインフェルト村に位置し、標高 182m、南西向きのなだらかな丘陵地に広がっています。石灰岩質土壌です。垣根仕立てのコルドン、栽植密度は 5,000 本/ha です。畑の畝は 1 列おきに草を生やしています。収穫は 9 月中旬、畑で選別しながら手摘みで行います。収量は 50hl/ha です。葡萄は 100%除梗します。アルコール発酵前に 6 度で 72 時間の低温マセラシオンを行い、色とアロマ成分を抽出します。発酵はステンレスタンクで 22～30 度で約 20 日間行います。空気圧プレスでやわらかく圧搾し、マロラクティック発酵と熟成はフレンチオーク樽（4 回使用樽）で行います。樽での熟成期間は 18 ヶ月です。清澄無し、フィルターをかけずにボトリングします。

【赤・フルボディ】＜Alc. 13.5%＞　国／地域等：ドイツ／ファルツ
葡萄品種：ピノ ノワール　　熟成：フレンチオーク樽で 18 ヶ月
残留糖度：2．0g/L　　酸度：5．7g/L
品番：**KA-714**／JAN：**4935919197144**／容量：**750ml**　　**¥4,620**(本体価格**¥4,200**)

ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 1 月時点のものです。

「ヘレンブッケル」のピノ ノワールは明るいキャラクターが魅力で
力強くジューシー、サクランボや、少しローリエなどのスパイシーな香りが特徴です

ヘレンブッケル　ピノ　ノワール　クヴァリテーツヴァイン　トロッケン　2021
Herrenbuckel Pinot Noir Qualitätswein Trocken

フレムリンゲン村の単一畑「ヘレンブッケル」で 1996 年と 1999 年に植樹した畑の葡萄を使います。香りからは熟した果実と、クミンやローリエなどのスパイスの要素が調和しています。滑らかな口当たりです。

畑は南西向きで、標高 196m、砂岩と石灰岩の混ざる土壌です。コルドン仕立てで、収量を少なくして、畑で選別しながら手摘みで収穫します。アロマを引き出すために、発酵前に 3 日間、コールド　マセレーションを行います。ステンレスタンクで 22～30 度に温度管理しながら 12 日間発酵させます。発酵後、フレンチオークの 228L の樽に移し、マロラクティック発酵、同じ樽で 18～20 ヶ月熟成させます。清澄せず、フィルターもかけません。

【赤・フルボディ】<Alc. 13.5%>
国／地域等：ドイツ／ファルツ　　葡萄品種：ピノ ノワール
熟成：フレンチオーク樽で 18～20 ヶ月　　残留糖度：1．2g/L　　酸度：6．1g/L
品番：**KA-633**／JAN：**4935919196338**／容量：**750ml**　　**¥5,280**(本体価格**¥4,800**)

「エス」は、セレクションまたはシュペートレーゼの意味です
生産をスタートした 10 年程前は、これがトップキュヴェでした

シュペートブルグンダー　エス　クヴァリテーツヴァイン　トロッケン　2021
Spätburgunder S Qualitätswein Trocken

「エス」は、セレクションまたはシュペートレーゼの意味で、造り始めた 10 年程前はこれがトップキュヴェでした。しっかりとしたレッドチェリーのアロマに、少しスモーキーでスパイシーな要素が混ざります。繊細な口当たりがあり、フレッシュな酸と洗練されたタンニンが心地よく感じられます。

畑はハインフェルト村の、石灰岩質土壌の低い丘の上にあります。南西向き、標高 182m、畝と畝の間に 1 列おきに草を生やします。仕立てはシングル　コルドン、植栽密度は 5,000 本/ha です。畑で選別しながら手摘みで収穫し、収量は 55hL/ha です。除梗、破砕した葡萄を発酵前に 6 度の低温で 30 時間コールド　マセレーションします。その後、ステンレスタンクに入れ、22～30 度で 12 日間発酵させます。ニューマティックプレスで圧搾し、228 L のブルゴーニュ樽（3～4 回使用樽）に移しマロラクティック発酵を行い、18 ヶ月熟成させます。清澄もろ過もしません。

【赤・フルボディ】<Alc. 13.5%> <スクリューキャップ>
国／地域等：ドイツ／ファルツ　　葡萄品種：ピノ ノワール
熟成：フレンチオーク樽で 18 ヶ月　　残留糖度：1．0g/L　　酸度：5．7g/L
品番：**KA-661**／JAN：**4935919196611**／容量：**750ml**　　**¥3,850**(本体価格**¥3,500**)

スタンダードクラスの品質も素晴らしいです
酸とのバランスと口当たりの良さが楽しめるピノ ノワール

シュペートブルグンダー　フォン　レス　クヴァリテーツヴァイン　トロッケン　2022
Spätburgunder Vom Löss Qualitätswein Trocken

ラズベリー、ブラックベリーやチェリーの香り。やさしい口当たりで、余韻に酸が調和します。「大部分をステンレスタンクで発酵させ、少しだけ樽で熟成させています。酸のバランスと口当たりの良さを大事に瓶詰めしました。どちらかというとフルーティなスタイルでイチゴやラズベリーの風味が感じられます」と醸造家の坂田さんは話していました。

畑はハインフェルドにあり、樹齢は約 14 年です。南西向きで、標高 182m です。手摘みで収穫します。石灰岩土壌です。収穫量は 55hL/ha。6 度で 30 時間のコールド　マセレーションを行います。ステンレスタンクで 22～30 度に温度管理しながら 12 日間発酵と醸しを行います。ルモンタージュとピジャージュをします。10%を 228L の樽（新樽でない）に移し、ステンレスタンクと樽で 14 ヶ月熟成させます。ろ過も清澄もしません。

【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／ファルツ　　葡萄品種：ピノ ノワール
熟成：主にステンレスタンク、全体の 10%を 228L の樽で 14 ヶ月
残留糖度：3．3g/L　　酸度：5．7g/L
品番：**KA-610**／JAN：**4935919196109**／容量：**750ml**　　**¥2,750**(本体価格**¥2,500**)

ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 1 月時点のものです。