

A.J. Adam

エイ・ジェイ・アダム

地域: Mosel

オーナー: Andreas.J.Adam アンドレアス・J・アダム

地区、村: Neumagen-Dhron ノイマーゲン=ド=ロン村

醸造・栽培責任者: Andreas.J.Adam アンドレアス・J・アダム

HomePage: <http://www.aj-adam.com/>

創業年: 2000 年

ドメヌ解説:

少年はバスの車窓に広がるモーゼルの葡萄畑をじっと眺めていた。

ノイマーゲンにある両親の家からトリアーのギムナジウムまで1時間半あまりかけて通う間、路線バスから見える様々な葡萄畑の眺めは少年を魅了して止まなかった。蛇行するモーゼルの川沿いには平坦な畑があれば、絶壁のような急斜面の、一体どうやってあそこまで辿り着くのかと思わせるような位置にさえ、葡萄畑があった。

「なんでだろう…?」それは少年の素朴な疑問だった。平坦な畑なら、トラクターに乗ったまま作業できるから楽だし合理的だ。でも、急斜面をよじ登るようにして作業するのは手間がかかるし、大変なことだ。一体なぜ、そこまでしても急斜面でワインを造るのだろうか? 「あの頃の疑問が、そもそもの始まりだったんだ」と、アンドレアス・アダムは軽く笑った。そのまなざしのどこかには、今も少年の心が漂っているような気がした。「人はなぜ急斜面で葡萄を栽培するのか。どうしてだか知りたくて、16歳の頃からフリッツ・ハーグやラインホルト・ハルトのワインを小遣いで買って飲み比べていたんだ。ませた子供だよな」ちなみにドイツでは、16歳から飲酒が許される。1979年生まれのアンドレアスは A.J. アダム醸造所のオーナー醸造家で、モーゼルでもっとも注目されている若手醸造家のひとりだ。

アンドレアスの実家は醸造所ではない。父は農業機械のセールスマンで母は専業主婦だったが、母の父、つまりアンドレアスの祖父はノイマーゲンのはずれにあるド=ロン溪谷に1haあまりの葡萄畑を所有するワイン生産者だった。しかし収穫期に1か月近く雨にたたられた1982年の翌年、後継者のいなかった祖父は葡萄畑を他人に貸して、醸造所を廃業してしまう。

「いいか、アンドレアス。この畑はな、ベネディクト派修道院ト=ライの坊さんたちが何百年も自慢してきた畑なんだ。19世紀にはモーゼル最高の畑にも数えられていたんだぞ」祖父から幾度となく聞かされた話は一体なんだったのか。祖父の廃業に、もしかしたら、いずれ自分が醸造所を継ぐことになるのではないかという幼心に抱いた臆気な予感を、アンドレアスは裏切られたような気がしたかもしれない。

1999年にギムナジウムを卒業し大学入学資格を取得したものの、醸造家になることにアンドレアスの心は決まっていた。モーゼルのVDP加盟醸造所ザクト・ウルバンスホーフとヘイマン・レーヴェンシュタイン醸造所で修行をはじめた翌2000年、早々に祖父の畑を取り戻し、17年あまり埃をかぶっていた機材で最初のワインを醸造する。21歳の時のことだ。2001年にガイゼンハイム専門大学の醸造学科に進学、2006年まで大学に通いながら葡萄畑の世話をし、



ワインを醸造していた。その間もヘイマン・レーヴェンシュタインでの仕事は続け、ニュイ・サン・ジョルジュのドメヌ・レシュノーで研修し、卒業後もレーヴェンシュタイン醸造所で働きながら、自分のワインを造っていた。在学中の 2003 年にはアメリカのワイン商テリー・ティーズに見出され、2004 年産でゴー・ミヨに初出品で房ひとつを獲得。当初 1ha だった面積を現在約 3ha に増やしているが、需要に供給が追いつかないという。

「1900 年頃にモーゼルのワインが世界で名声を博していたことは知っているよね」とアンドレアス。当時のワインリストを見ると、モーゼルのリースリングはボルドーの一級シャトーと同格に扱われていたことがわかる。「それには理由があったんだ。一つは 40hl/ha 以下という平均収穫量の低さ。効果的な農薬や合成肥料も無かったから、収穫量は自然に低く抑えられていた」ちなみに、現行のドイツワイン法ではモーゼルの収穫量は 120hl/ha まで許容されている。「それに培養酵母や酵素などの発酵補助物質を使わない、天然酵母による自然な発酵だ」

19 世紀から現在に至る栽培醸造技術の進歩は、主として収穫量の増加と安定、農作業の効率化、醸造上の失敗リスクを減らし、生産者に確実な収入をもたらすことを目指してきた。アンドレアスのワイン造りの基本姿勢は、こうした技術の進歩でかえって失われたものを取り戻すことにある。

