



Van Volxem

ファン・フォルクセン



18世紀のイエズス会修道院の所領を、フランス革命後にトリーアの実業家グスタフ・ファン・フォルクセンが購入し、1900年頃には世界的な名声を誇っていた醸造所。しかし20世紀末に経営破綻し、1999年末に現オーナーのローマン・ニエヴォドニツァンスキーが購入。膨大な設備投資と徹底した品質管理で、醸造所だけでなくモーゼルのリースリング全体の名声復活に大きく貢献した。購入当初13haだった葡萄畑は現在約85ha。品種は95%がリースリング、残りがヴァイスブルグンダー。

優れたワインを産する葡萄畑の遺伝的素質を守るために、房が小振りて粒が小さく、自然に収量が低くなる苗木を畑から選抜して植樹している。古木を重視し、辛抱強く完熟を待ち、地域で一番最後に収穫を終える。徹底した選果を行い、醸造所で粒選りして完璧を期している。収量は30~40hL/ha。醸造には少量の亜硫酸塩以外の添加物を一切用いず、ステンレスタンクと、アイフェル山地に自家所有する約5000haの森から切り出した木材で造った、容量120~2400Lの木樽を使い、野生酵母で発酵する。主力は辛口からオフドライのリースリングで、瓶詰め直後は繊細だが2~3年熟成すると見違えるほどの複雑さと奥行きを現す。2019年7月に新しい醸造施設が完成。2015年からザールのオックフェン村で、忘れられた銘醸畑12ha（オックフェナー・ガイスベルク）の再興に取り組み、2021年に2020年産が初リリースされた。

2004年産から醸造責任者を勤めていたドミニク・フェルクが2021年11月に去り、モーゼル出身で1998年から2021年までナーエのシュロスグート・ディールで醸造責任者を勤めていたクリストフ・フリードリヒが就任した。従って2021年産は収穫作業の指揮はフェルクが執ったが、醸造から瓶詰はフリードリヒが行っている。

○1900 Brut Riesling Sekt 1900・ブリュット・リースリング・ゼクト			
	品種：リースリング100% 植樹：一部は自根の古木、1900年頃植樹 位置：ザールの支流の渓谷の複数の畑 土壌：粘板岩土壌に火山性の珪質斑岩、流紋岩、硬砂岩が混じる	手作業で収穫、選別を経て、最新式のプレスマシンでやさしく丁寧に圧搾木樽で野生酵母とともに醗酵、培養酵母・酵母の栄養剤・酵素・清澄剤などは一切使わない 木樽で約11か月間熟成 最長5年間、伝統的瓶内二次発酵を行う	備考 1900年頃、ザールはスパークリングワインの醸造で繁栄し、ヨーロッパ各地のレストランやホテルで賞味され、賞賛された。今もザール川沿いにある醸造所の豪華なたたずまいが、当時の繁栄ぶりを物語っている。キュベ名の1900は、栄華を誇った当時へのオマージュ。古木の完熟したリースリングに由来する、複雑で繊細かつ芳醇な味わい。
○Schiefer Riesling シーファー・リースリング			
	品種：リースリング 100% 植樹：30年未満 位置：モーゼル川沿いとザール川沿いの急斜面 土壌：デヴォン紀のスレート粘板岩の土壌、一部に流紋岩と硬砂岩が混じる	醸造 手作業で収穫、選別を経て、最新式のプレスマシンでやさしく丁寧に圧搾ステンレスタンクで野生酵母とともに醗酵、培養酵母・酵母の栄養剤・酵素・清澄剤などは一切使わない ステンレスタンクで6~7か月間熟成	備考 樹齢30年以下のやや若いブドウ樹からのワインで、粘板岩のミネラル感をくっきりと表現しつつ、心地よい酸味が調和している。控えめなアルコール濃度と魅惑的な果実味、いつまでも飲み続けたい飲み心地。夏のさっぱりとした料理にあう。 2020年産から自家所有するブドウ畑の収穫100%で醸造するようになったので、ラベルデザインを変更した。
○Riesling V V リースリング・ファン・フォルクセン			
	品種：リースリング 100% 植樹：30年未満 位置：モーゼル川沿いとザール川沿いの急斜面 土壌：デヴォン紀のスレート粘板岩の土壌、一部に流紋岩と硬砂岩が混じる	醸造 手作業で収穫、選別を経て、最新式のプレスマシンでやさしく丁寧に圧搾ステンレスタンクで野生酵母とともに醗酵、培養酵母・酵母の栄養剤・酵素・清澄剤などは一切使わない ステンレスタンクで6~7か月間熟成	備考 辛口のSchiefer Rieslingのオフドライバージョン。アジア料理、グリルした魚、甲殻類、そして白い肉とのペアリングがオススメ。アペリティフとしてもよい。キュベ名のVVはVan Volxemのイニシャル。辛口寄りのオフドライ。
○Saar Riesling ザール・リースリング			
	品種：リースリング 100% 植樹：30年以上 位置：南向き（ザール各地の急斜面の畑） 土壌：粘板岩、流紋岩、珪質斑岩、硬砂岩	醸造 手作業で収穫、選別を経て、最新式のプレスマシンでやさしく丁寧に圧搾ステンレスタンクで野生酵母とともに醗酵、培養酵母・酵母の栄養剤・酵素・清澄剤などは一切使わない ステンレスタンクで6~7か月間熟成	備考 シーファー・リースリングはモーゼルのブドウも使っているのに対して、ザール・リースリングはザールのブドウのみを使う。ザールの土壌は粘板岩だけではなく、流紋岩、珪質斑岩、硬砂岩などの火山性土壌が混じるのが特徴。樹齢30年以上の急斜面の収穫は、エントリーレヴェルのワインとはいえ、すでにグラン・クリュの風格を垣間見せている。

