





Enderle&Moll








エンデルレ・ウント・モル






歴史： 2007年にスヴェン・エンデルレとフロリアン・モルの二人が設立。二人が知り合ったのは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だった。スヴェンがオバローツ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プリン醸造所(Weingut Höfflin)で研修(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・ボンパッハにあるピオの醸造所Dr.ベンツ(Öko-Weingut Dr. Benz)に就職し、畑での仕事を任された。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)で醸造に携わった。この時期にお互い偶然にピオディナミを用いた葡萄栽培を知った。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葡萄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った。一年間考えた後に、自分達の小さな醸造所を設立することを決意。2009年には、2008年の11月末に手作業で瓶詰した初リリースとなる『ピノ・ノワール2007』が初めて発売され、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)とミュラートウルガウ2008が続いた。現在時価所有する畑面積は2haほどで、友人が栽培してブドウを提供する畑を含めると5ha前後。

醸造所解説： 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。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か月間熟成している間も、凝引きしたり移し替えたりしないことにしている。こうすることでそれぞれの葡萄畑の、異なった気候条件を含む立地条件をできるかぎりそのままワインの中に表現することを目指している。醸造所設立以来、我々は色々と実験し多くの経験を重ね、色々な葡萄畑をよりよく知ることができた。それぞれの葡萄畑がそこにある葡萄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、その違いを念入りな畑仕事でワインに生かして行きたいと考えている。これには時間、忍耐、注意深さが必要だが、そうでなければ、少なくとも私達の理解するワイン造りではできないと考えている。『栽培醸造家』であるということは、葡萄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だと考える。

2019	猛暑だが8月初旬の雨で状況は改善。アルコール濃度は2018より低め、ブルグンダー白は良好な品質。		
2018	猛暑だが順調に成熟、高収量・高品質、アルコール濃度高め。		
2017	遅霜、早い収穫開始、収穫量は少ないが良好な品質。		
2016	遅霜に、雹、初夏の大雨に見舞われた。		
2015	収量は多くはないが、しっかりと果実が熟した。		
2014	寒く、雨がちで、生産者の力量が現れる年。		
○Müller-Thurgau "Müller" ミュラー=トゥルガウ ミュラー			
	畑	品種：ミュラー・トゥルガウ 植樹：1980年頃 位置：南向き、南西向き 土壌：貝殻石灰岩	醸造 手作業で収穫。容量700リットルのプラスチック容器で2~3日間マセレーション。やさしく圧搾してそのままステンレスタンクに移し発酵。その際フィルターを使わず、亜硫酸も添加しない。ステンレスタンクで9から10ヶ月間熟成。瓶詰前に軽くフィルターをかけて、少量の亜硫酸を添加。
			備考 このキュヴェはモーゼルのStefan Steinmetz(ステファン・スタインメッツ/モーゼル)のミュラーとEnderle&Mollのミュラーをブレンドしている。軽くフレッシュでピチピチとして、モーゼルに典型的な粘板岩のアロマがある。2017は生産量4000本。 VT 2018は残糖値2.7g/l, 総酸度5.5g/l, total SO2 55mg/L, free SO2 21mg/L, 収量は80-90hl/ha
	畑	品種：ミュラー・トゥルガウ 植樹：1980年頃 位置：南向き 土壌：石灰岩	醸造 800リットルのプラスチック容器で10日間マセレーション。(その後セラミック容器で30~40%の果皮とともに4~6か月間マセレーション)ステンレスタンクで10ヶ月間熟成。亜硫酸はほとんど使わない。
			備考 VT2018は残糖値1.5g/l, 総酸度5.9g/l, total SO2 28mg/l, free SO2 10mg/l
○Müller-Thurgau "Buntsandstein" ミュラー・トゥルガウ・ブントザントシュタイン			
	畑	品種：ミュラー・トゥルガウ 植樹：樹齢40年 土壌：雑色砂岩	醸造 700リットルの合成樹脂容器で2~3日マセレーション。その後やさしく圧搾してそのまま木樽(225L, 古樽)に入れる。その際フィルターもかけない、SO2も添加しない。瓶詰前に軽くフィルターをかけて、微量の亜硫酸を添加。瓶詰。
			備考 VT2018は残糖値0.4g/l, 総酸度5.3g/l, total SO2 46mg/L, free SO2 16mg/L, 収量は70-80hl/ha
○Grauburgunder グラウブルグンダー			
	畑	品種：グラウブルグンダー 植樹：1980~1990年頃 位置：南西向き 土壌：石灰質土壌	醸造 800リットルのプラスチック容器で10~14日間マセレーション。バリックで10ヶ月間熟成。
			備考 VT2018は残糖値2.1g/l, 総酸度5.4g/l, total SO2 28mg/l, free SO2 14mg/l

