

Franz Keller

フランツ・ケラー

「ワインは限られた人の為の贅沢品ではなく、料理と共にすべての人が楽しむもの」
がモットーだが品質は高く、2010年にはドイツ赤ワイン生産者No.1に贈られる
「BESTE ROTWIENKOLLEKTION」に選出され、「Eichelmann」5ツ星も獲得している。



ドイツ最南端に位置するバーデン地方はドイツで最も暖かいエリアで、ライン川の対岸にはストラスブールやミューリーズといったアルザスの街並みを臨むことができる。ブドウ畠は南北に約400km細長く伸びており、ドイツにおけるピノ・ノワールの聖地として知られている。

その中でも注目すべきは中央やや南寄りのエリア、原始時代の火山活動によって標高が550m程まで隆起しているカイザーシュトゥール地区である。

フランツケラーは同地区的フォーケツブルク・オーバーベルゲン村に位置する家族経営のワイナリー。1893年にワイン貿易商として創業して以来、長きにわたり高品質なワインを輸入し世の中に紹介してきた。現4代目当主のフリッツ・ケラーはワイン生産者である一方、高品質なボルドーとブルゴーニュに特化したワイン商でもある。目利きをし、本物を見極めた上で仕入れるからこそ、ケラーの造るワインにもその一流の品格が表れ、エレガントな味わいが形成されている。

ワイナリーでは現在約35haの自社畠を所有し、これに加えて買いいブドウ畠が30ha。エントリークラスのグーツワインと一部の一級畠エーステ・ラーゲは自社ブドウと買いいブドウのブレンドで、特級畠グローセス・ゲヴェックスは自社ブドウのみで造られている。土壌は色の濃い火山性土壤がメインでこれがワインに独特なミネラルと smokey を与えている。その他はロス、ロームに加えて一部ショーカーも見られる。

現在はフリッツの息子フレードリッヒが醸造責任者となっており、畠では除草剤、殺虫剤、化学肥料は使用しない。醸造では、白はフレッシュな果実を保つために除梗せずにプレスし、ステンレスタンクとオークの大樽を使い分けて熟成させる。赤では1/3程度を全房発酵し、マセラシオンの最中にはビジャージュではなくルモンタージュを行うことで、エレガントな果実味を引き出す。その後バリックでの熟成では、全てブルゴーニュの一流樽メーカー（フランソワ・フレールやタランソーなど）のみを使用する。焼き目はミディアムまで抑え、果実とバランスよく調和させて決して樽が強く出すぎることのないよう意識する。

フランツケラーのワインは単体でも勿論良いが料理と合わせることでより一層その魅力が花開く。フリッツ自身がミシュラン一つ星のレストラン・シュヴァルツ・アドラーの経営者でもあることから、ワインは一部の人たちの限られた嗜好品ではなく、あくまでも料理のそばにあって全ての人が楽しむものというメッセージが飲み手にはっきりと伝わってくる。ピュアで明快な味わいはどれも素晴らしい品質であるが、策を凝らしたような仰々しさは一切なく、凝縮感がありながらも同時に快活でエレガントな余韻が楽しめる。

ドイツのピノ・ノワールというと、デカンター誌の「ブルゴーニュ以外のピノ・ノワール産地特集」でアール地方のジャン・ストッテンが世界一の座を取ってからその注目度がより一層高まっているが、それに比例するように、ここ近年の品質向上のスピードは目を見張るものがある。その中でも、例えばジャン・ストッテンやメイヤー・ネーケルは味わいの主張の強い単体勝負のワインであるのに対して、ケラーは力の抜けたスタイルだが味わいは一流という点で他にはないユニークな個性がある。その裏付けとして、アイヒエルマン誌で最高の5星評価に加え、2017年度版ではシュペートブルグンダー・シュロスペルクが赤ワイン唯一の100点満点を獲得、ドイツ・ベスト・ピノ・ノワールの称号に輝いた。WA誌ではバーデンで最も素晴らしいPNを造ると絶賛され、デカンター誌でもドイツのピノ・ノワールのTOP20でその名が挙がっている。

