

Querbach

クヴェアバッハ 

「驚くほどフレッシュな酸と綺麗なミネラルが持続する熟成したリースリングの魅力をもっと伝えたい」という言葉通り、驚くべきコストパフォーマンスで熟成リースリングを供給。入念な畑仕事と醸造により評価誌Eichelmannで4. 5ツ星を獲得している。



ライン川が東西に流れるラインガウ地方では南向きのブドウ畑が一面に広がっており、川からの照り返しを受けるだけでなく、北にそびえるタウナス連山が寒気を遮ってくれる。このため、北緯50° に位置していながらも比較的温暖な気候で、ブドウ栽培に理想的な環境となっており、ドイツに5つしかない特別畑（オルツタイラーゲ）の4つを見つけることができる。これらの畑に囲まれたエーストリッヒ村にクヴェアバッハはワイナリーを構えており、その起源は1650年にまで遡ることができ、現在は19代目当主のピーターがエーストリッヒ村の2つの銘醸畑（ドースベルクとレンヒェン）、隣接するヴァンケル村とハルガルトン村に合計で10haの畑を所有している。

「畑の中での作業と、その後に続く丁寧な醸造が違いを生み出す」と語るピーターは、畑では特に土壌の有機物の活動に注目し、ブドウ木の間に複数のハーブを植え、またプレス後のブドウを有機たい肥として畑に撒いている。こうすることで土壌がより活性化し、より品質の高いブドウが生まれるのである。醸造では自然酵母を用いるが、通常培養酵母では14日～30日のところ、クヴェアバッハではなんと8～15ヶ月という長期間に渡って発酵が行われる。加えて、瓶詰の直前まで酵母との接触を続けるため、ワインは最大で2年もの年月を酵母とともに過ごす。こうした長い醸造工程の中でリースリングはより熟成の魅力を身に付けていくが、ピーターは「テイスティングで目を奪うワインを造るのではなく、蜜やペトロールのニュアンスを持ちながらも、口の中では驚くほどフレッシュな酸と綺麗なミネラルが持続する熟成したリースリングの魅力をもっと伝えたい」と強調する。

また、ブショネのリスクを避けるためにクヴェアバッハでは2000年ヴィンテージからステンレスカップ（王冠）を使用している。シャンパーニュ地方で使用される王冠からヒントを得たピーターは、ステンレス製の非常に頑丈で持続性のあるカップを生み出し、現在は他ワイナリーへの供給も行っている。こうした活動からも熟成したワインを最高の状態で飲み手に届けるという徹底したこだわりが伝わってくる。

クヴェアバッハは著名なドイツワイン評価誌Eichelmannにて5ツ星中で4. 5ツ星の生産者評価を受け、土地と品種の個性の模範となるワインがノミネートされるモンド・クラシック・ライブラリーにフラッグシップであるドースベルクのリースリングが選出されている。同賞には、ゲオルグ・プロイヤヤー、ロバート・ヴェイル、ドゥンホフ、ヴィットマン、マーカス・モリートル、エムリッヒ・シェーネバーといったドイツ最高峰のワイナリーがノミネートされている。知名度はまだそこまで高くないが、こうした一流の生産者と肩を並べるクヴェアバッハはまさに今飲むべき造り手であり、熟成したリースリングを最高の状態で味わうならば、クヴェアバッハを置いて他にはないだろう。



リースリング エディション 2014 Riesling Edition



限定 希望小売価格 ¥4,600

- 産地: Rheingau
- 品種: リースリング100%
- 熟成: ステンレスタンクで澱と共に10ヶ月
- 評価: ー
- アルコール度数: 11.5% ● 残糖: 10.3g/L

ヴァンケル村周辺のブドウを使用。海拔120mで南向き、土壌は粘土&黄土。熟成に由来するリースリングのエlegantな香りがありながらも、生き生きとした柑橘系果実のニュアンスも感じられる。口に含むと香り同様に上品な熟成感があり、一方でリングを思わせる爽やかな果実味が口いっぱい広がる。中盤からはスパイシーで澆潤とした酸を感じ、十分なエアレーションをすることでフィニッシュにかけてミネラルがより強調される。



リースリング マイルストーン・エーストリッヒ・ドースベルク 2011 Riesling Milestone Oestrich Doosberg



限定 希望小売価格 ¥6,150

- 産地: Rheingau
- 品種: リースリング100%
- 熟成: ステンレスタンクで澱と共に10ヶ月
- 評価: Eichelmann93
- アルコール度数: 12% ● 残糖: 10.1g/L

エーストリッヒ村の銘醸畑ドースベルクの樹齢30年のブドウ使用。海拔120m、南向きで、土壌は黄土&ケイ岩。「マイルストーン」を意味するこのワインはワイナリーを代表するフラッグシップ。完熟リースリングの熟成に由来する蜂蜜や洋ナシのコンポートのフレーバーの中には、繊細なミネラルがちりばめられている。後半からの複雑味が特徴的で、果実味とミネラルが重なり合うことで長い余韻へとつながっていく。