Van Volxem
ファン・フォルクセン

18世紀にイエズス会修道院が所有していた畑を、フランス革命後にトリーアの実業家グスタフ・ファン・フォルクセンが取得し、1900年頃には世界的な名声を誇った歴史的醸造所。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取得した。以後、膨大な設備投資と徹底した品質管理によって再建を果たし、醸造所のみならず、モーゼルおよびザールのリースリング復権を象徴する存在となっている。取得当初13haだった畑は一時約85haまで拡大したが、現在は選択と集中を進め、全体では60ha台へと縮小している。一方で、2015年からザールのオックフェン村で忘れられていた銘醸畑「オックフェナー・ガイスベルク」12haの再興に取り組み、さらに樹齢145年の区画を含むマキシミナー・ヘレンベルクや、19世紀半ば植樹の古木が残るザールブルガー・ラウレンティウスベルクなども取得。加えて、温暖化によって増加する雹害や遅霜など局地的リスクへの備えとして、モーゼルの畑も増やしている。栽培品種の95%をリースリングが占める。

畑では、優れた区画の遺伝的特性を守るため、房や粒が小さく自然に収量の低い樹を選抜して植樹。古木を重視し、辛抱強く完熟を待つことで知られ、収穫は地域でも最後になることが多い。厳格な選果を徹底し、収量は30〜40hL/haに抑えられる。醸造では野生酵母による発酵を基本とし、必要最小限の亜硫酸塩を使用。ヴィンテージによっては補糖用のサッカロースを用いるが、これはワインを甘くするためではなく、辛口リースリングに理想的な骨格と均衡を与えるため、アルコール度数を0.5〜1%ほど整える目的で行われるもの。ザール特有の高い酸と冷涼感を保ちながら、より伸びやかで安定した構造へ導くための判断である。ステンレスタンクに加え、アイフェル山地に所有する森林の木材から自製した120〜2400Lの木樽を使用し、土地の個性を繊細に引き出している。主力は辛口からオフドライのリースリングで、若いうちは繊細だが、数年の熟成によって驚くほどの複雑さと奥行きを現す。

2019年7月には新醸造施設が完成。2004年産から醸造責任者を務めていたドミニク・フェルクは2021年11月に退任し、後任には、1998年から2021年までナーエのSchlossgut Dielで醸造責任者を務めたクリストフ・フリードリヒが就任。2021年産は、収穫作業をフェルクが指揮し、その後の醸造と瓶詰めをフリードリヒが担当している。

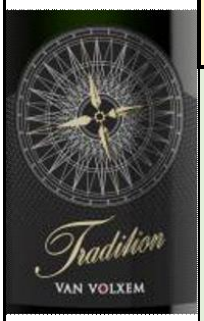
2024	ザールとルーヴァーでは遅霜の深刻な被害をうけた。おだやかな夏の後涼しい9月となり、収穫は近年に比べ遅れた。
2023	生育は順調だったが、夏の雨と腐敗の影響で収穫は早まり、甘口ワインの生産は特に困難を極めた。
2022	乾燥と水不足で生育が停滞。9月の冷涼な気候で酸度が保たれた。
2021	1990年代を彷彿とさせる冷涼な年。
2020	3年続きの猛暑の生産年だったが、9/末の低温と雨で収量が増えて果汁糖度の上昇が抑制された。
2019	春は水不足が心配され、夏はブドウの成熟が止まってしまうほど暑かった。雨がちな秋で、選別しながらの収穫が欠かせなかった。
2018	年初の雨が、夏の猛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すみ、記録的に早い収穫開始。
2016	9月に雨が多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か、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。



◎1900 Brut Riesling Sekt
1900・ブリュット・リースリング・ゼクト

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		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 木樽で野生酵母とともに醗酵、培養酵母・酵母の栄養剤・酵素・清澄剤などの使用は無し 木樽で約11ヵ月間熟成 最長5年間、伝統的瓶内二次発酵を行う	備考