グラウブルグンダー オーバーベルゲナー・バスガイゲ エーステ・ラーゲ

2021 Grauburgunder Oberbergener Bassgeige Erste Lage

定番 希望小売価格 ¥4,500



- 産地: Baden
- 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&大樽で澱と共に14ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 12.5%

オーバーベルゲン村の一級畠バスガイゲのブドウを使用。黄土が主体の火山性土壤で、平均樹齢は20年。フレッシュな黄色いハーメロンや心地よい smokey のアロマ。口に含むと非常にリッチでウォールナツやブリオッシュの力強いフレーバーを感じる。シール・リーに由来する旨みとまろやかなフルーツが上質な口当たりを作り、酸のしっかりとした張りを最後まで楽しめる。

シュペートブルグンダー フォン・ロス

2021 Spatburgunder Vom Loss

定番 希望小売価格 ¥4,500



- 産地: Baden
- 品種: シュペートブルグンダー(ピノ・ノワール)100%
- 熟成: パリック12ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 13%

主にバスガイゲとオーバーベルゲン周囲の畠のブドウを使用。平均樹齢は15-20年で、土壤は黄土(ロス)。ストロベリーやチェリーといった甘やかな赤系果実のアロマ。フレッシュな果実味と心地よい酸を持つピノノワールで、適度なタンニンも楽しめる。ピュアでワインに一体感があり、滋味深い。

グラウブルグンダー・シュロスペルク グローセス・ゲヴェックス

2021 Grauburgunder Schlossberg GG

限定 希望小売価格 ¥8,900



- 産地: Baden
- 品種: グラウブルグンダー(ピノ・グリ)100%
- 熟成: 大樽12ヶ月後、ステンレスタンクで澱と共に6ヶ月
- 評価: WA93
- アルコール度数: 12.5%

カイザーシュトゥール最高の畠と名高いシュロスペルクは凝縮感とストラクチャーを兼ね備えたワインを生む。良く熟したチェリーにナツ、クローヴ、ホワイトペッパーのアロマ。凝縮した果実味に smokey なニュアンスが絶妙に溶け込み、伸びやかなミネラルが口いっぱいに広がる。塩味を伴ったフィニッシュは非常に長く複雑で、フィネスとエレガンスを存分に堪能できる。長熟のポテンシャルを秘めた偉大なワイン。

シュペートブルグンダー・アイヒベルク グローセス・ゲヴェックス

2021 Spatburgunder Eichberg GG

限定 希望小売価格 ¥13,900



- 産地: Baden
- 品種: シュペートブルグンダー(ピノ・ノワール)100%
- 熟成: パリック12ヶ月(新樽40%)後、2-4年樽6ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 12.5%

オーバーロートヴァイル村を代表するGGで、ドイツで最も暖かい畠の一つ。色の濃い火山性土壤に植わるシュペートブルグンダーの半数が1994年植樹のアルマン・ルソーのクローンで、残り半分がドイツのクローン。樹齢は平均30年。熟した赤系・黒系果実のピュアでスパイシーな力強いアロマ。口当たりは非常にエレガントであるが、パワフルで濃厚な果実味を持ち、きめ細かいタンニンと素晴らしい張りを兼ね備えている。奥深さがあり余韻が長く複雑。バーデンを代表するシュペートブルグンダー。



シュペートブルグンダー・シュロスペルク GG 2021 Spatburgunder Schlossberg GG

限定 希望小売価格 ¥18,700



- 産地: Baden
- 品種: シュペートブルグンダー(ピノ・ノワール)100%
- 熟成: パリック12ヶ月(新樽40%)後、古樽6ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 12.5%

カイザーシュトゥール最高の畠と名高いシュロスペルクは凝縮感とストラクチャーを兼ね備えたワインを生む。良く熟したチェリーにナツ、クローヴ、ホワイトペッパーのアロマ。凝縮した果実味に smokey なニュアンスが絶妙に溶け込み、伸びやかなミネラルが口いっぱいに広がる。塩味を伴ったフィニッシュは非常に長く複雑で、フィネスとエレガンスを存分に堪能できる。長熟のポテンシャルを秘めた偉大なワイン。