












Enderle&Moll
エンデルレ・ウント・モル



歴史： 2007年にスヴェン・エンデルレとフロリアン・モルの二人が設立。二人が知り合ったのは2003年から2005年までカイザーシュトゥールの醸造学校に通っていた時のことだった。醸造学校を卒業後スヴェンはケンツィンゲン・ボンバッハにあるピオの醸造所Dr.ベントツ(Öko-Weingut Dr. Benz)に就職し、畑での仕事を任された。一方フロリアンは2005年の秋に南フランスのシャトー・ドゥヴィヴィエ(Chateau Duvivier)で醸造に携わった。この時期にお互い偶然にピオディナミを用いた葡萄栽培を知った。2006年にはスヴェンがミュンヒヴァイアー(Münchweier)の村を見下ろす斜面の上方にある、小さな手入れの行き届いた葡萄畑を借りる機会を得、それが今日まで続くエンデルレウントモル醸造所の出発点となった。一年間考えた後に、自分達の小さな醸造所を設立することを決意。2009年には、2008年の11月末に手作業で瓶詰した初リリースとなる『ピノ・ノワール2007』が初めて発売された。現在所有する畑面積は2.2haほどで、友人が栽培してブドウを提供する畑を含めると7ha前後。

醸造所解説： 二人が目指すワインは没個性的な量産型のワインではなく、徹底して手作業で栽培・醸造を行うことで、個性に満ちた『自分達の』ワインを造るということ。例えば赤ワインは、醸造過程で清澄や、フィルター濾過、ポンプの使用を行わず、中古のパリック樽で12~15か月間熟成している間も、澱引きしたり移し替えたりしないことにしている。こうすることでそれぞれの葡萄畑の、異なった気候条件を含む立地条件を、できるかぎりそのままワインの中に表現することを目指している。

○Müller-Thurgau "Müller" ミューラー=トゥルガウ ミュラー			
	<p>畑</p> <p>品種：ミュラー・トゥルガウ 植樹：1980年頃 位置：南向き、南西向き 土壌：貝殻石灰岩</p>	<p>醸造</p> <p>手作業で収穫。容量700リットルの合成樹脂容器で2~3日間マセレーション。小型のバスケットプレスでやさしく圧搾して、そのままステンレスタンクに移し発酵。その際フィルターを使わず、亜硫酸も添加しない。ステンレスタンクで9から10ヶ月間、澱引きせずに熟成。瓶詰前に軽くフィルターをかけて、少量の亜硫酸を添加。</p>	<p>備考</p> <p>素直でやさしい味わいの辛口白。 VT 2018は残糖値2.7g/l, 総酸度5.5g/l, total SO2 55mg/L, free SO2 21mg/L, 収量は80-90hl/ha</p>
○Müller-Thurgau "Pur" ミューラー・トゥルガウ ピュール			
	<p>畑</p> <p>品種：ミュラー・トゥルガウ 植樹：1980年頃 位置：南向き 土壌：石灰岩、雑色砂岩</p>	<p>醸造</p> <p>手作業で収穫。容量700リットルの合成樹脂容器で4~5日間マセレーション。小型のバスケットプレスで圧搾。ステンレスタンクと木樽に移し、25%の果皮とともに野生酵母で発酵。瓶詰直前に軽くフィルターをかけ、亜硫酸塩はごく微量添加する。</p>	<p>備考</p> <p>VT2018は残糖値1.5g/l, 総酸度5.9g/l, total SO2 28mg/l, free SO2 10mg/l</p>
○Müller-Thurgau "Buntsandstein" ミューラー・トゥルガウ・ブントザントシュタイン			
	<p>畑</p> <p>品種：ミュラー・トゥルガウ 植樹：樹齢40年 土壌：雑色砂岩 収量：70~80hl/ha (0.15ha)</p>	<p>醸造</p> <p>容量700リットルの合成樹脂容器で2~3日マセレーション発酵。手回し式バスケットプレスで圧搾してそのまま木樽(225L, 古樽)に入れる。その際フィルターもかけない、亜硫酸塩も添加しない、澱引きもしない。瓶詰前に軽くフィルターをかけて、微量の亜硫酸を添加。瓶詰。</p>	<p>備考</p> <p>VT2018は残糖値0.4g/l, 総酸度5.3g/l, total SO2 46mg/L, free SO2 16mg/L</p>
○Grauburgunder グラウブルグンダー			
	<p>畑</p> <p>品種：グラウブルグンダー 植樹：1980~1990年頃 位置：南西向き 土壌：石灰質土壌/雑色砂岩</p>	<p>醸造</p> <p>手作業で収穫。容量700リットルの合成樹脂容器で4~6日間マセレーション。手回し式バスケットプレスで圧搾、半分をステンレスタンク、半分をパリック樽に入れ、前者は20~25%の果皮とともに野生酵母で発酵。澱引きせずにそのまま熟成し、瓶詰め直前に軽くフィルターをかけてブレンド。微量の亜硫酸塩を添加し瓶詰。</p>	<p>備考</p> <p>VT2018は残糖値2.1g/l, 総酸度5.4g/l, total SO2 28mg/l, free SO2 14mg/l</p>
○Weißburgunder (旧"Muschelkalk") ヴァイスブルグンダー (旧「ムシエルカルク」)			
	<p>畑</p> <p>品種：ヴァイスブルグンダー 植樹：樹齢50-60歳 土壌：貝殻石灰質 収量：70hl/ha</p>	<p>醸造</p> <p>手作業で収穫。容量700リットルの合成樹脂容器で3~4日間マセレーション。手回し式バスケットプレスで圧搾、半分をステンレスタンク、半分をパリック樽に入れ、前者は20~25%の果皮とともに野生酵母で発酵。澱引きせずにそのまま熟成し、瓶詰め直前に軽くフィルターをかけてブレンド。微量の亜硫酸塩を添加し瓶詰。</p>	<p>備考</p> <p>VT2018は残糖値0.8g/l, 総酸度5.3g/l, total SO2 35mg/l, free SO2 14mg/l.</p>
○Weiß & Grau ヴァイス・ウント・グラウ			
	<p>畑</p> <p>品種：ヴァイスブルグンダー35%、グラウブルグンダー35%、ミュラー・トゥルガウ30% 植樹：35-55年 位置： 土壌：貝殻石灰質土壌、雑色砂岩</p>	<p>醸造</p> <p>手作業で収穫。容量700リットルの合成樹脂容器で3~4日間マセレーション。手回し式バスケットプレスで圧搾、半分をステンレスタンク、半分をパリック樽に入れ、野生酵母で発酵。澱引きせずにそのまま熟成し、瓶詰め直前に軽くフィルターをかけてブレンド。微量の亜硫酸塩を添加し瓶詰。</p>	<p>備考</p> <p>VT17まではヴァイスブルグンダーとグラウブルグンダーのみだったが、VT18からミュラー・トゥルガウを20~30%加えるようになった。 VT18は残糖値5.5g/l, 総酸度4.8g/l, total SO2 100mg/l, free SO2 26mg/l.</p>

