

ENDERLE

SE Wein (Sven Enderle)

エス・エー ヴァイン (スヴェン・エンデルレ)

Racines 

スヴェン・エンデルレは2007年、友人と共に「エンデルレ・ウント・モル」を立ち上げ、一躍注目を集めたがラシーヌも日本市場へと紹介してきた。しかし2019年に同醸造所を去る。当初はワイン造りから完全に離れるつもりでいたが、友人の後押しを受け、再び自身のワインを造ることを考え始める。2022年、紆余曲折ありモーゼル川流域のベンカステル近郊に倉庫のようなセラーを構えワイン造りを再開。信頼するバーデンとモーゼルの農家からブドウを購入し、長距離にはなるがモーゼルのセラーまでブドウを運んで醸造を行っている。

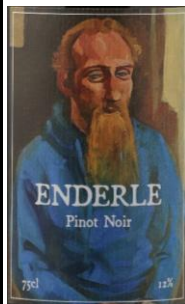
以前働いていた醸造所の頃からと同様に、ピノ・ノワールは全房で醸造され、垂直型プレスで圧搾、亜硫酸は醸造中ではなく瓶詰前に添加する。数年後にはバーデンにセラーを構えたいところだが、理想的とは言えない環境の中でも、スヴェンは情熱を絶やさず、再出発を果たしたのだった。

2022

天候に恵まれ、収量・品質ともに良好。軽やかで飲みやすいヴィテッジ。

● Pinot Noir

ピノ・ノワール



畑

品種：ピノ・ノワール
樹齢：1980年代～2010年代
位置：マルクグレーフラント、クライヒガウ（バーデン）
土壌：石灰質、レス土、コイパー（泥灰岩）

醸造

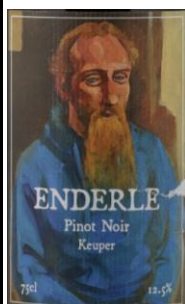
800Lの合成樹脂容器で4-6週間マセレーション。全房。
垂直型圧搾機で圧搾
225～600Lの古樽で15カ月間熟成
瓶詰前に25mg/Lの亜硫酸を添加

備考

ブドウはバーデン地方とヴェルテンベルク地方の3生産者の収穫を利用して。いずれもスヴェンが信頼する生産者で、バイオダイナミック農法で栽培されている畑のブドウを利用している。

● Pinot Noir Keuper

ピノ・ノワール コイパー



畑

品種：ピノ・ノワール
位置：クライヒガウ（バーデン）
樹齢：1990年代
土壌：コイパー（泥灰岩）土壌

醸造

800Lの合成樹脂容器で4-6週間マセレーション。全房。
垂直型圧搾機で圧搾
225～600Lの古樽で15カ月間熟成
瓶詰前に25mg/Lの亜硫酸を添加

備考

バーデン地方の、クライヒガウ地域、ミッヒェルフェルダー・ヒンメルベルク所有の畑。バイオダイナミック農法で栽培されている畑のブドウを利用している。