収穫は当然手作業だ。容量 30 リットルの箱に入れた収穫を、トラクターの荷台に積んでそのまま醸造所に持ち込む。「葡萄を食べてみれば、どうい醸造をしたらいいかわかる」というアンドレアスは、その味次第で 6~12 時間ほど果汁に果皮と果肉を漬け込む。果汁の清澄には酵素や清澄剤を一切用いず、約 24 時間静置して不純物を沈殿させ、上澄みを発酵タンクに移して天然酵母で発酵する。収穫を丁寧扱うから、清澄の際の沈殿物は自然に少なくなるという。逆に傷んだ収穫を手荒に扱っても、現代の醸造技術なら活性炭やベントナイト、酵素とフィルターで雑味を除去し、培養酵母と酵素で発酵をコントロールすればそれなりのワインに仕立てることはできるが、そこから偉大なワインは生まれない。発酵には伝統的なフーダー樽とともにステンレスタンクの両方を用いる。フィルターをかけるのは瓶詰め前の 1 回だけだ。

議論の分かれる天然酵母による発酵だが、アンドレアスによれば生産地域によって酵母の特性が異なるという。彼の醸造所の酵母は果汁温度 16℃でも発酵するが、ナーエの醸造家でガイゼンハイムの同期生だったエムリッヒ・シェーンレーバー醸造所のフランク・シェーンレーバーは「信じられないな。うちのは 18℃以上じゃないと仕事をしないよ」と驚いていたという。「モーゼルの冷涼な気候に適応したんだろうね」とアンドレアス。また、モーゼルの果汁の酸度の高さや PH 値の低さが、ファルツなど温暖な産地に比べ、雑菌類による発酵失敗のリスクを少なくしているという。

アンドレアスのワインは、ドーロン渓谷のホーフベルクの葡萄畑が持つポテンシャルを見事に示している。ホーフベルクは南西を向いた 30~60%の斜度を持つ斜面で、渓谷を流れるモーゼルの支流ドーロン川の上流から下流に向けて吹き抜ける風がボトリティスをつきにくくする一方、葡萄を乾燥させ糖度を上げるという。最上の区画はブーメランのようにカーブした斜面の中央付近にある約 20ha。1971 年のワイン法で周辺の畑を含む 80ha 以上に拡張されるまでは、そこだけがホーフベルクと呼ばれていた。（北嶋 裕）

哲学： 完全発酵型の昔ながらのモーゼル・ワインを手掛けています。認証は得ていませんが、畑はもちろんのどこセラにおける作業も、より“自然”な方法で取組んでいます。モーゼルのテロワールの特長とアンドレアスの醸造センスが織り成すワインは圧倒的なスケール感と甘口や辛口などではとても分類し難い、優雅で高貴な味わいに仕上がっています。



畑について

栽培方法: リュットレゾネ

-その栽培方法の開始時期: 2000年

-その栽培方法を適用している畑名: 全ての畑

-栽培方法の将来的な展望: 急斜面の畑で、出来る限り自然な栽培を心がけている

認証機関: なし

土壌: デヴォン紀由来の青色及び灰色スレート粘板岩土壌に石英が混じる

微気候: 溪谷沿いの冷涼な気候から、ホーフベルクの標高の場所に位置する暖かい場所まで、畑により多様。南向き急こう配の斜面は特に、スレートの高い保温性と相まって暖かい。

自社ブドウ畑面積: 5.5ha

契約ブドウ畑面積: 0ha

自社ブドウ畑の数: 35区画

自社栽培ブドウ品種: リースリング

ブドウ以外の自社農作物: なし

ブドウ畑以外の自社畑総面積: 0ha

主な仕立て方法: ギュイヨ及び一本の支柱に対しハート型に仕立てる仕立て方

仕立ての支柱の素材: 木、金属

仕立ての添え木の素材: 木、金属

堆肥: 自社畑の腐葉土、藁などから自作した有機肥料

醸造について

酵母のタイプ: 野生酵母

圧搾方式: 空気圧式プレス

醗酵容器の素材と容量(L): 500L及び1000Lの木製フーダー樽及び、110Lから5000Lまでの様々な容量のステンレスタンク

熟成容器の素材: 木製フーダー樽及びステンレスタンク

セラー環境: セラーの奥の半地下にフーダー樽用の熟成庫、及びその上の階にボトル詰めをしたワインの熟成庫、入口近くの手前地上階にステンレスタンク、及び圧搾等の作業場

年間生産ボトル本数: 25,000本