

Weingut Mann ドイツ／ラインヘッセン ヴァイングート・マン

土地と緑をこよなく愛するナイスガイ アンディマンのナチュラル

アンディ・マンは1990年生まれ。ラインヘッセンの南西、西隣のワイン生産地ナーエとの境界にほど近い人口450人ほどの小さな村エッケルスハイムにワイナリーがあります。実家はなんと300年前から続く複合農家、ブドウ造りの他に穀物や野菜を作り牧畜業も代々行ってきました。ワイン造りを中心としたのは彼の父の代からで現在畑は10haあります。

この地で生まれ育ったアンディ・マンは幼いころから父の畑仕事、ワイン造りを手伝ってききましたが、10代の若い頃は実際にはワイン造りには興味をもっておらず高校卒業後は兵役の為、9ヶ月ドイツ陸軍に入隊し、兵役終了後は大学で経営学を学びます。

(注: ドイツは長年徴兵制度があり満18歳以上の男子には兵役義務がありましたが、2011年7月4日、徴兵制の中止が発表されております。)

この学生期間、大企業で働くことが人生でやりたいことではないかもしれないと悟りません。同時に友人・知人から彼の実家がワイナリーであること、幼少期にその実家でどのように過ごしたかについて非常に興味をもたれました。高校卒業後、実家から離れたこの期間に実家、父の仕事、代々続いてきた農業に思いを巡らすようになり、そこから実家へ帰りワイン造りを志す決心をするのにそう時間はかかりませんでした。



その後、世界的に高名なガイゼンハイム大学で4年間、みっちりワイン造りについて学びます。彼がとてもラッキーだったのは、志が高い友人たちと出会ったこと。彼らと一つ屋根の下で生活し学び合えた事は彼の人生、ワイン造りの方向性に非常に大きな影響を及ぼします(そのうちの一人が同じラインヘッセンのマルティン・ヴェルナーです)。

卒業間近、彼らが住む部屋のワインセラーの中は世界中のナチュラルワインだらけだったそうで、彼はその事実自分に本当にやりたい道を見た気がしました。在学中の2015年にも、彼は時間を見つけては実家に戻り勉強とは別で実際にナチュラルワインを作り始めています。彼の1stヴィンテージはこの時の2015になります。

そして2017年、ガイゼンハイムを卒業しナチュラルワインだけを作る決心をして実家を引き継ぎます。

一見クールなナイスガイですが、いや実際本当に朗らかで快活、理知的で優しい、話しをしていて一緒にワインを飲んでそんな印象をもちますが、『ラインヘッセンの畑のエネルギーをボトルに詰め込み、それを世界中の人に味わってほしいんだ。その為の最初のステップは畑をよく観察し理解すること、その畑の個性を見つけ理解することが重要で、畑と友達になることなんだ。』と土壌や自然への話が始めると、別のHOTな一面が顔を出します。

どのようにブドウと接すればよいか、全ての必要な対応は、すべては畑が教えてくれるといいます。

ワインを造るうえで最も大事なことは土壌の生物多様性を最大限に活性化させ、緑と微生物に溢れた畑を造ることだといいます。

それこそが、ブドウそのものの個性を真に表現する唯一かつ真っ直ぐな道だといいます。

それこそが、添加物を入れず酸化防止剤の使用を抑えた輝くナチュラルワインを造る唯一の道だといいます。

フランスで本物のナチュラルワインを造る生産者からも同様の話をよく聞いてきましたが、まだ29歳の若者が畑とワイン造りの真理に真摯に向き合っている姿には感動を覚えます。

畑の生物多様性や自然な循環は、自分たちの生活を豊かにするヒントでもあり、人間の人生にも当てはまるはずだと、人間も幸せにしてくれるはずだと信じているアンディ・マン。それら全てが畑が教えてくれたことであり、自分がこれから作るワインでその精神を表現し皆へささやかなHappyを届けたいと語ります。それこそが彼の原動力であり畑に立つ理由です。

Diony



Diony

[35520] Müller-Thurgau ミュラートウルガウ20			
呼称	RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン		
参考小売	¥3,100		
規格/タイプ	1000ml×6×2 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオロジック / EU-BIO		
テロワール	土壌	標高	面積・収量
	斑岩(火成岩)	150m	0.7ha・80hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ミュラートウルガウ100% (手摘み/平均18年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月6日収穫/空気圧式圧搾 ステンレスタンクとフードルで発酵		
熟成	24hlのフードルで熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2021年8月23日		
SO ₂	瓶詰め前:5mg/L トータル:12mg/L		
アルコール度	10%		
特徴	ラインヘッセン、乾燥と適した湿度の 20 年、斑岩で育つミュラートウルガウをプレスしステンレスタンクとフードルで発酵し、フードルで熟成し 21 年 8 月に瓶詰めしました。黄色の強いグリーンイエロー色、しっかりとした粘性、すりおろしリンゴやオレンジ、アップルミントの香り、ドライでほろ苦さのあるオレンジピールのアクセントとたっぷりのエキスに心地の良いアフターが印象的です。		



