

Enderle & Moll

エンデルレ・ウント・モル

地域：Baden

地区、村：ペライヒ・オルテナウ、Münchweier ミュンヒヴァイアー村

オーナー：Sven Enderle スヴェン・エンデルレ、

Florian Moll フロリアン・モル

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」を発売。現在所有する畑の面積は2.2haで、友人と共同で世話する畑を含めると6.5~7haほどになっています。

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。卒業後に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。

現在、醸造は主にスヴェンが担当しています。ブルゴーニュのピノ・ノワールを目標にしている、熟成用の樽にもいくつかドメーヌ・デュジャックの樽を使い、コルクにもフランス語で“Rien sans peine“(「苦勞なくして得るものなし」)と刻印しています。

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、自分達にしか出来ないワインを造ることです。

例えば赤ワインは、醸造過程で清澄剤、フィルター、ポンプを使いません。バリックの古樽で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からもたらされた個性を、できるかぎり直接的に、ワインに表現することを目指しています。

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）

土壌：雑色砂岩土壌（ブントザントシュタイン Buntsandstein）、及び石灰岩土壌（ムシェルカルク Muschelkalk）

微気候：マイナス 10°Cに達し、夏は 20 - 30°C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：2.2ha

契約ブドウ畑面積：4~4.5ha

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、有機農法に認証さ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（手回し式）

醗酵容器の素材と容量(L)：合成樹脂、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・合成樹脂

セラー環境：二カ所に分かれている。一つはブドウ畑の真ん中にあり、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。もう一つ集落の中にも作業場があり、こちらは主にベーシックなワインの熟成に用いている。

（以上）