WEINGUT KARL ERBES



カール エルベスは、1967年にカールによって設立された小規模なヴァイングートです。エルベス家は代々ユルツィヒ村に住む家系で、現在、カールの息子で2代目のシュテファンによって運営されています。弊社が初めてカール エルベスを訪問したのは1985年です。当時カールとアリス夫妻でワイン造りを行っており、息子のシュテファンが加わったばかりの頃でした。そして、品質の高さと魅力的な価格に驚き、1984VTから取り扱いをスタートしました。当時から彼らのワインは素晴らしい品質で、すぐに日本市場でも受け入れられ、約40年という長い年月が経った現在でも、弊社のドイツ

シュテファン率いるカール エルベスは、ドイツのワインガイドとして最も有力と目される『ヴィヌム』2024 年版において、4 星の一流生産者として認められました。その際、「全てのワインが最高の精密さと純粋さを備えている」として絶賛され、シュテファンのワインが素晴らしい品質であることが示されています。さらには、辛口評価で知られる『アイヒェルマン』2025 年版では4.5 星/ワールドクラスという準最高評価を獲得しており、今まさにそのクオリティの高さで注目を集めています。

ワインを語る上で欠かせない存在であり続けています。



〈ワイナリー〉

2025 年 4 月、カール エルベスのリニューアルしたセラーを訪問しました。こちらは 2001 年から使用しているセラーで、収穫した葡萄を運び込み、醸造と貯蔵を行っています。町の中心部からはやや離れており、中心部よりも 2 度ほど気温が低く、雪が降ることもあるそうです。テイスティングルームとテラス部分は増築しています。モーゼル川が度々氾濫するため、対策としてやや標高が高い位置に建てており、ワインだけではなくラベルや箱などの資材ストックもこちらで行っています。日本を含む、国外へ輸出するワインもこちらのセラーに保管しています。ただし、川の近くのワインショップにはあまりストックしていないため、国内の個人の方でも 5 ケースくらい買われる方の分はこちらのセラーから出荷しているそうです。





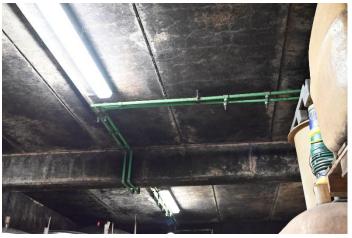
セラーの外観は真っ白。やや高台に建てられています。背後には森があり、山をくり抜いたようなところに位置しています。





イベントにも使用するテイスティングルームとテラスです。部屋の中に鍵を置いてきてしまったらしく、今回の見学は無し。





発酵と熟成用のセラー。小規模生産者であることが良く分かります。収穫前に一度すべての樽を外に出して点検し、ひびが入っているものなどは修繕して、洗浄した上で使用するそうです。訪問時には2024VTのワインを発酵中でしたが、収量減のため、ワインではなく水を入れて乾燥を防いでいる樽もありました。カール エルベスのワインはすべて野生酵母によって発行させています。収穫した葡萄をプレスし、一日置いて澱下げを行った後、タンクか樽に移します。その後、何も加えずに自然に発酵が起きるのを待ちます。上部の緑色のパイプに冷水を流すことでステンレスタンクを冷却し、発酵中の温度を管理しているそうです。

<2024VT 情報:収量減ながら、酸とミネラルが際立つ素晴らしい味わい>

ワイナリー見学の後は、まず最新の 2024VT の試飲を始めました。「2024VT は、2008VT と似たヴィンテージです。4 月は暖かかったのですが、その後冷え込みました。ただし霜は降りませんでした。ザールなど他の地域では霜害により全滅に近い被害を受けた畑もあります。収量は例年より 40%減となりました。霜害によるものではなく、霧が出たことで湿度が高くなりべト病が蔓延してしまい、厳しく選別を行なったためです。カビネットやシュペートレーゼは多く生産できましたが、ボトリティスがあまりつかなかったため、アウスレーゼは 200~300L しか生産できませんでした」とシュテファンは話します。

話を聞く限りでは難しそうなヴィンテージに思えるかもしれませんが、クオリティは全く問題ないばかりか本当に素晴らしいものでした。どのワインも酸とミネラルが際立っており、その上でそれぞれの畑の個性が如実に表現されていました。特にカール エルベスを象徴する急斜面の畑であるヴュルツガルテンは、その厳めしい景観からは想像もつかないほどにジューシーな味わいが感じられ、思わず「美味しい!」と叫んでしまいそうになるほどです。『ヴィヌム』4星、『アイヒェルマン』4.5 星の評価は伊達じゃない、そう実感できるひとときでした。2024VT をお飲みいただけるのはもう少し先になりますが、スタンダードクラスからトップクラスまで、いずれも本当におすすめしたいワインばかりです。その他さまざまなヴィンテージのワインを合わせて約 40 種類試飲しましたが、どのヴィンテージも安心してお楽しみいただけますのでご安心ください!