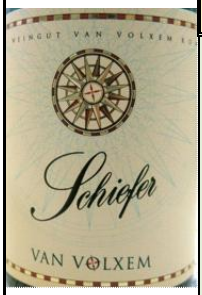
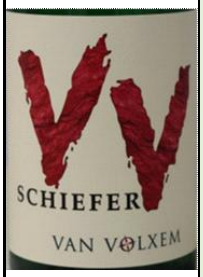
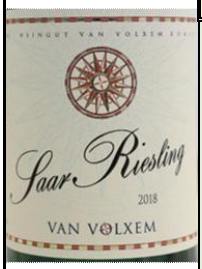
1900年頃、ザールはスパークリングワインの醸造で繁栄し、ヨーロッパ各地のレストランやホテルで賞味され、賞賛された。今もザール川沿いにある醸造所の豪奢なたたずまいが、当時の繁栄ぶりを物語っている。キュベ名の1900は、栄華を誇った当時へのオマージュ。古木の完熟したリースリングに由来する、複雑で繊細かつ芳醇な味わい。

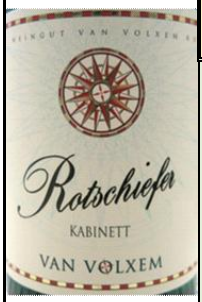
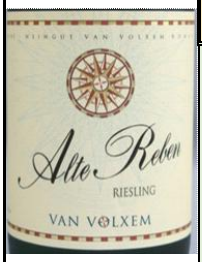
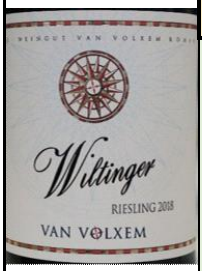
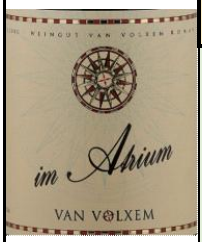
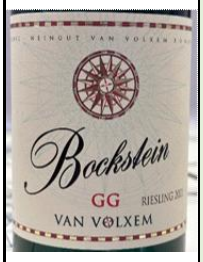


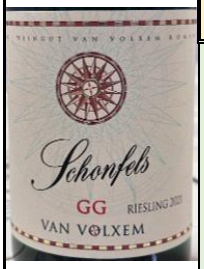
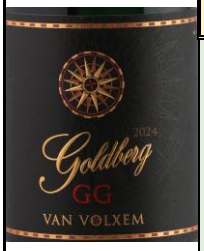
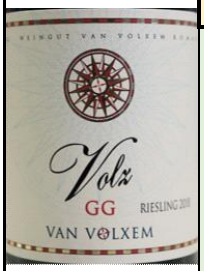
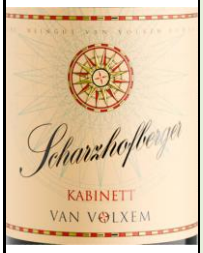
◎Tradition Sekt Brut
トラディション・ゼクト・ブリュット

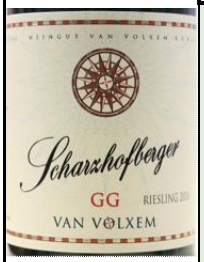
品種：シュペートブルグンダー主体、シャルドネ、ヴァイスブルグンダー 植樹：樹齢15〜20年 位置：モーゼル川およびザール川沿いの急斜面		オークの大樽で醗酵 ステンレスタンクおよびバリックで36ヶ月間シュール・リー熟成	備考

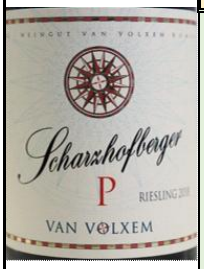
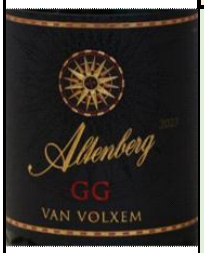
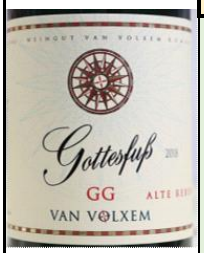
明るく澄んだ黄色。ブルゴーニュ系品種のブレンドによるゼクト。

