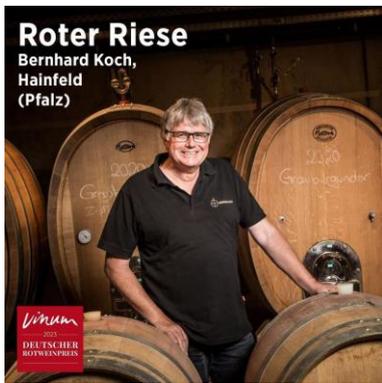


# 新入荷

坂田千枝さんが醸造家として活躍するワイナリー  
ファルツを代表するベルンハルト コッホの新商品をご紹介します



BERNHARD  
Koch  
Koch



## 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 2023」においては、ピノ ノワールの最上級品、ハインフェルダール レッテン ピノ ノワール グランド レゼルヴ BK 2020が96点、シャルドネの最上級品、ハインフェルダール レッテン シャルドネ グランド レゼルヴ 2020が94点の評価を得ています。さらに、ハインフェルダール レッテン ピノ ノワール 2021が「ヴィヌム アワード 2023」の最優秀赤ワイン部門「Roter Riese」に選出されました。「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。



シャルドネの上級キュヴェが新入荷いたしました  
ピノ ノワールだけでなく、シャルドネも「ヴィヌム」にて高い評価を得ています

「2022VTは力強さとフィネス、生き生きとした酸があり  
長期熟成タイプのワインに仕上がっています」

—坂田さんのコメント

＼ New /

ハインフェルダール レッテン  
シャルドネ レゼルヴ トロッケン 2022  
Hainfelder Letten Chardonnay Reserve Trocken <限定 180本>

「ヴィヌム 2024」  
92 pts

ハインフェルト村の中でも最も樹齢が古く優れた畑「レッテン」のシャルドネを使用しています。この畑はレス(黄土)に加え貝殻などが石灰化した石灰岩の混ざる土壌で南向き、シャルドネやピノ ノワールの栽培に適しています。葡萄は1994年から2001年に植樹されました。エキゾチックなフルーツと樽熟成によるスパイシーでスモーキーなニュアンスが混ざり合っています。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。収量45~50 hl/haです。アルコール発酵前に4時間のコールド マセレーションを行います。除梗せずに压榨した果汁は228Lのバリックに入れ20度に温度コントロールしながら8日間発酵させた後、同じバリックで8ヶ月熟成させます。



【白・辛口】<Alc. 12.5%> 国/地域等: ドイツ/ファルツ  
葡萄品種: シャルドネ 100% 熟成: 228Lの樽で8ヶ月  
残留糖度: 1.6g/L 酸度: 6.8g/L

品番: KA-860/JAN: 4935919198608/容量: 750ml

¥6,820(本体価格¥6,200)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年5月時点のものです。

「とても爽やかで口当たりがよく、フルーティな風味を  
全面的に引き出した仕上がりになっています」

—坂田さんのコメント

## シャルドネ フォン レス トロッケン 2022

Chardonnay Vom Löss Qualitätswein Trocken

畑はハインフェルトにあり、2001年に植樹、南西向き、標高182mです。石灰岩土壌です。アプリコット、ミラベル、メロンの魅力的な香りがあります。口に含むと力強く、そして爽快感があります。手摘みで収穫します。収穫量は60hL/ha。6度で4時間スキンコンタクトさせます。ステンレスタンクで18~21度に温度管理しながら発酵させます。そのままステンレスタンクで6ヶ月熟成させます。「インターナショナルに栽培されている品種ですが、ここハインフェルトの特徴である石灰をたくさん含んだ土壌から収穫しました。とても爽やかで口当たりがよく、メロン、杏、白桃などのフルーティな風味を全面的に引き出した仕上がりになっています」と醸造家の坂田さんは話していました。

【白・辛口】 <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：シャルドネ 100%

熟成：ステンレスタンクで6ヶ月 残留糖度：3.7g/L 酸度：6.3g/L

品番：KA-611/JAN：4935919196116/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)



