



# Immich-Batterieberg

## イミツヒ=バッテリーベルク



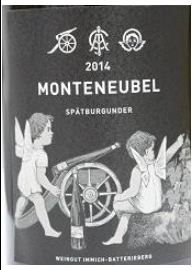

イミツヒ=バッテリーベルクの「イミツヒ」は、1425年から醸造所を切り盛りしてきたイミツヒ家に由来する。そして「バッテリーベルク」は、19世紀半ば、モーゼル川沿いの急斜面を爆破して、ブドウ畑を造成した際の轟音を、砲兵隊Batterieの砲撃に例えたことに因んでいる。そして2009年から、ザールのファン・フォルクセン醸造所で2003年まで醸造責任者だったゲルノート・コルマンが、経営と醸造を担っている。

19ヘクタールのブドウ畑の大半が、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。急峻なブドウ畑で、樹齢80年以上の自根の古木が多い。その収穫は、9世紀まで遡る醸造所の地下にある、玄武岩の柱が支える石造りのセラーで醸造される。微量の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、目の覚めるような味わいのリースリングである。

◎Detonation bubbles - Riesling Sekt Extra Brut デトナチオン・バブルス リースリング・ゼクト・エクストラ・ブリュット				
	<b>畑</b> 品種：リースリング100% 位置：標高280m、南西向き、斜度約40度 土壌：灰色・赤色の粘板岩	<b>醸造</b> ベースワインはステンレスタンクで7か月間発酵 約2年3か月間瓶内熟成 瓶内二次発酵、ドサージュなし	備考	シュテッフェンスベルクの新たに入手した区画（標高の高い場所にあり、樹齢はやや若く25歳前後）のリースリングを使用。
◎Jour Fixe - Riesling Sekt Brut Nature ジュール・フィクス リースリング・ゼクト・ブリュット・ナチュール				
	<b>畑</b> 品種：リースリング100% 植樹：1960年頃、自根が多い 位置：標高140~300m、西~南西向き 土壌：灰色・青色の粘板岩	<b>醸造</b> ベースワインは木樽で約7か月間醗酵 約2年間瓶内熟成 添加物は二次発酵用の酵母のみ 瓶内二次発酵、ドサージュなし	備考	ブドウ畑はEnkircher Ellergrub, Trabener Zollturm, ザールのOberemmeler Altenberg。ドサージュなしの、辛口のゼクト。1次醗酵後の熟成も、瓶内二次発酵後の熟成も十分に時間をかけているため、飲みごたえもしっかりとある。
◎Jour Fixe - Spätburgunder Rosé Brut Nature ジュール・フィクス シュペートブルグンダー・ロゼ・ブリュット・ナチュール				
	<b>畑</b> 品種：シュペートブルグンダー100% 植樹：1990~2005年 位置：南~南西向き 土壌：灰色・赤色の粘板岩	<b>醸造</b> 全房圧搾後、ステンレスタンクで野生酵母により発酵 ステンレスタンクで11か月間シュールリー熟成後、瓶内で2年間熟成 瓶内二次発酵	備考	ドサージュなしの、ロゼ・スパークリングワイン。 ブドウは、90%ブリーデラー・ヘルツヒェン、10%モンテノイベルの畑から収穫される。
◎CAI - Riesling Kabinett trocken シー・エー・アイ リースリング・カビネット・トロッケン				
	<b>畑</b> 品種：リースリング100% 植樹：1960~1995年 位置：標高130~300m 南西・南・南東向きの斜面 土壌：灰色・赤色・青色のデヴォン紀粘板岩	<b>醸造</b> マセレーションは数時間程度 ステンレスタンクで野生酵母により発酵、澱引きせずに9か月間シュールリー熟成 瓶詰直前まで亜硫酸塩は添加しない 発酵温度の調整もしない	備考	CAIは、バッテリーベルクの畑を造成した当時の醸造所オーナー、カール・アウグスト・イミツヒに因む。エントリーレベルのワインとはいえ、ゲルノートの持ち味である、肌理の細かいテクスチャーや味わい深さは十分に感じ取ることが出来る。 原料となるブドウは大半が契約栽培農家のブドウ。8軒の栽培農家から毎年同じ畑のブドウを納入してもらっているが、2030年までにすべて自社畑のブドウにすることを目指している。