『ヴィヌム 2024』98 点&「今年のベストアウスレーゼ」第3位 偉大なクリュ"プレラート"からの極上のアウスレーゼ

エルデナー プレラート リースリング アウスレーゼ 2022

Erdener Prälat Riesling Auslese

「プレラート」は高僧を意味し、ラベルにもグラスを傾け幸せそうな僧侶の姿が描かれています。モーゼル中流域の超一流畑とされ、モーゼルの生産者の間ではここでワインを造ることは憧れです。またプレラートの中でも、かつてイン オンネルツと呼ばれたオリジナルの 0.4ha の区画を所有することは、さらに夢のまた夢なのです。2012 年の春、6ヶ月にわたる交渉の末シュテファン エルベスがこの区画の一部を借り受け、耕作できる権利を得ました。この場所は非常に日当たりの良い急斜面で、豊かなトロピカルフルーツのアロマを持ちながら、同時に非常に緻密でエレガントなワインを生み出します。

ワイン評論家のスチュワート ピゴットは著書「ワイン アトラス オブ ジャーマニー」の中で「最も偉大なワインはエルデナー プレラートから出来る、集約があり魅惑的でトロピカルなワインである。崖とモーゼル川の岸の間の狭い葡萄畑はパーフェクトな南西向きである」と述べています。プレラートはよく赤色粘板岩の土壌と説明されていることが多いのですが、エルベスが栽培する区画の土壌は青色

【32 本限定】

粘板岩です。葡萄の平均樹齢は古く 70 年から 80 年、すべて接ぎ木をしてない自根のリースリングです。手摘みで収穫した葡萄は 500L の樽に入れ 9 度から 10 度の低温で発酵を行います。熟成も同じ樽で行います。

★「ヴィヌム 2024」98 点&「Die Besten Weine des Jahres Auslese」3 位。

【白・極甘口】 <Alc. 8.0%> 国/地域等:ドイツ/モーゼル 等級:アウスレーゼ

葡萄品種: リースリング 100% 残糖: 108.4g/L 酸度: 9.0g/L

品番:KA-858/JAN:4935919198585/容量:750ml

¥12,100(本体価格¥11,000)

ユルツィガー ヴュルツガルテンの最上区画"クランクライ" 完熟させても高い酸を保つ特別なテロワールが表現されています



ドイツでは、1971 年にワイン法が改定され、ほとんどの単一畑が大きな総合畑としてひとまとめにされてしまいました。クランクライはかつて非常に知名度の高い単一畑でしたが、この改定に伴いヴュルツガルテンに統合されてしまいました。エルベス家の所有するクランクライの畑は、ドイツ全体でも珍しくフィロキセラ禍を生き延びた樹齢 100 年以上の自根のリースリングが植えられている区画です。また形状も独特で、放射状に扇型をした窪地にあり、ヴュルツガルテンの全ての畑の中でも異なる微小な気候条件から、常に際立った品質が生まれます。

通常、葡萄の収穫が遅くなるほど酸が落ちてしまいますが、クランクライでは糖度も酸度も高い素晴らしい葡萄が出来るため、エルベス家ではこの区画の収穫は最後に行います。シュテファンいわく、「甘口には最高の場所」だそうです。2014年、この畑での区画名表示がようやく認められたことにより、"クランクライ"の文字が復活することになりました。エルベス家では現在、このクランクライからのリースリングをシュペートレーゼとアウスレーゼとしてリリースしています。

