

## Immich-Batterieberg

### イミツヒ=バッテリーベルグ

地域：Mosel モーゼル

地区、村：ベライヒ・ベルンカステル、Enkirch エンキルヒ村

醸造・栽培責任者：Gernot Kolleman ゲルノート・コルマン

HomePage: <http://www.batterieberg.com/>



**創業年**：1425年（現オーナーは2009年に就任）

#### ワイナリー：

1425年から続くイミツヒ=バッテリーベルクを、2009年に引き継いだゲルノート・コルマンは、1999年、ザールのファン・フォルクセン醸造所を、現オーナーの右腕として立ち上げ、ドイツワインに変革をもたらした人物。

ゲルノートのやり方は、2000年代初頭には相当に思い切った手法だった。普通の生産者ならば、ブドウ樹は収量が落ち始める30年前後で植え替えるところを、出来るだけ樹齢の高い老木を、より質の高いワインが出来るとして大切にしたい。平均の約半分前後にあたる40hl/ha以下に収量を抑え、辛抱強く完熟を待つローマンとコルマンのやり方に、近隣の生産者達は呆れかえった。セラーでも、亜硫酸以外の添加物を一切使わずに、野生酵母だけで発酵した。高い志を持ち、リスクに果敢に挑んだ辛口系のリースリングは、当初「モーゼルらしくない」と批判された。しかし、間もなく「リースリング・ルネッサンス」とも評される、辛口ドイツワインの一大ムーヴメントを引き起こした。その仕掛け人が、ゲルノートだった。

2004年7月にファン・フォルクセンを辞した後、ゲルノートはフリーランスのコンサルタントとして、各地の醸造所で栽培・醸造を手掛けた。ありきたりで凡庸なワインを造っていた醸造所が、ゲルノートの手にかかると目の覚めるような味わいの、実に魅力的なワインを造るようになったのは、まるで魔法のようだった。そして2009年に、イミツヒ=バッテリーベルクの経営・醸造責任者に就任。ファン・フォルクセンと同じ手法で、高品質な辛口系リースリングとシュペートブルグンダーを醸造している。

#### 歴史：

イミツヒ=バッテリーベルクの名前の「イミツヒ」は、1989年まで564年間に渡って醸造所を続けてきた、イミツヒ家に由来する。「バッテリーベルク」は19世紀半ば、モーゼル川沿いの急斜面の岩盤を火薬で爆破して造成した際の轟音を、砲兵隊 Batterie の砲撃に例えたことに由来する。現在、醸造所が所有する19ヘクタールのブドウ畑のうち、バッテリーベルク周辺の主要な畑は、1868年のプロイセン王国政府の格付け地図で、グラン・クリュに格付けされている。きわめて急峻なブドウ畑で、すべての農作業を人手で行わなければならない。粘板岩に珪岩が混じる土壌の斜面に栽培される、多くが樹齢80年以上の自根の古木から収穫されたブドウは、9世紀まで遡る醸造所の建物の地下にある、玄武岩の柱が支える石造りのセラーで醸造される。

## ブドウ畑：

エステートワイン、オルツヴァイン（村名）、ラーゲンヴァイン（畑名）の三段階構成で、呼称範囲がせばまるほど、高品質になる。

### a. エステートワイン

「C.A.I.」： カール=アウグスト・イミツヒのイニシャルに由来。バッテリーベルクのふもとの若木（樹齢 20 歳前後）の区画と、エンキルヒ周辺の自根の有機栽培の畑の買いブドウを使っている。Kabinett と表記しているのは補糖していない、低アルコール濃度（11.5%以下）のワインであることを示すため。アルコール濃度の低い、ほっそりとして繊細なスタイルを目指している。

### b. オルツヴァイン

「**エシェブルク**」 Escheburg : 畑名ワインの選別に落ちたブドウ（「B セレクション」）から醸造。単一畑の収穫は、その半分が畑名ワインになり、それ以外はエシェブルクや C.A.I.に用いる。

### c. ラーゲンヴァイン

トラーバツハとエンキルヒの間の「シュタルケンブルガー・ハング（シュタルケンブルク岸壁）」と呼ばれるモーゼル川沿いの斜面にある。これらの畑はきわめて急な斜面で、トラクターも馬も入れない。農作業はすべて手作業。有機栽培だが認証はとっていない。古木の自根のブドウ樹の割合が高く（約 80%）、遺伝子的な多様性と、自然に抑制された収穫量で、ブドウ畑の個性が際立つワインが出来る。

「**エラーグループ**」 Ellergrub : 一番の急斜面。バッテリーベルクから 200m ほど上流の、トラーベン・トラーバツハ寄りにある。風化して、黒みを帯びた青色粘板岩土壌は、モーゼル中流域と共通する。抑制の効いた、繊細で最も品のあるリースリングを産する。シルキーなテクスチャーと生き生きとした透明感が持ち味。

「**ツェップヴィンゲルト**」 Zepwingert : バッテリーベルクを囲むようにして広がっている。イミツヒ=バッテリーベルクが所有するのはバッテリーベルクに右端に接し、粘板岩の岸壁のすぐ下に位置する区画。やや黒みを帯びた粘板岩土壌には、醸造所で最も樹齢の高いブドウ樹が育ち、男性的で力強いリースリングを産する。飲み頃になるまで時間がかかる。