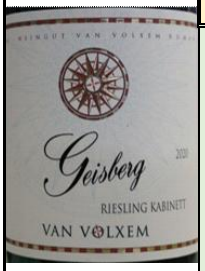
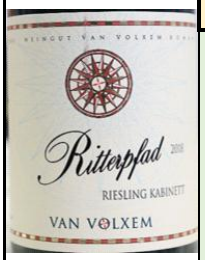
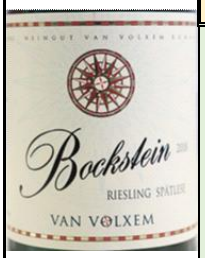
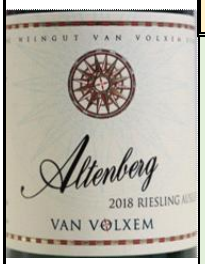
<table>
<tr><td rowspan="2">
</td><td colspan="4">○Schiefer Riesling
シーファー・リースリング</td><td rowspan="2">備考</td><td rowspan="2">樹齢30年未満のやや若いブドウ樹からのワインで、粘板岩のミネラル感をくっきりと表現しつつ、心地よい酸味が調和している。控えめなアルコール濃度と魅惑的な果実味、いつまでも飲み続けたくなる飲み心地。夏のさっぱりとした料理にあう。
2020年産から自家所有するブドウ畑の収穫100%で醸造するようになったので、ラベルデザインを変更した。
2023VT生産なし。</td></tr>
<tr><td>畑</td><td>品種：リースリング 100%
樹齢：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</td><td>醸造</td><td>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野生酵母とともに醗酵、培養酵母・酵母の栄養剤・酵素・清澄剤などの使用は無し
ステンレスタンクで6~7ヵ月間熟成</td></tr>
<tr><td rowspan="2">
</td><td colspan="4">○VV Schiefer
ファウファウ・シーファー</td><td rowspan="2">備考</td><td rowspan="2">ファン・フォルクセンの最もベーシックなキュベの一つ。2022年産まではSchiefer Rieslingがこの位置づけにあったが、商品構成の見直しから、2023年産ではSchiefer Rieslingは生産されず、後継キュベとしてVV Schieferがリリースされた。
前者は自社畑の収穫のみを使い、後者は契約栽培農家の収穫を含むという違いがあるが、ファン・フォルクセンの収穫チームが手作業で収穫し、培養酵母などの醸造補助物質を一切使わないのは、上級キュベと同様。コストパフォーマンスに優れたリースリング。
ちなみにVVはドイツ語の"Viel Vergnügen"(お楽しみください）の略だが、生産者名の頭文字でもある。</td></tr>
<tr><td>畑</td><td>品種：リースリング 100%
樹齢：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</td><td>醸造</td><td>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野生酵母とともに醗酵、培養酵母・酵母の栄養剤・酵素・清澄剤などの使用は無し
ステンレスタンクで6~7ヵ月間熟成</td></tr>
<tr><td rowspan="2">
</td><td colspan="4">○VV Weissburgunder
ファウファウ・ヴァイスブルグンダー</td><td rowspan="2">備考</td><td rowspan="2">モーゼル川およびザール川流域の契約栽培家からの買いブドウで造られるVVシリーズ。</td></tr>
<tr><td>畑</td><td>品種：ヴァイスブルグンダー
樹齢：30年未満
位置：モーゼル川沿いとザール川沿いの急斜面</td><td>醸造</td><td>ステンレスタンクで野生酵母とともに醗酵、培養酵母・酵母の栄養剤・酵素・清澄剤などの使用は無し</td></tr>
<tr><td rowspan="2">
</td><td colspan="4">○Saar Riesling
ザール・リースリング</td><td rowspan="2">備考</td><td rowspan="2">シーファー・リースリングはモーゼルのブドウも使っているのに対して、ザール・リースリング 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、エントリーレヴェ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。</td></tr>
<tr><td>畑</td><td>品種：リースリング 100%
樹齢：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</td><td>醸造</td><td>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野生酵母とともに醗酵、培養酵母・酵母の栄養剤・酵素・清澄剤などの使用は無し
ステンレスタンクで6~7ヵ月間熟成</td></tr>
</table>

