Heymann-Lowenstein

ヘイマン・レーヴェンシュタイン

甘口リースリングが流行した時代にも、テロワールの表現にこだわり辛口を造り続けた「奇才」。160日もの長い成育期間にゆっくりと熟したブドウから生まれる黄金色のワインは世界的に評価され、モーゼルのトップ生産者として確固たる地位を確立している。

リースリングの世界的な産地として名高いモーゼル地方。冷涼であるにも関わらず偉大なワインを生み出し続けているのは、ブドウの生育に最適な3つの条件を備えているからである。1つ目はモーゼル川からの反射によってより多くの太陽熱が得られること。2つ目は蓄熱・放熱に優れるスレート(粘板岩)の特性によって畑が暖かく保たれること。そして、3つ目は世界一と言われる程の急斜面であるため、より強い太陽熱を受けること。こうした条件のおかげで畑はより暖かく保たれ、ブドウはしっかりと成熟することができる。さらに注目すべきなのは斜面の向きとスレートの多様性である。モーゼルでは蛇行する川沿いに畑があるため、同じエリアの畑でも斜面の向きが一様でなく、当然場所によって日照量が変わってくる。また、それぞれの畑に見られるスレートのタイプも複数あるため、一口にモーゼルと言っても畑ごとに多種多様なテロワールが存在している。

こうした中で、一流の生産者たちは畑の地理的な条件×スレートのタイプによって畑をいくつもの小区画に分けることで、いわばブルゴーニュ的なテロワールの表現を追求しているのである。

テラッセンモーゼルと呼ばれるモーゼル川下流のウィニンゲン村とその近傍に畑を持つラインハルト・レーヴェンシュタインもその一人である。畑の土壌は7種類もの異なるスレートによって構成されており、彼はこのスレートの構成によって区画を分割している。中でも急斜面の段々畑で有名なウィニンガー・ウーレンの畑からは世界中の愛好家が熱狂するリースリングを生み出し続けているが、その理由はこの畑のロケーションにある。斜面が南西～南東を向いているため、ブドウはより長い時間太陽を浴びることができる。さらに、斜面の頂上には森があるため、ブドウは秋の冷たい風からもしっかりと守られている。こうした自然条件が長い生育期間をもたらし、その結果ブドウの成熟が保証され、密度の濃いブドウから黄金色に輝くワインが生まれる。彼のワインが非常に濃く豊かで力強いスタイルに仕上がる所以である。

また、ドイツのワイン法では糖度によって等級付けがされているため、糖度の高い甘いブドウが注目されがちだが、ラインハルトは「甘いブドウではなく芳香性の高いブドウ」を求めている。これは温暖地域の高い気温によって熟したブドウではなく、モーゼルのような涼しい夏の下でゆっくりと成熟することで初めて得られる。このため通常開花から100日前後でブドウを収穫するところ、最大160日まで引き伸ばすことで芳香成分とスレートに由来するフィネスを蓄積させる。収穫は11月に行われるが、ブドウはどれも通常よりも激しい昼夜の気温差を経験している。そのためアロマのポテンシャルを最大限に発揮した驚くほど芳香性の高いブドウが生まれるのである。

こうした彼のワインはドイツのゴーミヨ誌から「このワインを飲むと他のグローセス・ゲヴェックスが退屈に思えてしまう」、ジャンシス・ロビンソンからは「疑っている人を何かのボトルで納得させなければならないなら、これだ」と絶賛される。さらにWA誌では95点以上をいくつも獲得し「偉大な、時代にふさわしいリースリング」と言わしめ、世界中の飲み手をうならせている。彼の造るリースリングが世界最上級の品質であることに議論の余地はないだろう。

Germany

シーファーテラッセン
2021 Schieferterrassen

限定　希望小売価格　¥4,900

- 産地：Mosel
- 品種：リースリング100%
- 熟成：フードル10ヶ月
- 評価：JS91
- アルコール度数：13%

平均樹齢は40年、様々なスレート土壌のブドウをブレンドして作られる。よく熟したリンゴのフレーバーとスレートに由来するスパイシーなアロマ。口に含むと果実の完熟感、ボリュームがありながらもデリケートなミネラルのおかげでエレガントさが両立している。ミディアムーフルボディーで、フィニッシュには爽やかな辛口フレーバーが残るしっかりしたストラクチャーのリースリング。若くても熟成しても美味しいため、飲み頃を選ばずにモーゼルの魅力が味わえる。

ウーレン・ロス・ライ　グローセス・ゲヴェックス
2017 Uhlen Roth Lay Grosses Gewachs

限定　希望小売価格　¥8,000

- 産地：Mosel
- 品種：リースリング100%
- 熟成：フードル16ヶ月
- 評価：WA(95-97)、Vinous94、WeinPlus94
- アルコール度数：12.5%

平均樹齢は50年、スレートのタイプは灰色、暗い赤色で鉄分と珪岩を含む砂からなる。紅茶、ミントとタイム、オレンジとタンジェリンの皮、熟した桃やパイナップルを呼び起こし、口に含むと、鉄分豊かなスレートからくるピリッとした力強いスパイシーさがある。しかし、口に含むと驚くほどピュアで洗練されており、ジューシーな果実味と高いトーンのハーブエッセンスを感じる。フィニッシュはとても長く、塩味、グリップ、張りに満ち溢れている。モーゼルのモンラッシェと呼ぶにふさわしいワイン。

ウーレン ラウバッハ　グローセス・ゲヴェックス
2020 Uhlen Laubach Grosses Gewachs

限定　希望小売価格　¥8,700

- 産地：Mosel
- 品種：リースリング100%
- 熟成：フードル10ヶ月
- 評価：JS97、WA92-93+
- アルコール度数：13%

平均樹齢は50年、スレートのタイプは灰色で沈泥と石灰(貝や牡蠣の化石)を含む砂からなる。完熟したアプリコット、熟れた桃の皮や白トリュフのアロマに、強い火打石のニュアンスと、洗練されたエレガントさがある。口に含むと石灰に由来する力強い塩分を持つミネラルに加え、スモーキーさとナッツのフレーバーが複雑に絡み合い、驚くほどの力強さと奥深さを感じさせる。フィニッシュはアロマティックでピュア、そして大変長い余韻が楽しめる。わずか2.2haからのみ作られるモーゼルのグラン・クリュ。