「最も古い樹齢のシャルドネが植わる単一畑の葡萄を使用  
します。2019VTは酸がしっかりとした年で、数年経過し  
ていますが綺麗な酸が感じられます」 —坂田さんのコメント

## ローゼンガルテン シャルドネ トロッケン 2019

Rosengarten Chardonnay Qualitätswein Trocken

※無くなり次第 2020VTへ切り替わります

ハインフェルト村の隣に位置するロト村にある単一畑「ローゼンガルテン(バラの庭)」のシャルドネを使用しています。1992年に植樹、南向きで、標高206mです。粘土質土壌です。この畑はコッホが所有するシャルドネの区画の中で最も樹齢が古いです。黄金色で、香りからはハネデューメロンや柑橘系の果実が感じられます。生き生きとした酸とともに、熟成によるトーストのニュアンスもあり、リッチな味わいです。土壌は石灰岩と粘土です。手摘みで収穫します。収穫量は45hL/ha。コールドマセレーションはしません。228Lの樽で、18~22度に温度管理しながら発酵させます。マロラクティック発酵はさせません。同じ樽で7ヶ月熟成させます。ろ過し、清澄はしません。



【白・辛口】 <Alc. 13.0%> 国/地域等：ドイツ/ファルツ

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：228Lの樽で7ヶ月

残留糖度：1.4g/L 酸度：7.1g/L

品番：KA-634/JAN：4935919196345/容量：750ml

¥5,500(本体価格¥5,000)

## ピノ グリやピノ ブランの クオリティの高さにも驚かされました

＼New／

### シルバーベルク ヴァイスブルグンダー レゼルヴ トロッケン 2022

Silberberg Weissburgunder Reserve Trocken

<限定 180 本>

ヴァルスハイム村の「シルバーベルク」の区画の葡萄から造られています。土壌は石灰岩とレス（黄土）で、わずかに北東向きです。1992年に植樹しました。黄色い果実とヘーゼルナッツのほのかな香りを感じる複雑なノートがあります。リッチでミネラルを感じる心地よい味わいがいつまでも感じられます。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。収量 55 hl/ha です。アルコール発酵前に 4 時間のコールド マセレーションを行います。1200L の木樽を使用し、20 度にコントロールしながら 14 日間発酵させた後、同じ樽で 8 ヶ月熟成させます。濾過を行った後、ボトリングし約 3 ヶ月瓶熟させます。



【白・辛口】 <Alc. 13.0%> <スクリュューキャップ>

国/地域等：ドイツ/ファルツ

葡萄品種：ヴァイスブルグンダー(ピノ ブラン)100%

熟成：1200L の木樽で 8 ヶ月

残留糖度：1. 1g/L 酸度：6. 0g/L

品番：KA-861/JAN：4935919198615/容量：750ml

**¥4,950**(本体価格¥4,500)



＼New／

### グラウブルグンダー クヴァリテーツヴァイン トロッケン 2022

Grauburgunder Qualitätswein Trocken

主に「ゴドラムシュタイン」の畑で育ったブドウから造られています。土壌はレス（黄土）で、南向きです。葡萄は 2013 年に植えられました。ナッツや麦芽のノートと少しの梨の風味があり、穏やかな酸味のおかげで、このワインは様々な場面で楽しむことができます。収量 75 hl/ha です。収穫は機械で行い、除梗せずに破碎します。発酵はステンレスタンクを使い、20 度に温度コントロールしながら 12 日間行います。熟成もステンレスタンクで 8 ヶ月行います。濾過を行った後、ボトリングし約 3 ヶ月瓶熟させます。

【白・辛口】 <Alc. 12.5%> <スクリュューキャップ>

国/地域等：ドイツ/ファルツ

葡萄品種：グラウブルグンダー (ピノ グリ) 100%

熟成：ステンレスタンクで 8 ヶ月

残留糖度：5. 2g/L 酸度：6. 0g/L

品番：KA-862/JAN：4935919198622/容量：750ml

**¥3,080**(本体価格¥2,800)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 5 月時点のものです。