<table>
<tr>
<td rowspan="2">
</td>
<td colspan="4">○Rotschiefer Riesling Kabinett
ロートシーファー・リースリング・カビネット</td>
<td rowspan="2">備考</td>
<td rowspan="2">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。</td>
</tr>
<tr>
<td>畑</td>
<td>品種：リースリング100%
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</td>
<td>醸造</td>
<td>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野生酵母とともに醗酵、培養酵母・酵母の栄養剤・酵素・清澄剤などの使用は無し
ステンレスタンクで6~7ヵ月間熟成</td>
</tr>
<tr>
<td rowspan="2">
</td>
<td colspan="4">○Alte Reben Riesling
アルテ・レーベン・リースリング</td>
<td rowspan="2">備考</td>
<td rowspan="2">古木ならではの味わいと、長期熟成能力を備える。なめらかでち密なテクスチャー、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。大振りなグラスで楽しみたい。</td>
</tr>
<tr>
<td>畑</td>
<td>品種：リースリング100%
樹齢：約30-120年
位置：ザールの複数の畑、急斜面
土壌：様々な粘板岩土壌、火山性の流紋岩や珪質斑岩、硬砂岩が混じった土壌</td>
<td>醸造</td>
<td>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野生酵母とともに醗酵、培養酵母・酵母の栄養剤・酵素・清澄剤などの使用は無し
ステンレスタンクで6~7ヵ月間熟成</td>
</tr>
<tr>
<td rowspan="2">
</td>
<td colspan="4">○Wiltinger Riesling（旧Wiltinger Braunfels Riesling）
ヴィルティンガー・リースリング</td>
<td rowspan="2">備考</td>
<td rowspan="2">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）。</td>
</tr>
<tr>
<td>畑</td>
<td>品種：リースリング100%
樹齢：30歳未満
位置：南東向き
土壌：灰色粘板岩、火山性の流紋岩もしくは珪質斑岩を多量に含む</td>
<td>醸造</td>
<td>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野生酵母とともに醗酵、培養酵母・酵母の栄養剤・酵素・清澄剤などの使用は無し
ステンレスタンクで6~7ヵ月間熟成</td>
</tr>
<tr>
<td rowspan="2">
</td>
<td colspan="4">○Wawerner Im Atrium
ヴァーヴェルナー・イム・アトリウム</td>
<td rowspan="2">備考</td>
<td rowspan="2">2021が初ヴィンテッジ。冷涼な年で、Goldbergに求められる質に至っていないと判断された樹齢30年以下の若木が栽培されているIm Atriumという区画の収穫が、区画名を冠した村名ワインとしてリリースされたが、翌年以降も継続してリリースされている。
<u>2022VT</u>
残糖3.7g/L, 総酸度5.6g/L</td>
</tr>
<tr>
<td>畑</td>
<td>品種：リースリング 100%
植樹：30年未満
位置：南西向き、斜度38%、海抜235m
土壌：赤色粘板岩土壌と火山性の流紋岩・珪質斑岩</td>
<td>醸造</td>
<td>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野生酵母とともに醗酵、培養酵母・酵母の栄養剤・酵素・清澄剤などの使用は無し
ステンレスタンクで6~7ヵ月間熟成</td>
</tr>
<tr>
<td rowspan="2">
</td>
<td colspan="4">○Bockstein Riesling VDP.Großes Gewächs
ボックシュタイン・リースリング　VDPグローセス・ゲヴェクス</td>
<td rowspan="2">備考</td>
