

Van Volxem ファン・フォルクセン


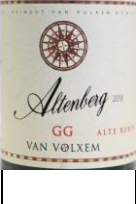





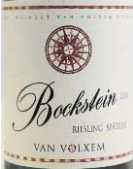

18世紀のイエズス会修道院の所領を、フランス革命後にトリーアの実業家グスタフ・ファン・フォルクセンが購入し、1900年頃には世界的な名声を誇っていた醸造所。しかし20世紀末に経営破綻し、1999年末に現オーナーのローマン・ニエヴォドニツァンスキーが購入。膨大な設備投資と徹底した品質管理で、醸造所だけでなくモーゼルのリースリング全体の名声復活に大きく貢献した。購入当初13haだった葡萄畑は現在約85ha。品種は95%がリースリング、残りがヴァイスブルグンダー。優れたワインを産する葡萄畑の遺伝的素質を守るために、房が小振りで粒が小さく、自然に収量が低くなる苗木を畑から選抜して植樹している。古木を重視し、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30~40t/ha。醸造には少量の亜硫酸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。近年醸造施設を新築し、ザールのオックフェン村で、忘れられた銘醸畑4ha（オックフェナー・カイスベルク）の再興に友人と共に取り組んでいる。

2019	春は水不足が心配され、夏はブドウの成熟が止まってしまうほど暑かった。雨がちな秋で、選別しながらの収穫が欠かせなかった。
2018	年初の雨が、夏の猛暑と乾燥からブドウ樹を救った。9月上旬の雨が収穫量を増やし、貴腐菌を繁殖させた。
2017	4月20日頃の遅霜でモーゼルの収穫量は約25%減少。夏の好天で成熟がすみ、記録的に早い収穫開始。
2016	9月に雨が早く早い時期の収穫となったが、ブドウは成熟し品質は非常に良好だが、収量は少量である。
2015	収量は多くはないが、しっかりと果実が熟した。

○Schiefer Riesling シーファーリースリング				
	<p>煙</p> <p>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</p>	醸造	<ul style="list-style-type: none"> ・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醗酵。野生酵母のみ。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ヶ月間熟成 	<p>備考</p> <p>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が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くなる飲み心地。夏のさっぱりとした料理にあう。ザールの基準となるリースリング。2018はAlc. 11.9%, 残糖6.3g/l, 総酸度7.2g/l。</p>
○Riesling V V リースリング ファン・フォルクセン				
	<p>煙</p> <p>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</p>	醸造	<ul style="list-style-type: none"> ・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醗酵。野生酵母のみ。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ヶ月間熟成 	<p>備考</p> <p>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。キュヴェ名のVVはVan Volxemのイニシャル。2018はAlc. 11.9%, 残糖11.8g/l, 総酸度6.7g/l。辛口寄りのオフドライ。</p>
○Saar Riesling ザール リースリング				
	<p>煙</p> <p>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</p>	醸造	<ul style="list-style-type: none"> ・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醗酵。野生酵母のみ。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ヶ月間熟成 	<p>備考</p> <p>Schiefer Rieslingはモーゼルのブドウも使っているのに対して、Saar Riesling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、エントリーレベ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。2019年産はAlc. 12.2%, 残糖値7.2g/l, 総酸度7.0g/l。</p>
○Rotschiefer Riesling Kabinett ロートシーファー リースリング カビネット				
	<p>煙</p> <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</p>	醸造	<ul style="list-style-type: none"> ・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醗酵。野生酵母のみ。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ヶ月間熟成 	<p>備考</p> <p>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。2019年産はAlc. 10.5%, 残糖値25.8g/l, 総酸度7.2g/l。</p>

