

# ROBERT KÖNICH

～ ロベルト ケーニッヒ ～



## 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」 若きフィリップが表現する特別なテロワール

### Key Points

ロベルト ケーニッヒは、ラインガウのアスマンスハウゼンを拠点とする家族経営のワイナリーで、シュペートブルグンダー（ピノ ノワール）のスペシャリストとして高い評価を得ています。1704年から続く葡萄栽培の歴史を持ち、現在は若き当主フィリップ ケーニッヒが伝統を受け継ぎながら品質向上に取り組んでいます。所有畑の大半は急斜面に位置し、低収量と厳格な選果を徹底。銘醸畑ヘレンベルクの紫色粘板岩土壌が生む独自のテロワールを活かし、「ドイツにしか表現できないパワーとエレガンスを備えたピノ ノワール」を追求しています。畑の個性を明確に表現するため、「PUR」、「EMPOR」、「ZENIT」の独自品質分類を採用し、長期熟成のポテンシャルを持つ高品質なワインを生み出しています。



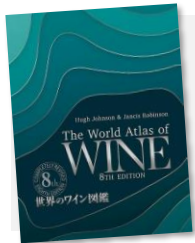
2015年にロベルトが亡くなり、彼の息子のフィリップが、弱冠20歳にしてヴァイングートを引き継ぐことになりました。ガイゼンハイム大学で栽培と醸造を学び、家族のワイン造りの伝統を守りながら、さらに品質を高めようと努力を続けています。

現在、ロベルト ケーニッヒでは、アスマンスハウゼンとリュエデスハイムに合計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、2020VTと2021VT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ます。

## ドイツのピノ ノワールのトップ クオリティを生み出す畑 アスマンスハウゼンの「ヘレンベルク」

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ます。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。このマイ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。



歴史的には、ヘッセン州立アスマンスハウゼン醸造所が造るアスマンスハウザー・シュペートブルグンダーがドイツで唯一、国際的に知られた赤ワインを造っていた。現在ではシャ・ソヴァージュ、アウグスト・ケスラー、クローネ醸造所、そしてロベルト・ケーニツヒといった生産者も、主に粘板岩質土壌の畑で育った、骨格の優れた樽熟成のシュペートブルグンダーで高く評価されている。

—ヒュー ジョンソン、ジャンシス ロビンソン共著「世界のワイン図鑑 第8版」より

## アスマンスハウゼンの「ヘレンベルク」と「フランケンタール」、 リュースハイムの「ドラーヒェンシュタイン」の違い

「ヘレンベルクとドラーヒェンシュタイン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づらく、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はとも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。また、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ます。

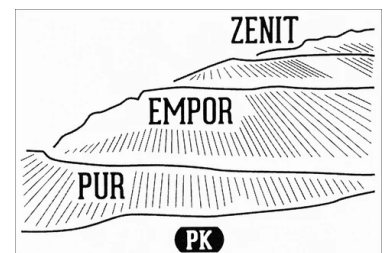
## フィリップの哲学を体現する独自の品質分類

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しています。

○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」と語ります。

○EMPOR (エンプアー) : 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プ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、エンプアーについて説明するときは、プアーより熟して丸みがあると言っています」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。





銘醸畑「ヘレンベルク」の斜面中腹の葡萄を厳選し、バリックで熟成させました  
ドイツを代表する最高のクリュのピノ ノワールを表現しています

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 トロッケン 2020 ※無くなり次第 2021VT に切り替わります  
Assmannshausen Höllenberg Spätburgunder Empor Trocken

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。この暖かいミ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。発酵と醸しは約 10 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（新樽でない）で熟成させます。熟成後、軽くろ過して瓶詰めします。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るワインです。

【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：225L のバリックで 18 ヶ月  
残留糖度：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)



「軽やかな赤ワインが好きな方のために造りました」とフィリップが語る特別な 1 本

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  
ピノ ロイヤル トロッケン 2023  
Assmannshausen Höllenberg Spätburgunder Pinot Royal Trocken

