

Enderle & Moll

エンデルレ・ウント・モル

地域：Baden

オーナー：Sven Enderle スヴェン・エンデルレ、

Florian Moll フロリアン・モル

地区、村：Münchweier ミュンヒヴァイアー村

醸造・栽培責任者：Sven Enderle スヴェン・エンデルレ、

Florian Moll フロリアン・モル

HomePage: <http://www.enderle-moll.de/>



スヴェン・エンデルレ(左)、フロリアン・モル(右)

創業年：2006年/2007年

歴史：

2006年にはスヴェンがミュンヒヴァイアー(Münchweier)の上手にある小さな手入れの行き届いたブドウ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ります。そして一年間考えた後に、二人は2007年の始めに冒険に挑むこと、つまり自分達の小さな醸造所を設立することを決意しました。2009年には、2008年の11月末に手作業でビン詰めした初リリースとなる「ピノ・ノワール 2007」が発売され、続いてスパークリングのセッコ 2008 (訳注：ワインに炭酸を添加した手軽な発泡性ワインをドイツでは「セッコ」と呼ぶことがある。ワイン法上はPerlwein) とミュラー・トゥルガウ 2008が続きました。現在畑の総面積は2haほどに増え、今後は6haほどまでに徐々に増やしていく予定です。

本人の略歴：

スヴェン・エンデルレとフロリアン・モルの二人が知り合ったのは、二人が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でした。スヴェンがオーバーロートヴァイルのベルヒャー・シュミット醸造所(Weingut Bercher-Schmidt)で研修している間、フロリアンはベッツィンゲンのヘッフリン醸造所(Weingut Höfflin)で研修をしました(訳注：どちらもカイザーシュトゥールの生産者)。醸造学校を卒業後スヴェンはケンツィンゲン・ボンバッハにあるビオの醸造所 Dr. ベンツ(Öko-Weingut Dr. Benz)に就職し、畑での仕事を任せられました。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)で醸造に携わりました。この時期にお互い偶然にビオダイナミを用いたブドウ栽培を知りました。

哲学：

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、それぞれの畑とそれぞれの土壌の特性を生かすことで、個性に満ちた「自分達の」ワインを造るということです。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、中古のバリック樽で12~15ヵ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ます。こうすることでそれぞれのブドウ畑の、異なった気候条件を含む立地条件をできるかぎり直接的にワインの中に表現することを目指しています。醸造所設立

以来、我々は色々と実験し多くの経験を重ね、色々なブドウ畑をよりよく知ることができました。それぞれのブドウ畑がそこにあるブドウ樹の種類と状態によって、土壌の組成によって、そして斜面の向きや傾斜や風の向きによって、それぞれ全く異なる条件下にあるのだということを学んだし、その違いを念入りの畑仕事でワインに生かして行きたいと考えています。これには時間、忍耐、注意深さが必要ですが、そうでなければ、少なくとも私達の理解するワイン造りはできないと考えています。私達が考えるに「栽培醸造家」であるということは、ブドウ樹に一年間を通じて寄り添い、彼らから学び、その特性を理解し、その土地の気候条件と調和した成長を助け、最終的に一つのワイン、それぞれの畑とテロワールを出来る限り直接的で誤魔化しのない形で表現したワインを造ることなのです。

畑について

栽培方法：ビオロジック（認証は取得していない）

-その栽培方法の開始時期：2007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：ビオロジック・ビオディナミの継続

認証機関：なし、但しできるだけ自然農法による耕作に努めている。

土壌：雑色砂岩土壌、及び石灰岩土壌

微気候：マイナス10℃に達し、夏は20 - 30℃まれに35度に至ることもある。夏は夜間には温度が下がり、ワインに酸と複雑味を与える。

自社ブドウ畑面積：2.1ha

契約ブドウ畑面積：1ha

自社ブドウ畑の数：15

自社栽培ブドウ品種：ピノ・ノワール、グラウ・ブルグンダー、ヴァイスブルグンダー、ミュラー・トゥルガウ、オーセロワ

ブドウ以外の自社農作物：0ha

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、コルドン

仕立ての支柱の素材：木、金属・コンクリ

仕立ての添え木の素材：金属

堆肥：ロバの糞から自分達で作ったものと、ビオロジックで作られた既成肥料を併用。（化学肥料、合成肥料は使用していない）

醸造について

酵母のタイプ：野生酵母

压榨方式：垂直型プレス

醗酵容器の素材と容量(L)：プラスチック、200から1500L入りの容器。その中で700から1000L入りの容器を主に使用。

熟成容器の素材：金属・木・プラスチック

セラー環境：ワイン畑の真ん中にあり、築15年。3年前から借りている。200平方メートルほどの広さ、4メートルほどの高さ。中央の広いスペースで収穫後のブドウの作業を行う。

年間生産ボトル本数：12,000 - 15,000 本