『ヴィヌム 2024』97 点&「今年のベストアウスレーゼ」第8位 ヴュルツガルテンの小区画"クランクライ"の実力が発揮された1本

ユルツィガー イン デア クランクライ リースリング アウスレーゼ ☆ 2022

Ürziger in der Kranklei Riesling Auslese ☆

【60 本限定】

★「ヴィヌム 2024」97 点&「Die Besten Weine des Jahres Auslese」第8位

【白・極甘口】 <Alc. 7.5%> 国/地域等:ドイツ/モーゼル 等級:アウスレーゼ

葡萄品種: リースリング 100% 残糖: 134. 9g/L 酸度: 9. 9g/L

品番:KA-857/JAN: 4935919198578/容量: 750ml ¥8,800(本体価格¥8,000)

§¥8,000)

KARL ERBES

ÜRZIGER IN DER KRANKLEI RIESLING AUSLESE

"クランクライ"の貴重なバックヴィンテージのアウスレーゼも入荷しています

ユルツィガー イン デア クランクライ リースリング アウスレーゼ

Ürziger in der Kranklei Riesling Auslese

【白・極甘口】 <Alc. 8.0%> 国/地域等:ドイツ/モーゼル 等級:アウスレーゼ 葡萄品種:リースリング 100%

残糖: 125. 5g/L 酸度: 9. 0g/L ★「ワイン アドヴォケイト 2020.10.31」94+点

【2017VT】品番:KA-867/JAN:4935919198677/容量:750ml ¥6,600(本体価格¥6,000)

【白・極甘口】 <AIc. 7.5%> 国/地域等:ドイツ/モーゼル 等級:アウスレーゼ 葡萄品種:リースリング 100%

残糖:100.4g/L 酸度:8.3g/L ★「ワイン アドヴォケイト2020.10.31」93+点

【2018VT】品番:KA-869/JAN:4935919198691/容量:750ml ¥6,600(本体価格¥6,000)



カール エルベスといえば、まずこのワインが挙げられます 格上の葡萄を使用して造るスタンダード キュヴェ

ユルツィガー ヴュルツガルテン リースリング 2023

Ürziger Würzgarten Riesling

ユルツィヒ村の銘醸畑「ヴュルツガルテン(=スパイスの庭)」のリースリングから造られるクヴァリテーツヴァインです。シュペートレーゼに相当する品質の葡萄を使用する、日本市場のためだけに分けていただいている特別なワインです。香り優しく、調和がとれ、まさにエルベスのワインに対するしっかりとした姿勢を感じさせるワインで、クヴァリテーツヴァインの品質としてはずば抜けています。葡萄は収穫後圧搾し、5,000Lのタンクに入れ、9~10度で発酵させています。



ヴュルツガルテンの畑に特徴的な赤色粘板岩の土壌からは、アロマティックで、桃を思わせる風味を持ったリースリングができると言われています。この土壌は、およそ 3 億年前に東部にあるヴィットリッヒ村周辺で火山が噴火し、鉄分を多く含む赤色の火山礫(ロートリンゲン)に由来しています。火山礫は雨で流されていきましたが、

弊社の公式 Youtube にて、 カール エルベスの畑の様 子を映した動画をご覧いた だけます。



鉄分を含むミネラル成分がもともとの粘板岩(青・灰色)に移り、独特の赤色粘板岩が生まれました。ライン ヘッセンのニアシュタイン村やナーエのトライゼン村、モーゼルではユルツィヒ村と、エルデン村のトレップヒェン、プレラートにしかほとんど見ることが出来ない特殊な岩石です。ユルツィガー ヴュルツガルテン からエルデナー トレプヒェンに向かって行くにつれて赤色が薄くなり、隣のレスニッヒャー フェルスターライになると全て青色の粘板岩になります。

【白・やや甘口】 <スクリューキャップ> <Alc.9.5%> 国/地域等:ドイツ/モーゼル 等級:クヴァリテーツヴァイン 葡萄品種:リースリング 100% 残糖:55.5g/L 酸度:7.9g/L

品番:K-196/JAN:4935919021968/容量:750ml 品番:KA-473/JAN:4935919194730/容量:375ml ¥2,420(本体価格¥2,200)

¥1,705(本体価格¥1,550)

ヴュルツガルテンからの辛口リースリング。日本市場のために特別に造っていただきました!