<td rowspan="2">ザール川支流の狭い谷間に位置し、オックフェン村を懐に抱くようにして広がるブドウ畑。斜度71%の斜面の上部の森が寒風を防ぎ、暗色の土壌と相まって温暖な栽培条件に恵まれている。ローマ時代からブドウ栽培が行われており、畑名の由来もディオニソス信仰にまつわるヤギ（ガイスボック）に由来するとも、土地の所有者だった貴族ボック家に由来するとも言われている。
棒仕立てだった古木を垣根仕立てにして栽培している。</td>
</tr>
<tr>
<td>畑</td>
<td>品種：リースリング 100%
植樹：1970年
位置：南南西向きの斜面、海抜253m、斜度71%、ザール川の支流の渓谷に位置する
土壌：粘板岩と硬砂岩の混じった土壌、一部珪質砂岩、黄土</td>
<td>醸造</td>
<td>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
木樽で野生酵母とともに醗酵、培養酵母・酵母の栄養剤・酵素・清澄剤などの使用は無し
木樽で約10ヵ月間熟成</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td rowspan="2">
</td>
<td colspan="4">○Schonfels Riesling VDP.Große Gewächs
ショーンフェルス・リースリング　VDPグローセス・ゲヴェクス</td>
<td rowspan="2">備考</td>
<td rowspan="2">ザール川にむかって吸い込まれるように落ち込む斜度74%の急斜面のブドウ畑。伝統的な棒仕立てで栽培される。
2019年にファン・フォルクセンのラインナップに加わった。</td>
</tr>
<tr>
<td>畑</td>
<td>品種：リースリング 100%
植樹：1970年
位置：南東向き、斜度75%。海抜228m
土壌：灰色粘板岩に火山性の流紋岩や珪質斑岩、硬砂岩</td>
<td>醸造</td>
<td>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
木樽で野生酵母とともに醗酵、培養酵母・酵母の栄養剤・酵素・清澄剤などの使用は無し
木樽で約10ヵ月間熟成</td>
</tr>
<tr>
<td rowspan="2">
</td>
<td colspan="4">○Goldberg Riesling VDP.Große Gewächs
ゴルトベルク・リースリング　VDPグローセス・ゲヴェクス</td>
<td rowspan="2">備考</td>
<td rowspan="2">VDP.のグローセス・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。
2021年産は生産者の納得する仕上がりにならなかったため、畑名ワインとしてリリースされなかった。</td>
</tr>
<tr>
<td>畑</td>
<td>品種：リースリング 100%
植樹：1976年
位置：南西向き、斜度38%、海抜235m
土壌：赤色粘板岩土壌と火山性の流紋岩・珪質斑岩</td>
<td>醸造</td>
<td>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
木樽で野生酵母とともに醗酵、培養酵母・酵母の栄養剤・酵素・清澄剤などの使用は無し
木樽で約10～11ヵ月間熟成</td>
</tr>
<tr>
<td rowspan="2">
</td>
<td colspan="4">○Volz Riesling VDP.Große Gewächs
フォルツ・リースリング　VDPグローセス・ゲヴェクス</td>
<td rowspan="2">備考</td>
<td rowspan="2">"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。</td>
</tr>
<tr>
<td>畑</td>
<td>品種：リースリング
植樹：1935～1985年頃
位置：南～南南西向き斜面、斜度42～55%, 海抜200～250m
土壌：灰色粘板岩に火山性の流紋岩か珪質斑岩が混じった土壌</td>
<td>醸造</td>
<td>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
木樽で野生酵母とともに醗酵、培養酵母・酵母の栄養剤・酵素・清澄剤などの使用は無し
木樽で約11ヵ月間熟成</td>
</tr>
<tr>
<td rowspan="2">
</td>
<td colspan="4">○Scharzhofberger Riesling Kabinett
シャルツホーフベルガー・リースリング・カビネット</td>
<td rowspan="2">備考</td>
<td rowspan="2">ザールを象徴する畑、シャルツホーフベルクから。同畑からの甘口ワインの生産は2024VTが初めて。