		○Weißburgunder "Muschelkalk" ヴァイスブルグンダー "ムシェルカルク"			
	畑	品種：ヴァイスブルグンダー 植樹：樹齢50-60歳 位置： 土壌：貝殻石灰質	醸造	700リットルの合成樹脂容器で4~4日マセレーション後、やさしく压榨してノンフィルターで半分をステンレスタンクに移し、果皮20~25%加えて、野生酵母、亜硫酸無添加で発酵。半分は木樽で果皮なしで発酵。瓶詰直前に軽くフィルターをかけ、ブレンド。瓶詰時に微量の亜硫酸添加。	備考 VT2018は残糖値0.8g/l, 総酸度5.3g/l, total SO2 35mg/l, free SO2 14mg/l.
		○Weißwein - cuveé Kaya ヴァイスヴァイン キュヴェ・カヤ			
	畑	品種：リースリング、グラウブルグンダー、ミュラー=トゥルガウ 植樹：1980年代 位置：標高150m 土壌：石灰岩土壌、泥板岩土壌	醸造	マセレーションを数時間行う。その後プラスチック容器で醗酵、ステンレスタンクにて熟成。	備考 ワイン名である『カヤ』は、トルコ語で『岩』や『石』を意味する。『カヤ』はモーゼル、ブラウネベルクの生産者、Stephan Steinmetz(シュテファン・シュタインメッツ)とのコラボレーションによって生まれた。リースリングは彼の畑から、ヴァイス・ブルグンダーとミュラー・トゥルガウはエンデルレ・ウント・モル醸造所の畑から収穫したブドウを使っている。
		○Burgunder "Weiß & Grau" ブルグンダー ヴァイス・ウント・グラウ			
	畑	品種：ヴァイスブルグンダー、グラウブルグンダー 植樹： 位置： 土壌：	醸造		備考 VT18は残糖値5.5g/l, 総酸度4.8g/l, total SO2 100mg/l, free SO2 26mg/l.
		●Spätburgunder Rosé シュバートブルグンダー ロゼ			
	畑	品種：ピノ・ノワール 植樹：1970~1985年頃 位置：南西向き 土壌：雑色砂岩土壌、貝殻石灰質土壌	醸造	800リットルのプラスチック容器で12~14日間マセレーション。バリックで10ヶ月間熟成。	備考 Pinot Noir Roséはどことなくごろが悪いので。Spätburgunder Roséとした。赤ワインにPinot Noirの名称を用いているのは、ブルゴーニュのワイン造りをめざしているため。
		●Pinot Noir – Basis ピノ・ノワール パーシス			
	畑	品種：ピノ・ノワール 植樹：1990年代 位置：南西向き 土壌：雑色砂岩土壌、貝殻石灰質土壌	醸造	プラスチック容器でマセレーション3週間。バリックで10~12ヶ月熟成	備考
		●Pinot Noir – Liaison ピノ・ノワール リエゾン			
	畑	品種：ピノ・ノワール 植樹：1975年頃 位置：南向き、南西向き 土壌：砂質土壌、石灰質土壌	醸造	プラスチック容器で4~5週間マセレーション。バリックと大樽で12ヶ月間熟成。	備考 LIAISON(繋がり)という名は二つの異なる土壌の長所を持ち併せていることに由来する。このキュヴェには、収穫された高樹齢のピノ・ノワールのうち、ミドル・クオリティのものを使用。 VT2018は残糖値0.5g/l, 総酸度6.1g/l, total SO2 53mg/l, free SO2 13mg/l.
		●Pinot Noir - Buntsandstein ピノ・ノワール ブントザントシュタイン			
	畑	品種：ピノ・ノワール 植樹：1970年~1980年頃 位置：南向き 土壌：雑色砂岩土壌	醸造	プラスチック容器で28日間マセレーション古樽で12-15ヶ月間熟成	備考 VT2018は残糖値0.6g/l, 総酸度6.0g/l, total SO2 66mg/l, free SO2 39mg/l.

		●Pinot Noir - Buntsandstein Ida ピノ・ノワール ブントザントシュタイン・イーダ		備考 VT2018は残糖値0.6g/l, 総酸度 6.3g/l, total SO2 84mg/l, free SO2 39mg/l.
	畑	品種：ピノ・ノワール (ブントザントシュタインの畑とは別のクローン) 植樹：1970年～1980年頃 位置：南～南西向き 土壌：雑色砂岩土壌 (表土は30～50cm。その下に雑色砂岩層) 面積：約0.1ha	醸造 プラスチック容器で28日間マセレーション 古樽で12-15ヶ月間熟成 生産量は約400～500Liter	
		●Pinot Noir - Muschelkalk ピノ・ノワール ムシェルカルク		備考 VT2018は残糖値0.5g/l, 総酸度 6.3g/l, total SO2 56mg/l, free SO2 28mg/l.
	畑	品種：ピノ・ノワール 植樹：1970年～1980年頃 位置：南西向き 土壌：石灰岩土壌	醸造 プラスチック容器で28日間マセレーション 古樽で12-15ヶ月間熟成	
		●Pinot Noir - Pinot à Trois ピノ・ノワール ピノ・ア・トロワ		このワインは我々の最も良い3つの畑の、最も古い樹からとれる最もよいブドウから造られる。醸造所のフラッグシップワイン。 VT2018は残糖値0.6g/l, 総酸度 6.2g/l, total SO2 81mg/l, free SO2 40mg/l.
	畑	品種：ピノ・ノワール 植樹：1960年代 位置：標高200m、南向き、南西向き 土壌：砂質土壌、石灰質土壌、雑色砂岩土壌、貝殻石灰質土壌、	醸造 5～6週間マセレーション バリックで12-14ヶ月間熟成	