

# Clemens Busch

## クレメンズ ブッシュ Bio

目もくらむような急斜面のテラッセンモーゼルにおいて、不可能と思われていたビオディナミを実践し、けた外れに力のあるリースリングを産み出した先駆者。



全長250kmの川が蛇行するモーゼル地方は、上部のザール・ルーヴァー、ピースポルトやベルンカステルを含む中部、以降コブレンツまでの下部としばしば三つに分類される。急斜面に張り付くように植えられているブドウ畑はモーゼラしさのイメージを喚起させるが、その中でもひときわ傾斜が急な段々畑が広がるのが下部のテラッセンモーゼルと呼ばれるエリアである。ザールにはエゴンミュラーが、中部にはマーカス・モリトールとJJブリュムがいるように、このテラッセンモーゼルにも二大巨頭の名にふさわしい生産者があり、一人がウインゲン村のハイマン・レーヴェンシュタイン、そしてもう一人がピュンダリッヒ村にワイナリーを構えるクレメンズ・ブッシュである。1974年より祖父の手ほどきを受けながらワイン造りを始めた現当クレメンズは、現在18haの畑を所有している。畑の大部分は川を挟んでワイナリーの正面に広がるピュンダリッヒャー・マリーエンブルクにあり、南一南東向きグレースレート主体の急斜面からテラッセンモーゼルの芸術品とも呼べるワインを生み出している。

一般的に、モーゼルのリースリングは異なるスレートの色ごとに個性的なキャラクターがあり、それがワインのスタイルを決める決定的要因かのように語られることがある。しかし、クレメンズは「ワインの味わいは、単純にグレーやブルーといったスレートの色の違いに由来するものではない」という。確かにその要素もあるが、畑の向きや斜度、微妙な標高の違いや風通しなどに影響を受けるマイクロクリマも重要な要素であるという。こうした個々の区画の個性を表現するという流れは今でこそ世界的な主流となっているが、クレメンズは今から40年以上も前の1984年に既にこの重要性に気づき、その土地の味を出すためにオーガニック栽培へと切り替え、OINOS(ギリシャ語でワインの意)というドイツ初のオーガニック栽培の生産者団体を同志8人とともに立ち上げた。

機械を使用することが不可能な目もくらむような急斜面で化学肥料、農業を一切使わない栽培は、時間と手間のかかる骨の折れる作業であることが想像に難くない。しかし、「畑は常に栽培者の行いに対して自然な反応を示してくれるはずで、その結果が現在の生命力に満ち溢れた健全な土壌とスレートの間を縫って地下15~16mまで深く根を張るブドウたちだ」と彼は言う。セラーでは、一部ステンレスタンクも使用するが大部分は伝統的な1000Lのフドルで醸造される。あくまでも優しく丁寧に果汁を扱うことでアロマやミネラルといった要素をブドウから最大限引き出し、天然酵母のみを用いるため8~10ヶ月、時にはそれ以上にも及ぶ自然発酵をじっくりと見届ける。その後ほとんどのワインが収穫の翌8月に瓶詰めされる。

クレメンズ・ブッシュはドイツワイン評価におけるパロメーター的存在であるEichelmann誌で最高位である5つ星生産者に選ばれ、続くGault&Millau誌では5房とドイツ屈指の評価を受ける。さらにWine Advocate誌では「テラッセンモーゼルにおけるチャンピオンであることに異論はなく、ザール・ルーヴァーを含む全モーゼルにおいて類まれな才能を持つ生産者の一人だ」、ヒュー・ジョンソンからは「けた外れに力のある辛口のリースリングを産する」、ジャンシス・ロビンソンからも「偉大な辛口リースリングの生産者」と枚挙に暇がない。全モーゼルを代表すると言っても過言ではないクレメンズのワインは、ドイツを語る上では決して外すことのできない必需品である。



### リースリング・マリーエンブルク・ローテンブ ファート GG

2019 Riesling Marienburg Rothenpfad GG

**限定** 希望小売価格 ¥7,900

- 産地: Mosel
- 品種: リースリング100%
- 醸造・熟成: 1000Lオーク樽発酵、澱と共に10ヶ月熟成
- 残糖: 4.8g/L
- 評価: De canter 97 WA95 JR19 Gault Millau 5黒房 JS96 MF93

モーゼルにおいて古くから「最上の区画」と名を馳せていた銘醸区画。樹齢約70年。レッドスレート主体の土壌はワインにハーブやスパイスのノートを与える。グレープフルーツやライムのクリアなアロマに赤果のヒント。凝縮感のある柑橘果実に石を思わせるミネラルが染み入り、素晴らしい深みを感じさせる。



### リースリング・マリーエンブルク・ファーライ GG

2019 Riesling Marienburg Fahrlay GG

**限定** 希望小売価格 ¥8,800

- 産地: Mosel
- 品種: リースリング100%
- 醸造・熟成: 1000Lオーク樽発酵、澱と共に10ヶ月熟成
- 残糖: 6.9g/L
- 評価: WA96 Gault Millau 4つ黒房 JS95 MF96

ワイン名はフェリーを意味する「Fahr」とスレートを意味する「Lay」という言葉から作られていて、南向きのこの区画に隣接するモーゼル川をフェリーが横断している様子が浮かぶ。ブルースレート主体の土壌で、樹齢25-75年のブドウが植わっている。砂糖漬けにした黄色系果実のアロマ。力強いクリーミーなテクスチャーがジュシーさを際立たせ、塩味を伴う長いフィニッシュにつながる。



### リースリング・マリーエンブルク・ファルケンライ GG

2019 Riesling Marienburg Falkenlay GG

**限定** 希望小売価格 ¥8,800

- 産地: Mosel
- 品種: リースリング100%
- 醸造・熟成: 1000Lオーク樽発酵、澱と共に10ヶ月熟成
- 残糖: 8.3g/L
- 評価: WA94+ Gault Millau 4つ赤房 JS96 MF93+

長きに渡ってピュンダリッヒ村マリーエンブルクの最高の場所として保護されてきた小区画。グレースレート主体の土壌で、樹齢70-80年のブドウが植わっている。熟したアプリコット、ナッツオイルにミントのアロマ。砂糖漬けにした黄色系果実や甘い香辛料にフレッシュなライムの生き生きとした酸が絶妙に溶け込んでいる。ジュシーだがスリムでもあるメリハリのきいたリースリングで、非常に長くクリアなフィニッシュが楽しめる。