

Weingut Van Volxem ファン・フォルクセン

地域：モーゼル＝ザール＝ルーヴァー

地区、村：Wiltingen, ヴィルティンゲン村

オーナー：Roman Niewodniczanski ローマン・ニエヴォドニツァンスキー

醸造家：Dominik Völk ドミニク・フェルク

HomePage : www.vanvolxem.de (参考：VDP. The Members 公式資料)



栽培面積：85ha

年間生産量：300,000 本

栽培品種：リースリング 95%, ヴァイスブルグンダー5%

Große Lage：Wiltingen ヴィルティンゲン村：Gottesfuß ゴッテスフース, Braunfels ブラウンフェルス
Volz フォルス, Scharzhofberger シャルツホーフベルガー
Scharzhofberg Pergentsknopp シャルツホーフベルク・ペ
ルゲンツクノップ

Kanzem カンツェム村：Altenberg アルテンベルク

Wawerner ヴァヴェルン村：Goldberg ゴルトベルク、Ritterpfad リッタープファード

土壌構成：Grauwacke(硬砂岩), Quarzit(珪岩),

Roter-Blauer, Devon-Schiefer(赤、青、デヴォン・シスト)

ファン・フォルクセン——グラン・クリュのザールワイン

ザールで最も重要なワイン村ヴィルティンゲンの、歴史的な中心部にあるファン・フォルクセン醸造所は、ローマ時代の荘園の館の土台の上に建てられています。かつてルクセンブルクのイエズス会修道院が所有する醸造施設であった18世紀初期には、シャルツホーフベルク、ヴィルティンガー・ゴッテスフース、フォルツ、カンツェマー・アルテンベルクやヴァヴェルナー・ゴールドベルクといった、ザールで最上のスレート粘板岩土壌の急斜面のブドウ畑に、広い区画を所有していました。

この自然環境から見て大変恵まれたテロワールは、既に1865年、プロイセン王国の時代に行われたブドウ畑の格付けで最上位(グラン・クリュ/グローセ・ラーゲ **1^{er}** VDP)にランクされています。所有する85haのスレート粘板岩土壌の急斜面の95%にはリースリングが栽培されており、5%がヴァイスブルグンダーです。ブドウ樹の平均樹齢は40年前後。ザールの優れたブドウ畑の中でも最も急な斜面の一つにあるヴィルティンガー・ゴッテスフース **1^{er}**には、実に樹齢130年に達する自根のリースリングが栽培されています。2000年のはじめ、この長い歴史を誇る醸造所を現当主のローマン・ニエヴォドニツァンスキーが購入し、歴史的建造物として適切に改修工事を行い、数々の優れたブドウ畑を買い足してきました。2004年に注：ドミニク・フェルクが醸造責任者として加わった、この醸造所の若いチームが目指しているのは、妥協を排して高品質なワインを追求し、ヴィルティンゲンの歴史ある醸造所がかつて誇っていた名声を現代に蘇らせることです。

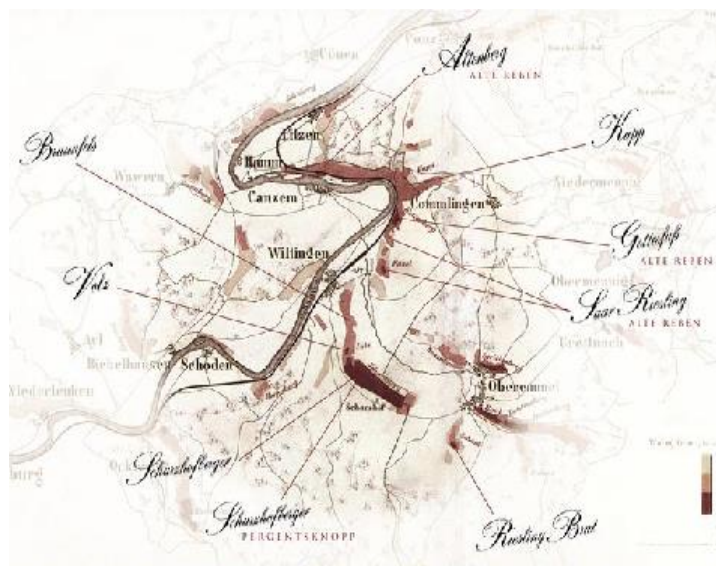
ファン・フォルクセンの品質思想の中心にあるのは、自然に近い有機物を使った土壌の世話から手作業で行われる正確な収穫に至るまで、労をいとわないブドウ栽培です。よく熟して香り高いブドウを収穫するために、グリーンハーヴェストやブドウの一部を切り落とす作業など、様々な手段による収量制限を行い、平均収穫量を約 40hl/ha に抑えています。ブドウ樹を新たに植えたり植え替えたりする際は、2001 年から主に自根の高品質な苗木を選抜して用いています（マサル・セレクション）。

職人氣質に徹して行われる醸造の目的は、個々のブドウ畑の個性を保持することです。例年 10 月末まで意識的に待ってから始める生理的に完熟したブドウの収穫は、多い時は 3 回に分けて選りすぐりながら手作業だけで行います。念入りに果梗を外し、短時間のマセレーションの後、一部は最新のバスケットプレスを用いる丁寧な圧搾作業に続いて、果汁を主に伝統的な木樽の中で非常にゆっくりと野生酵母で発酵します。異なるテロワールが持つ個性を保ちつつ、ワインの絹のようなテクスチャーを壊さないように、人工的に培養された酵母は用いません。念入りの手作業による選別を行い、収穫を非常に丁寧に扱うことで、最近の人工的な醸造手法を全く用いず、化学的に合成された醸造補助物質や清澄剤、さらにマストのシャプタリゼーション（補糖）も一貫して排除することを達成しています。その結果、大変体に優しく、アルコール濃度の穏やかな、ミネラル感のあるフィネスに満ちたワインとなり、それは華やかなリースリングの果実味が、はっきりとしたブドウ畑の個性を持つ、生き生きとした自然なワイン（Naturweine）で、偉大な熟成能力のザールワインがその名声を誇っていた、1900 年頃のスタイルに他なりません。

高貴な甘口のスペシャリティを除いては、全てのワインは（いわゆる）辛口タイプに仕上がっており、豊かな香りの料理に素晴らしい相性を示します。収穫量を低く抑えるとともに、遅い時期の収穫で果汁糖度はことごとくシュペートレーゼかアウスレーゼのレベルになるので、これらのワインは 1900 年頃のワインと同様に、プレディカート（肩書き）を表記していません。ファン・フォルクセンのワインが「カビネット」「シュペートレーゼ」あるいは「アウスレーゼ」と名乗る場合、常に甘口か高貴な甘口です。

醸造所が所有する 5 つのグラン・クリュ（グローセ・ラーゲ **1** VDP）のリリースは、収穫翌年の 9 月以降です。（参考：ファン・フォルクセン公式 資料）

商品情報：



【地図参考：ファン・フォルクセン公式資料】