	<p align="center">○Rotschiefer Riesling Kabinett ロートシーファー・リースリング・カビネット</p>			
	<p align="center">○Wiltinger Riesling (旧Wiltinger Braunfels Riesling) ヴィルティンガー・リースリング</p>			
	<p align="center">○Alte Reben Riesling アルテ・レーベン・リースリング</p>			
	<p align="center">○Bockstein Riesling VDP.Großes Gewächs ボックシュタイン・リースリング VDPグロース・ゲヴェクス</p>			
	<p align="center">○Schonfels Riesling VDP.Großes Gewächs ショーンフェルス・リースリング VDPグロース・ゲヴェクス</p>			

品種：リースリング100%
 植樹：不明
 位置：ザールの複数の畑
 土壌：風化した赤色および灰色粘板岩
 土壌

醸造

手作業で収穫、選別を経て、最新式の
 プレスマシンでやさしく丁寧に圧搾
 ステンレスタンクで野生酵母とともに
 醗酵、培養酵母・酵母の栄養剤・酵
 素・清澄剤などは一切使わない
 ステンレスタンクで6~7カ月間熟成

備考

ザールのリースリングならではの、生
 き生きとして繊細な酸味と熟した果実
 の優しい甘さ、そして鉄分を多く含ん
 で赤味を帯びた粘板岩土壌のミネラル
 感と、約10%の低アルコール濃度が魅
 力。

品種：リースリング100%
 樹齢：30歳以下
 位置：南東向き
 土壌：灰色粘板岩、火山性の流紋岩も
 しくは珪質斑岩を多量に含む

醸造

手作業で収穫、選別を経て、最新式の
 プレスマシンでやさしく丁寧に圧搾
 ステンレスタンクで野生酵母とともに
 醗酵、培養酵母・酵母の栄養剤・酵
 素・清澄剤などは一切使わない
 ステンレスタンクで6~7カ月間熟成

備考

2017年産から「ヴィルティンガー・
 リースリング」。ヴィルティンガー・
 ブラウンフェルスの畑の収穫は、区画
 「フォルス」をVDP.GG、それ以外を
 村名に由来する「ヴィルティンガー」
 としてリリースしている。ブラウン
 フェルスの畑名は、粘板岩の色が褐色
 を帯びているのでその名がある（ブラウ
 ン=茶色、フェルス=岸壁）。

品種：リースリング100%
 樹齢：約30-120年
 位置：ザールの複数の畑、急斜面
 土壌：様々な粘板岩土壌、火山性の流
 紋岩や珪質斑岩、硬砂岩が混じった土
 壌

醸造

手作業で収穫、選別を経て、最新式の
 プレスマシンでやさしく丁寧に圧搾
 ステンレスタンクで野生酵母とともに
 醗酵、培養酵母・酵母の栄養剤・酵
 素・清澄剤などは一切使わない
 ステンレスタンクで6~7カ月間熟成

備考

古木ならではの味わいと、長期熟成能
 力を備える。なめらかでち密なテクス
 チャー、繊細で複雑な味わい、塩気の
 ようなミネラル感、ザールならではの
 繊細で明瞭な酸味、完熟した果実の甘
 みと長い余韻。大振りなグラスで楽し
 みたい。