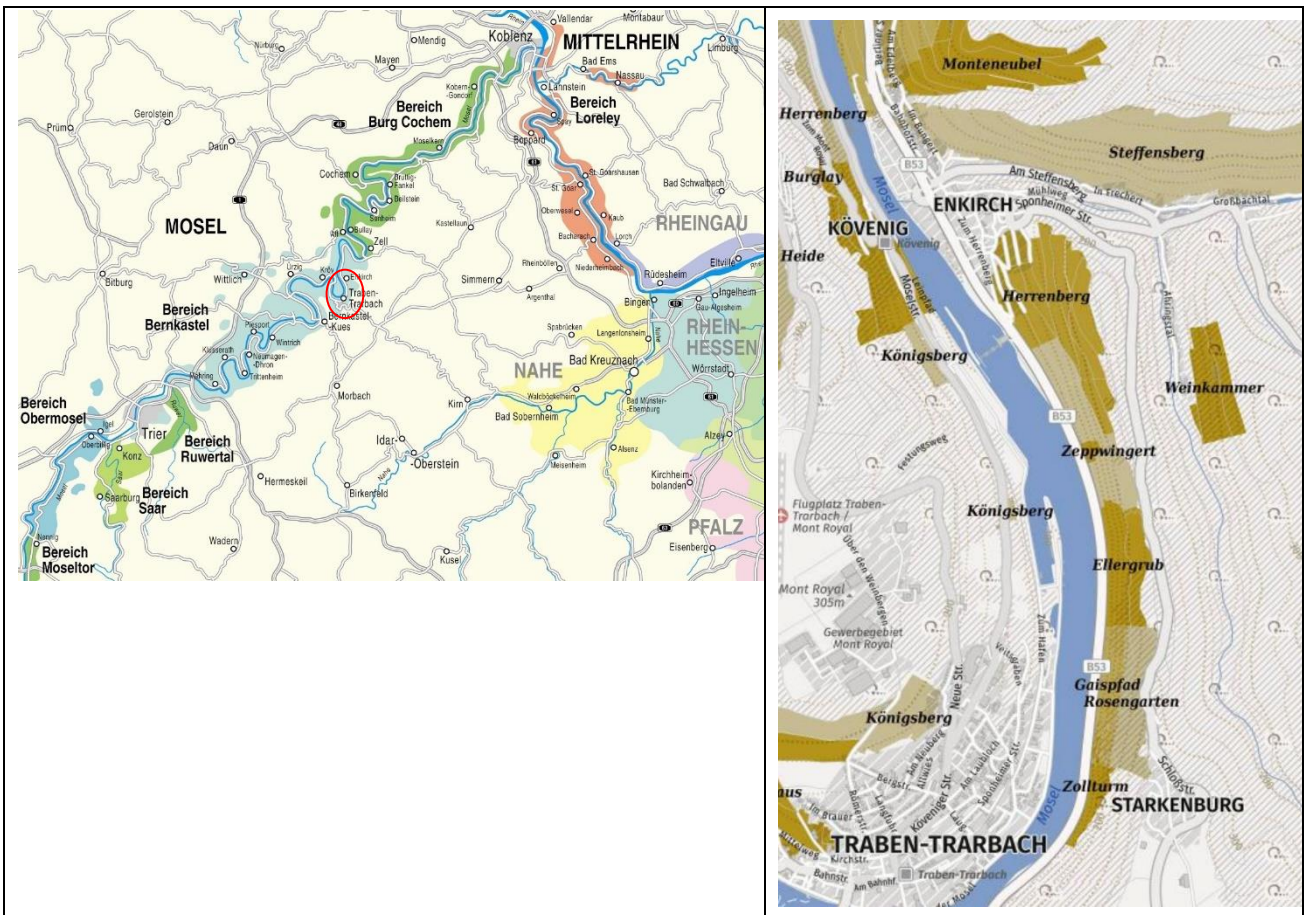
「**バッテリーベルク**」 Batterieberg : 単独所有（面積 1.1ha）。「ツェップヴィンゲルト」に囲まれるようにして位置する。地下 200~300m に達する灰色粘板岩の地層の上に、約 50cm あまりの薄い表土。古い畑ではないので岩石はあまり風化されていない。他にはないほど珪岩が高い割合で混じっている。パワフルで緻密で重層的な味わいで、気品があり、長期熟成能力を備える。

「**シュテッフェンベルク**」 Steffensberg : エンキルヒ村の北にある単一畑。鉄分を多く含み、粘板岩は灰色から赤銅色を帯び、表土が厚く、養分に富み、保水性に優れている。南向き斜面。樹齢 60 歳以上の自根のリースリングが多い。パワフルで柔らかく飲み頃も早めに訪れ、料理にあわせやすい。

## ・醸造

ゲルノートが目指しているのは、純粋で、本来の個性を覆い隠さず、熟したブドウから得られるほどよい酸味と、明確なストラクチャーを有し、長期熟成能力を備えたワインである。清澄は3~12時間。木樽とステンレスタンクの両方を使う。野生酵母のみで温度調整せずに発酵させ、培養酵母・酵素・タンパク質安定剤・清澄剤は使用しない。樽は500~1000ℓ。澱引きせずに長期間熟成を行う。補糖・凝縮・除酸も行わない。1971年のドイツワイン法以前の、伝統的な「ナトゥアライン（天然純粋）」なワインを造っている。

亜硫酸は瓶詰の直前に一回だけ、出来る限り少量を添加する。樽の中では澱に接触しているため、亜硫酸を添加する必要はないが、亜硫酸無添加醸造は考えていない。遊離亜硫酸 35~45mg/ℓ を目指すが、生産年の状況（果汁のpHが高い年）によっては増えることがある。



参照 : DWI Deutsches Weininstitut

(以上)