2024VT：8.5%、残糖38.0g/L、総酸度9.9g/L</td>
</tr>
<tr>
<td>畑</td>
<td>品種：リースリング
植樹：1970年代頃
位置：南～南東向き急斜面、斜度30～60%、標高180～310m
土壌：風化した青色粘板岩土壌</td>
<td>醸造</td>
<td>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野生酵母とともに醗酵、培養酵母・酵母の栄養剤・酵素・清澄剤などの使用は無し</td>
</tr>
<tr>
<td rowspan="2">
</td>
<td colspan="4">○Scharzhofberger Riesling VDP.Große Gewächs
シャルツホーフベルガー・リースリング　VDPグローセス・ゲヴェクス</td>
<td rowspan="2">備考</td>
<td rowspan="2">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。</td>
</tr>
<tr>
<td>畑</td>
<td>品種：リースリング
植樹：1970年代頃
位置：南～南東向き急斜面、斜度30～60%、標高180～310m
土壌：風化した青色粘板岩土壌</td>
<td>醸造</td>
<td>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
木樽で野生酵母とともに醗酵、培養酵母・酵母の栄養剤・酵素・清澄剤などの使用は無し
木樽で約11ヵ月間熟成</td>
</tr>
</table>

	○**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　VDPグローセス・ゲヴェクス				備考	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。
	畑	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	醸造	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 木樽で野生酵母とともに醗酵、培養酵母・酵母の栄養剤・酵素・清澄剤などの使用は無し 木樽で約11ヵ月間熟成		
	○**Maximiner Herrenberg** マクシミナー・ヘレンベルク				備考	モーゼル川流域に残る古樹の畑を保全し、その価値を知らしめるというワイナリーの哲学に沿って数年前に取得した畑。V.D.P.グローセ・ラーゲの格付けを申請中。 ・2024年にトリーアから車で20分ほどのところにあるLonguich村にLonguicher Maximiner Herrenberg 6haと醸造所を購入した。その畑では樹齢150年の古木が栽培されている。給水に恵まれていて、気候変動への対応として適切なブドウ畑と考えた。主要部分3haは1haあたり10,000本の密植栽培で、遺伝的素質も1860, 1870年代のもの。正確な植樹年は不明だが、150年前に植えられたものと思われる。
	畑	品種：リースリング 位置：南西向き、最大斜度60～65%の急斜面 土壌：火山岩の細かな破片を含む風化した粘板岩（一部赤色粘板岩）	醸造	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 木樽で野生酵母とともに醗酵、培養酵母・酵母の栄養剤・酵素・清澄剤などの使用は無し　　木樽で約10～11ヵ月間熟成		
	○**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　VDPグローセス・ゲヴェクス				備考	カンツェマー・アルテンベルクの畑の古木の区画で、ペルゲンツクノップ、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。 2023VT以降、GGシリーズは黒色のエチケットでリリース。
	畑	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った土壌	醸造	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 木樽で野生酵母とともに醗酵、培養酵母・酵母の栄養剤・酵素・清澄剤などの使用は無し 木樽で約11ヵ月間熟成		
	○**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　VDPグローセス・ゲヴェクス				備考	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。精神的な力のみなぎるようなワイン。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。
	畑	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、赤味を帯びているのは鉄分に由来	醸造	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 木樽で野生酵母とともに醗酵、培養酵母・酵母の栄養剤・酵素・清澄剤などの使用は無し 木樽で11ヵ月間熟成		

	**○Gaisberg Riesling Kabinett VDP.Große Lage** ガイスベルク・リースリング・カビネット VDP.グローセ・ラーゲ				備考	ファン・フォルクセンが2015年から取り組んでいる、忘れられた銘醸畑ガイスベルクの復興プロジェクトのワイン。2020がファーストヴィンテッジ。詳しくは以下のコラムを参照。 http://racines.co.jp/?p=6034
	畑	品種：リースリング 100% 植樹：2016年 位置：西～南西向きの、ザール川の支流の急斜面に位置する。ボックシュタインの畑の東隣。斜度50～72%、標高170～260m 土壌：風化した赤色粘板岩	醸造	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野生酵母とともに醗酵、培養酵母・酵母の栄養剤・酵素・清澄剤などの使用は無し 木樽で約6～7ヵ月間熟成		
	**○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 VDP.グローセ・ラーゲ				備考	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。同じく甘口のRotschiefer Kabinettの上級品。
	畑	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。斜度45%、海抜264m 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	醸造	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野生酵母とともに醗酵、培養酵母・酵母の栄養剤・酵素・清澄剤などの使用は無し 木樽で約8ヵ月間熟成		
	**○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　VDP.グローセ・ラーゲ				備考	ザール川支流の狭い谷間に位置し、オックフェン村を懐に抱くようにして広がるブドウ畑。斜面の上部の森が寒風を防ぎ、暗色の土壌と相まって温暖な栽培条件に恵まれている。ローマ時代からブドウ栽培が行われており、畑名の由来もディオニソス信仰にまつわるヤギ（ガイスボック）に由来するとも、土地の所有者だった貴族ボック家に由来するとも言われている。
	畑	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：粘板岩と硬砂岩の混じった土壌、一部珪質砂岩、黄土	醸造	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野生酵母とともに醗酵、培養酵母・酵母の栄養剤・酵素・清澄剤などの使用は無し 木樽で約8ヵ月間熟成		
	**○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　VDP.グローセ・ラーゲ				備考	カンツェマー・アルテンベルクの畑で、収穫の際に選り分けられた貴腐菌のついた葡萄を使用。
	畑	品種：リースリング100% 植樹：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	醸造	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野生酵母とともに醗酵、培養酵母・酵母の栄養剤・酵素・清澄剤などの使用は無し ステンレスタンクで約6～7ヵ月間熟成		