品種：リースリング 100%
 植樹：1970年
 位置：南南西向きの斜面、海拔
 253m、斜度71%、ザール川の支流の
 渓谷に位置する
 土壌：粘板岩と硬砂岩の混じった土
 壌、一部珪質砂岩、黄土

醸造

手作業で収穫、選別を経て、最新式の
 プレスマシンでやさしく丁寧に圧搾
 木樽で野生酵母とともに醗酵、培養酵
 母・酵母の栄養剤・酵素・清澄剤など
 は一切使わない
 木樽で約10カ月間熟成

備考

ザール川支流の狭い谷間に位置し、
 オックフェン村を懐に抱くようにして
 広がるブドウ畑。斜度38%。斜面の上
 部の森が寒風を防ぎ、暗色の土壌と相
 まって温暖な栽培条件に恵まれている。
 ローマ時代からブドウ栽培が行われ
 ている。畑名の由来もディオニソス
 信仰にまつわるヤギ（ガイスポック）
 に由来すると、土地の所有者だった
 貴族ボック家に由来するとも言われて
 いる。
 棒仕立てだった古木を垣根仕立てにし
 て栽培している。

品種：リースリング 100%
 植樹：1970年
 位置：南東向き、斜度75%。海拔
 228m
 土壌：灰色粘板岩に火山性の流紋岩や
 珪質斑岩、硬砂岩

醸造

手作業で収穫、選別を経て、最新式の
 プレスマシンでやさしく丁寧に圧搾
 木樽で野生酵母とともに醗酵、培養酵
 母・酵母の栄養剤・酵素・清澄剤など
 は一切使わない
 木樽で約10カ月間熟成

備考

ザール川にむかって吸い込まれるよう
 に落ち込む斜度74%の急斜面のブドウ
 畑。伝統的な棒仕立てで栽培される。
 2019年にファン・フォルクセンのラ
 インナップに加わった。

	<p align="center">○Goldberg Riesling VDP.Großes Gewächs ゴルトベルク・リースリング VDPグロース・ゲヴェクス</p>		<p>備考</p>	<p>VDPのグロース・ゲヴェクス。ザール川から少し西の内陸に入った、南西向きの急斜面の畑。完熟した黄色い果実を思わせる独特な上品な果実味、なめらかで緻密かつ繊細な味わい。2021年産は生産者の納得する仕上がりにならなかったため、畑名ワインとしてリリースされなかった。</p>
	<p align="center">○Volz Riesling VDP.Großes Gewächs フォルツ・リースリング VDPグロース・ゲヴェクス</p>		<p>備考</p>	<p>"フォルツ" (Volz) は1971年のドイツワイン法以前は単一畑で、1868年の格付け地図では最上級に分類されていた。ヴィルティンガー・ブラウンフェルスの最上の区画。樹齢60年を超える古木が多い。他のグランクリュよりもややおとなしく、品の良い印象を受ける。GGの中では最も親しみやすい味わいのリースリング。</p>
	<p align="center">○Scharzhofberger Riesling VDP.Großes Gewächs シャルツホーフベルガー・リースリング VDPグロース・ゲヴェクス</p>		<p>備考</p>	<p>ザールといえばこの畑。ドイツワインのグラン・クリュとしてあまりにも有名なこの畑は、ザール川から東へ数キロ離れた内陸にあり、孤高の存在感を漂わせている。粘板岩はとりわけ細かく風化していて、やや冷涼な畑の立地条件でブドウがゆっくりと熟すことと相まって、まるで塩分のようなミネラル感と、酸によるストラクチャーの存在が、この畑の典型的な特徴が、この生産者の完璧主義的な栽培と醸造で見事に表現されている。</p>
	<p align="center">○Scharzhofberger Pergentsknopp Riesling VDP.Großes Gewächs シャルツホーフベルガー・ペルゲンツクノップ・リースリング VDPグロース・ゲヴェクス</p>		<p>備考</p>	<p>シャルツホーフベルクの丘の中央付近の上部にある小さな区画で、より冷涼な環境でブドウはゆっくりと熟す。近年の温暖化で恩恵を受けている。シャルツホーフベルクの中でもいっそう緻密なテクチャーで、奥行きと複雑さと気品はドイツ最高の辛口リースリングにふさわしい。熟成能力も極めて高い。</p>
	<p align="center">○Altenberg Alte Reben Riesling VDP.Großes Gewächs アルテンベルク・アルテ・レーベン・リースリング VDPグロース・ゲヴェクス</p>		<p>備考</p>	<p>カンツェマー・アルテンベルクの畑の古木の区画で、ペルゲンツクノップ、ゴッテスフースとならび、ファン・フォルクセン最上のワインの一つ。2002年頃に入手した古木の区画。棒仕立ての約9000本の支柱を交換した。ファン・フォルクセンのワインの中で最も凝縮していて、貴族的で、スレート粘板岩の暖気と岩がちな土壌の特徴がはっきりと表れている。</p>