	<p align="center">○Detonation Riesling デトナチオン・リースリング</p>		<p>当初エントリーレベルはCAIしか造っていなかったが、タンクの中にはブレンドしてしまうのがもったいない品質を感じるものがあり、2016VTから別にリリースすることにした。シーフードが好きなので、それにあうよう、CAIよりもストレートでキレのある、より精緻で塩気を感じるワインができるブドウ畑を選んだという。ブドウの60%は自社畑で、ブリーデル村の畑の収穫が多い。30%はイミッチの栽培家が所有するブドウ畑のもので、10%はドーロナー・ホーフベルクの自根の古木のもの。すべて40年以上のブドウ樹のみ。</p>
	<p align="center">○Escheburg Riesling エシェブルク・リースリング</p>		<p>「エシェブルク」は、現在醸造所になっている築1000年以上の城塞の名前。エンキルヒ村周辺の、複数の畑の収穫を用いた村名ワインに相当する。凝縮感と力強さが特徴的。</p>
	<p align="center">○Briedeler Herzchen Riesling ブリーデラー・ヘルツェン・リースリング</p>		<p>2019VTが初リリース。Herzchenは「小さなハート」の意味。ブリーデルはモーゼル川沿いに14km下流の村で、シュヴァルツカッツで有名なツェルに近い。</p>
	<p align="center">○Trabener Zollturm Riesling トラーベナー・ツォルトトゥルム・リースリング</p>		<p>斜面の頂きに、かつてモーゼルを通行する船舶から税金を徴収するための見張りの塔があったことにちなむ。</p>
	<p align="center">○Enkircher Steffensberg Riesling エンキルヒャー・シュテッフェンスベルク・リースリング</p>		<p>村の北側の南向き斜面で、赤スレートと表土の厚さが、親しみやすく明るくスパイシーな、独特な個性を与えている。Wine Advocateで2020VTが93.を取得。</p>

	<p align="center">○Enkircher Ellergrub Riesling エンキルヒャー・エラーグループ・リースリング</p>		備考	<p>バッテリーベルクの隣の急斜面で、トラクターが入ることのできない、すべてを手作業でおこなわなければならない畑。耕地整理を免れた貴重な畑で、自根の古木が多い。 Wine Advocateで2020VTが95.を取得。</p>
	<p align="center">○Enkircher Batterieberg Riesling エンキルヒャー・バッテリーベルク・リースリング</p>		備考	<p>彼らの所有する畑の中でも特に樹齢が高い自根の古木が多い。斜面の中腹から上部の区画。酸味とミネラルだけでなく複雑味とボディを合わせもつ。 Wine Advocateで2020VTが96+.を取得。</p>
	<p align="center">○Enkircher Zeppwingert Riesling エンキルヒャー・ツェップヴィンゲルト・リースリング</p>		備考	<p>バッテリーベルクの畑の隣の、さらに樹齢の高い自根のブドウ樹が栽培されている畑。 Wine Advocateで2020VTが98/100.を取得。</p>
	<p align="center">○Enkircher Zeppwingert Réserve Riesling エンキルヒャー・ツェップヴィンゲルト・レゼルヴ・リースリング</p>		備考	<p>エンキルヒャー・ツェップヴィンゲルトの畑の中でも高樹齢の自根のブドウ樹から少量得られた収穫を、野生酵母で発酵して2年間300Lの小樽で熟成。6本入りの木箱。</p>
	<p align="center">●ROB - Spätburgunder Rosé アール・オー・ビー シュペートブルグンダー・ロゼ</p>		備考	<p>モーゼルの急斜面に植わるシュペートブルグンダーの、ほんのりと薄いロゼワイン。柑橘系の明るい果実味に、タイムなどのハーブの香り。洗練されたスタイルだが、気軽に楽しめるトーンの味わい。ROBの意味は「Rose from Batterieberg」で、CAIと並ぶ位置づけ。ブドウは、10%モンテノイベル、40%ドーロナー・ホーフベルク、50%ブリーデラー・ヘルツヒェンの畑から収穫される。</p>

 <p>2014 MONTENEUBEL SPÄTBURGUNDER WEINGUT DR. HENICH - BATTERIEBERG</p>	<p align="center">● Enkircher Monteneubel Spätburgunder エンキルヒャー・モンテノイベル・シュペートブルグンダー</p>		<p>備考</p> <p>「モンテノイベル」という畑名で栽培されているシュペートブルグンダー（ピノ・ノワール）。2年間の樽熟成により、余計な果実味やタンニンを落ち着かせた、端正なピノ・ノワール。2011VTはラベルデザインが異なり、白いエチケットでのリリース。</p>
<p>畑</p> <p>品種：シュペートブルグンダー100% 植樹：1998年 土壌：赤色粘板岩</p>	<p>醸造</p> <p>果梗100%で、合成樹脂のコンテナでピジャージュしながら1か月間マセレーション 容量225~300Lの木樽で2年間熟成</p>		
 <p>BATTERIEBERG AUSLESE DR. HENICH - BATTERIEBERG</p>	<p align="center">○ Enkircher Batterieberg Riesling Auslese エンキルヒャー・バッテリーベルク・リースリング・アウスレーゼ</p>		<p>備考</p> <p>貴腐のつかない、しかしやや乾燥してしなびはじめた収穫を使った。醸造手法は他と同じで、残糖は発酵が自然にストップして残ったもの。ワインがなるべくしてなった甘口。</p>
<p>畑</p> <p>品種：リースリング100% 植樹：1930年頃かそれ以前、自根 位置：標高130~250m、西~南西向き 土壌：灰色粘板岩、珪岩の割合が高い</p>	<p>醸造</p> <p>約12~18時間マセレーション 容量225~300Lの古い木樽で発酵後、澱引きせずに亜硫酸塩無添加で1年以上熟成</p>		