ユルツィガー ヴュルツガルテン トロッケン 2023

Ürziger Würzgarten Riesling Trocken

等級:クヴァリテーツヴァイン 葡萄品種:リースリング100% 残糖:8.6g/L 酸度:6.0g/L

品番: KA-666/JAN: 4935919196666/容量: 750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)

ユルツィガー ヴュルツガルテン シュペートレーゼ トロッケン 2022

Ürziger Würzgarten Riesling Spätlese Trocken

【白・辛口】 <スクリューキャップ> <Alc. 11.0%> 国/地域等:ドイツ/モーゼル 等級:シュペートレーゼ 葡萄品種:リースリング 100% 残糖:5.5g/L 酸度:5.6g/L

品番:KA-762/JAN: 4935919197625/容量: 750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)

骨格のあるヴュルツガルテンに対し、繊細さのあるトレップヒェン。畑の違いを比べていただけます。

エルデナー トレップヒェン リースリング シュペートレーゼ トロッケン 2021

Erdener Treppchen Rieslig Spätlese Trocken

【白・辛口】 <スクリューキャップ> <Alc. 11.5%> 国/地域等:ドイツ/モーゼル 等級:シュペートレーゼ 葡萄品種:リースリング 100% 残糖:8. 0g/L 酸度:7. 1g/L

★「ワイン アドヴォケイト 2022.8.26」91 点

品番: KA-805/JAN: 4935919198059/容量: 750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)



「ワイン アドヴォケイト」での飲み頃評価は 2100 年まで! ほとんど生産されない貴重なベーレンアウスレーゼ

ユルツィガー ヴュルツガルテン リースリング ベーレンアウスレーゼ 2018

Ürziger Würzgarten Riesling Beerenauslese

【限定 80 本】

ベーレンアウスレーゼに使用する葡萄はクランクライの上部に位置する区画のものです。収穫は 10月 10日~24日に行なわれました。ベーレンアウスレーゼのために 100%貴腐菌のついた葡萄だけを畑で選別し、収穫します。発酵は野生酵母の働きで偶発的に行います。発酵期間は3ヶ月です。発酵後、さらに3ヶ月熟成させてからボトリングします。

★「ワイン アドヴォケイト 2020.10.31」96点(飲み頃評価は 2035~2100 年)

【白・極甘口】 <Alc. 6.5%> 国/地域等:ドイツ/モーゼル 等級:ベーレンアウスレーゼ

葡萄品種: リースリング 100% 残糖: 260. 1g/L 酸度: 7. 8g/L

品番:KA-764/JAN:4935919197649/容量:375ml

¥12,100(本体価格¥11,000)

貴腐葡萄を多く使用して造るアウスレーゼのセレクション

ユルツィガー ヴュルツガルテン リースリング アウスレーゼ ☆☆☆ 2019

Ürziger Würzgarten Riesling Auslese ☆☆☆

【白・極甘口】 <Alc. 8.5%> 国/地域等:ドイツ/モーゼル 等級:アウスレーゼ

葡萄品種: リースリング 100% 残糖: 124. 1g/L 酸度: 8. 7g/L

品番:KA-816/JAN: 4935919198165/容量: 750ml

¥9,350(本体価格¥8,500)

シュテファンは熟成させたアウスレーゼを寿司と合わせるそうです

ユルツィガー ヴュルツガルテン リースリング アウスレーゼ 2014

Ürziger Würzgarten Riesling Auslese

【白・甘口】 <Alc. 8.5%> 国/地域等:ドイツ/モーゼル 等級:アウスレーゼ

葡萄品種: リースリング 100% 残糖: 103. 0g/L 酸度: 8. 9g/L

品番: KA-965/JAN: 4935919199650/容量: 750ml

¥5,280(本体価格¥4,800)

シュテファンが大好きなカビネット。この軽快さはまさに暑い季節にぴったりです!

ユルツィガー ヴュルツガルテン リースリング カビネット 2023

Ürziger Würzgarten Riesling Kabinett

【白・甘口】 <Alc. 8.0%> 国/地域等:ドイツ/モーゼル 等級:カビネット

葡萄品種: リースリング 100% 残糖: 23.3g/L 酸度: 8.2g/L

★「ヴィヌム 2025」91 点

品番:KA-468/JAN: 4935919194686/容量: 750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)

アウスレーゼの☆表示について (カール エルベスの場合)

☆…貴腐葡萄も少し使用 / ☆☆…50%貴腐葡萄+50%貴腐のない葡萄☆☆☆…貴腐葡萄の割合がさらに多い / ゴルトカプセル…貴腐葡萄を 90%使用