	<p align="center">○Gottesfuss Alte Reben Riesling VDP.Großes Gewächs ゴッテスフース・アルテ・レーベン・リースリング VDPグロッセ・ゲヴェクス</p>			ヴィルティンガー・ゴッテスフースの畑の西の端の最上部に位置する。絶壁のような急斜面の作業は、アルピニストの体力を要する。精神的な力のみならず、余韻、絹のようななめらかさ。高貴な舌触り、ストラクチュア、口中の感触。爆発的に広がる果実味、バラの様な香り。繊細で透明感のある果実味に、上品さとともに、どこか朴訥とした、なつかしさを感じる。熟成能力も高い。
	品種：リースリング100% 樹齢：120年以上、植樹密度11000本/ha 位置：南～南西向きの極めて急峻な斜面。斜度50～90%、標高160～260m。 土壌：灰色粘板岩に風化した赤色粘板岩と硬砂岩が混じる土壌、赤味を帯びているのは鉄分に由来	手作業で収穫、選別を経て、最新式のプレスマシンでやさしく丁寧に圧搾木樽で野生酵母とともに醗酵、培養酵母・酵母の栄養剤・酵素・清澄剤などは一切使わない 木樽で11か月間熟成	備考	ファン・フォルクセンが2015年から取り組んでいる、忘れられた銘醸畑ガイゼルベルクの復興プロジェクトのワイン。2020がファーストヴィンテージ。詳しくは以下のコラムを参照。 http://racines.co.jp/?p=6034
	品種：リースリング 100% 位置：西～南西向きの、ザール川の支流の急斜面に位置する。ボックスシュタインの畑の東隣。斜度50～72%、標高170～260m 土壌：風化した赤色粘板岩	手作業で収穫、選別を経て、最新式のプレスマシンでやさしく丁寧に圧搾ステンレスタンクで野生酵母とともに醗酵、培養酵母・酵母の栄養剤・酵素・清澄剤などは一切使わない 木樽で約6～7か月間熟成	備考	Goldbergと同じヴァーヴェルンWawern村の同じ斜面にあるが、こちらのほうがザール川に近い位置にある。Ritterpfadは「騎士の小道」の意味。同じく甘口のRotschiefer Kabinettの上級品。
	品種：リースリング 100% 位置：南～南西向きの斜面。標高180～320m。斜度35～60%。ザール川の支流の渓谷に位置する。 土壌：粘板岩と硬砂岩の混じった土壌、一部珪質砂岩、黄土	手作業で収穫、選別を経て、最新式のプレスマシンでやさしく丁寧に圧搾ステンレスタンクで野生酵母とともに醗酵、培養酵母・酵母の栄養剤・酵素・清澄剤などは一切使わない 木樽で約8か月間熟成	備考	ザール川支流の狭い谷間に位置し、オックフェン村を懐に抱くようにして広がるブドウ畑。斜度38%。斜面の上部の森が寒風を防ぎ、暗色の土壌と相まって温暖な栽培条件に恵まれている。ローマ時代からブドウ栽培が行われており、畑名の由来もディオニソス信仰にまつわるヤギ（ガイスポック）に由来するとも、土地の所有者だった貴族ボックス家に由来するとも言われている。
	品種：リースリング100% 樹齢：1920年頃 位置：標高145～260m、斜度50～85%、南東向きの極めて急峻な斜面 土壌：いろいろな粘板岩に、火山性の流紋岩、珪質斑岩、硬砂岩が混じった土壌	手作業で収穫、選別を経て、最新式のプレスマシンでやさしく丁寧に圧搾ステンレスタンクで野生酵母とともに醗酵、培養酵母・酵母の栄養剤・酵素・清澄剤などは一切使わない ステンレスタンクで約6～7か月間熟成	備考	カンツェマー・アルテンベルクの畑で、収穫の際に選り分けられた貴腐菌のついた葡萄を使用。