	<p align="center">○Wiltinger Riesling (BWiltinger Braunfels Riesling) ヴィルティンガー リースリング</p>		<p>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）。2018はAlc. 12.4%、残糖値6.6g/l、総酸度7.8g/l。</p>
	<p align="center">○Alte Reben Riesling アルテ レーベン リースリング</p>		<p>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。大振りのグラスで楽しみたい。2018年産はAlc. 12.6%、残糖値6.9g/L、酸度7.0g/L。</p>
	<p align="center">○Goldberg Riesling (VDP.Großes Gewächs) ゴルトベルク リースリング</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。2018年産はAlc. 12.4%、残糖値6.6g/L、酸度6.9g/L。</p>
	<p align="center">○Volz Riesling (VDP.Großes Gewächs) フォルツ リースリング</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。2018年産はAlc. 12.3%、残糖値8.3g/L、酸度7.0g/L。</p>
	<p align="center">○Scharzhofberger Riesling (VDP.Großes Gewächs) シャルツホーフェルガー リースリング</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。2018年産はAlc. 12.4%、残糖値6.8g/L、酸度7.3g/L。</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</p> <p>品種：リースリング 植樹：1950年頃 位置：南南東～南南西向き斜面、斜度20～60%、標高216～300m 土壌：デヴォン紀の青色粘板岩に少量の赤色粘板岩、硬砂岩</p> <p align="center">醸造</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・木樽で醗酵。野生酵母のみ。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ヵ月熟成。野生酵母、長期熟成、伝統的醸造。 	<p align="center">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スチャーで、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。2018年産はAlc. 12.4g/L、残糖値8.4g/L、酸度6.8g/L。</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</p> <p>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：灰色粘板岩土壌、火山性の流紋岩、珪質斑岩の塊が多く混じる</p> <p align="center">醸造</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・木樽で醗酵。野生酵母のみ。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ヵ月熟成。野生酵母、長期熟成、伝統的醸造。 	<p align="center">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、ベルゲンツクノップ、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</p> <p>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。土壌が赤味を帯びているのは鉄分由来。</p> <p align="center">醸造</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・木樽で醗酵。野生酵母のみ。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ヵ月熟成。野生酵母、長期熟成、伝統的醸造。 	<p align="center">備考</p> <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ようなワイン。濃厚さ、凝縮感、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。</p>
	<p align="center">○Sekt 1900 Brut Riesling ゼクト 1900 ブリュット リースリング</p> <p>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。</p> <p align="center">醸造</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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醗酵。野生酵母のみ。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ヵ月熟成。野生酵母、長期熟成 ・伝統的瓶内二次発酵、最長5年間。 	<p align="center">備考</p> <p>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奢なたたずまいが、当時の繁栄ぶりを物語っている。キューベ名の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。VT2011はAlc. 12.1%、残糖値10g/L、酸度6.8g/L、気圧5.4bar。</p>
	<p align="center">○Ritterpfad Riesling Kabinett (VDP.Große Lage) リッタープファード リースリング カビネット</p> <p>品種：リースリング 100% 位置：南南東～南西向きの、ザール川に背を向けた斜面に位置する。 土壌：鉄分を含み赤色を帯びた粘板岩と灰色粘板岩の混じった重い土壌。</p> <p align="center">醸造</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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醗酵。野生酵母のみ。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8ヵ月熟成。野生酵母、長期熟成、伝統的醸造。 	<p align="center">備考</p> <p>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。2018年産は残糖値55.8g/L、酸度7.5g/L、Alc. 9.5% vol. 同じく甘口のRotschiefer Kabinettの上級品。</p>

	<p align="center">○Bockstein Riesling Spätlese (VDP.Große Lage) ボックシュタイン リースリング シュペートレーゼ</p>		<p>備考</p> <p>ザール川の支流に沿って広がる南向き斜面で、ザールを代表する畑の一つ。2018年産は残糖値73g/L, 酸度7.1g/L, Alc. 9% vol.</p>
畑	<p>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：デヴォン紀粘板岩と硬砂岩の混じる土壌。一部珪質砂岩、黄土。</p>	醸造 <ul style="list-style-type: none"> ・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醗酵。野生酵母のみ。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8ヵ月熟成。野生酵母、長期熟成、伝統的醸造。 	
	<p align="center">○Altenberg Alte Reben Riesling Auslese (VDP.Große Lage) アルテンベルク・アルテ・レーベン リースリング アウスレーゼ</p>		<p>備考</p> <p>収穫の際に選り分けられた貴腐菌のついた葡萄を使用。2018年産は残糖値134.2g/L, 酸度6.2g/L, Alc. 8% vol.</p>
畑	<p>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。</p>	醸造 <ul style="list-style-type: none"> ・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醗酵。野生酵母のみ。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ヵ月熟成。野生酵母、長期熟成、伝統的醸造。 	