「ヘレンベルク」の畑の葡萄を使用しています。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。軽やかなスタイルにするためにアルコール発酵と醸しを 4 日間と短期間で行います。発酵後、プレスして別のタンクに移します。プレスをした同じ日に 30kg（全体の約 5%に相当）の葡萄を別途収穫し、手で除梗したものを 4 日間発酵させたマストに加えます。除梗した葡萄はタンクの中で細胞内発酵が起こります。これらの葡萄の果皮、種はボトリングの前までそのままにしておきます。収穫の翌年の春、ボトリングのためにフィルターをかけ、瓶詰めします。イチゴやラズベリーに少しフレッシュなハーブの混ざるアロマがあります。口に含むと非常にフレッシュで、軽やかなベリーのフレーバーが広がります。なめらかな酸が果実味と素晴らしく調和しています。

【赤・フルボディ】<Alc.12.5%> <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：タンク  
残留糖度：2. 3g/L 酸度：5. 3g/L  
品番：KA-856/JAN:4935919198561/容量：750ml

**¥4,400**(本体価格¥4,000)

「ヘレンベルクの弟的な存在で、素晴らしくピュアなワインを生む」とフィリップが語る  
アスマンスハウゼンのもう一つの銘醸畑「フランケンタール」からの最上級ワイン

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 トロッケン 2021  
Assmannshausen Frankenthal Spätburgunder Zenit Trocken

「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でも急斜面です。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ピノ ノワールを生み出します。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。発酵後に圧搾し、綺麗な澱と共に 18 ヶ月、225L のバリックで熟成させます。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：225L のバリックで 18 ヶ月  
残留糖度：0. 1g/L 酸度：6. 0g/L  
品番：KA-827/JAN:4935919198271/容量：750ml

**¥9,680**(本体価格¥8,800)





「所有する中で最も暖かく、最初に収穫する。非常に強いアロマを生む特別なテロワール」  
リュードスハイムの銘醸畑「ドラーヒェンシュタイン」からのワイン  
スタンダードクラスながら、大樽で熟成させて深みを引き出しています

リュードスハイム ドラーヒェンシュタイン シュペートブルグンダー  
プアー トロッケン 2020 ※無くなり次第 2022VT に切り替わります  
Rudesheim Drachenstein Spätburgunder Pur Trocken

ドラーヒェ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 ケーニツ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。昔からこの場所の葡萄を最初に収穫します。発酵と醸しは約8日間行います。発酵後に圧搾し、きれいな澱と共に1,200Lの大樽で10ヶ月熟成させます。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。

【赤・フルボディ】 <Alc.12.5%> <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：1,200Lの大樽で10ヶ月

残留糖度：0.3g/L 酸度：5.5g/L

品番：KA-823/JAN：4935919198233/容量：750ml

**¥3,520**(本体価格¥3,200)



「エンプアー」はスタンダードクラスよりも熟して丸みがあるのが特徴です

リュードスハイム ドラーヒェンシュタイン シュペートブルグンダー  
エンプアー トロッケン 2021  
Rudesheim Drachenstein Spätburgunder Empor Trocken

「エンプアーは、スタンダードクラス（プアー）よりも熟して丸みがあります」とロベルトは話します。発酵と醸しは約14日間行います。発酵後に圧搾し、きれいな澱と共に18ヶ月、225Lのバリックで熟成させます。熟成後、軽くろ過して瓶詰めします。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、豊かなフレイバーに満ちています。

【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：225Lのバリックで18ヶ月

残留糖度：0.1g/L 酸度：5.2g/L

品番：KA-828/JAN：4935919198288/容量：750ml

**¥4,730**(本体価格¥4,300)



ドラーヒェンシュタインの暖かいテロワールが最大限に表現された『最上級品』

リュードスハイム ドラーヒェンシュタイン シュペートブルグンダー  
ツェニット トロッケン 2020 ※無くなり次第 2021VT に切り替わります  
Rudesheim Drachenstein Spätburgunder Zenit Trocken

最も樹齢の高い区画のベストな葡萄を厳選して造られるトップワインです。毎年3樽~4樽(約1000本)しか生産されていません。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(主にフランス産)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イバーがあり、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：225Lの新樽で18ヶ月

残留糖度：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)