Enderle&Moll エンデルレ・ウント・モル			Racines
● Spätburgunder Rosé シュバートブルグンダー ロゼ			
	煙 品種：ピノ・ノワール 植樹：1970～1985年頃 位置：南西向き 土壌：雑色砂岩土壌、貝殻石灰質土壌	醸造	Pinot Noir Roséはどことなくごろが 悪いので。Spätburgunder Roséとし た。 赤ワインにPinot Noirの名称を用いて いるのは、ブルゴーニュのワイン造り をめざしているため。
● Pinot Noir – Basis ピノ・ノワール パーシス			
	煙 品種：ピノ・ノワール 植樹：1990年代 位置：南西向き 土壌：雑色砂岩土壌、貝殻石灰質土壌	醸造	もっとも樹齢が若いブドウ樹の収穫を 用いる（25～35歳）。この上のキュ ベ・リエゾンには35～50歳、ブントザ ントシュタインとムシエルカルクは 50～65歳。
● Pinot Noir – Liaison ピノ・ノワール リエゾン			
	煙 品種：ピノ・ノワール 植樹：1975年頃 位置：南向き、南西向き 土壌：砂質土壌、石灰質土壌	醸造	LIAISON(繋がり)という名は二つの 異なる土壌の長所を持ち併せているこ とに由来する。 VT2018は残糖値0.5g/l、総酸度 6.1g/l, total SO2 53mg/l, free SO2 13mg/l.
● Pinot Noir - Buntsandstein ピノ・ノワール ブントザントシュタイン			
	煙 品種：ピノ・ノワール 植樹：1970年～1980年頃 位置：南向き 土壌：雑色砂岩土壌	醸造	VT2018は残糖値0.6g/l、総酸度 6.0g/l, total SO2 66mg/l, free SO2 39mg/l.
● Pinot Noir - Buntsandstein Ida ピノ・ノワール ブントザントシュタイン・イダ			
	煙 品種：ピノ・ノワール（ブントザントシュタ インの畑とは別のクローン） 植樹：1970年～1980年頃 位置：南～南西向き 土壌：雑色砂岩土壌（表土は30～50cm。そ の下に雑色砂岩層） 面積：0.15ha 収量：30～40hl/ha	醸造	ワイン名である『ブントザントシュタ イン』は、ドイツ語で雑色の砂岩、の 意味。イダは長年この畑を世話して きた女性にちなむ。数年前に彼女が亡 くなってから畑を任せられるようになった ので、彼女を記念して名前をつけ た。 VT2018は残糖値0.6g/l、総酸度 6.3g/l, total SO2 84mg/l, free SO2 39mg/l.
● Pinot Noir - Muschelkalk ピノ・ノワール ムシエルカルク			
	煙 品種：ピノ・ノワール 植樹：1970年～1980年頃 位置：南西向き 土壌：石灰岩土壌	醸造	VT2018は残糖値0.5g/l、総酸度 6.3g/l, total SO2 56mg/l, free SO2 28mg/l.
● Pinot Noir - Pinot à Trois ピノ・ノワール ピノ・ア・トロワ			
	煙 品種：ピノ・ノワール 植樹：1960年代 位置：標高200m、南向き、南西向き 土壌：雑色砂岩土壌、貝殻石灰質土壌、	醸造	最上の3つの畑の、樹齢50～65歳の 古木から収穫される、最上のブドウか らバリック樽だけ造られる。醸造所 のフラッグシップワイン。 VT2018は残糖値0.6g/l、総酸度 6.2g/l, total SO2 81mg/l, free SO2 40mg/l.