SOLD OUT

[35842] Müller-Thurgau ミュラートウルガウ21			
呼称	RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン		
参考小売	¥3,100		
規格/タイプ	1000ml×6×2 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオロジック / EU-BIO		
テロワール	土壌	標高	面積・収量
	斑岩(火成岩)	150m	0.7ha・80hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ミュラートウルガウ100% (手摘み/平均18年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月6日収穫/空気圧式圧搾 ステンレスタンクとフードルで発酵		
熟成	24hlのフードルで熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	ComingSoon トータル:9mg/L		
アルコール度	10%		
特徴	ラインヘッセンの南西エッケルスハイム村、斑岩(火成岩)で育つミュラートウルガウをプレスしステンレスタンクとフードルで発酵し、フードルで熟成しました。黄色の強いグリーンイエロー色、とろっとした粘性にブラッドオレンジや洋梨、アップルミントの香りを感じます。ドライなアタックに酸味のバランス良く、ほろ苦さも感じられるエキスが広がります。		



SOLD OUT

[35834] Weiss ヴァイス21			
呼称	RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン		
参考小売	¥3,100		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオロジック / EU-BIO		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	斑岩(火成岩)	200m・全方位(台地)	2ha・70hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	フクセルレーベ30% ミュラートウルガウ30% ショイレーベ15% ヴェルツァー 15%シルヴァナー 10%(手摘み/平均25年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	空気圧式圧搾		
熟成	24hlのフードルで11ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2022年8月5日		
SO ₂	無添加 トータル:12mg/L		
アルコール度	11%		
特徴	斑岩で育ったフクセルレーベ、ミュラートウルガウ、ショイレーベ、ヴェルツァー、シルヴァナーの 5 品種をプレスしたフードルで 11 ヶ月発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。トロみある外観は緑を帯びたイエロー色、摘みたてアプリコットやマンゴー、金木犀の香りが口中で拡がり、ピールのほろ苦さと摘みたての青い果実味を中心とした味わいに甘味が乗った上質な逸品です。		



SOLD OUT

[35835] Purpur Weissburgunder プアプァ ヴァイスブルグンダー 21			
呼称	RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン		
参考小売	¥3,600		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオロジック / EU-BIO		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	斑岩	200m・南(台地)	0.3ha・50hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ヴァイスブルグンダー 100% (手摘み/平均30年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月下旬収穫		
熟成	全房で垂直式圧搾機で24時間ゆっくりプレス 12hlのフードルで発酵・熟成 無濾過・清澄あり		
SO ₂	ComingSoon トータル:9mg/L		
アルコール度	12%		
特徴	ラインヘッセンの南西、斑岩土壌でどのようにヴァイスブルグンダーが育つかを表現したいという生産者の思いが詰まっています。24 時間かけてゆっくりプレス、フードルで発酵・熟成しました。グリーンイエローの外観、青りんごやセルフィーユ、ディル、フレッシュジュシーな香り、ハーブ香が広がるアタック、たっぷりのエキスにしっかりと旨味、グレープフルーツのアフターのほろ苦さがあります。		



[35838] Riesling Grauburgunder リースリング グrauburgンダー 21			
呼称	RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン		
参考小売	¥3,600		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオロジック / EU-BIO		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	斑岩(火成岩) 石灰岩	150m・全方位(台地)	0.5ha・40hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	リースリング50% Grauburgンダー 50% (手摘み/平均25年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月収穫/空気圧式圧搾 ステンレスタンクとフードルで発酵		
熟成	12hlのフードルで熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	ComingSoon トータル:17mg/L		
アルコール度	11.5%		
特徴	ラインヘッセンのラントヴァインで斑岩で育つリースリングとGrauburgンダーをプレスし、ステンレスタンクとフードルで発酵、12hl のフードルで熟成しました。淡いオレンジカラーにトロっとした粘性、オレンジピールやカリン、摘みたてアプリコットの香り、たっぷりのエキスにタンニンも感じられるアタック、果実味、渋味が上手く溶け合った上質な味わいでアフターも長めに残ります。		



SOLD OUT

[35836] Calx Grauburgunder カルクス グrauburgンダー 21			
呼称	RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン		
参考小売	¥3,600		
規格/タイプ	750ml×6×2 / オレンジ・辛口		
栽培/認証	バイオロジック / EU-BIO		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	石灰岩 レス	150m・南	0.4ha・50hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	Grauburgンダー 100% (手摘み/平均25年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月上旬収穫		
熟成	除梗後、ステンレスタンクで1週間醸し、空気圧式圧搾 12hlのフードルと228Lの古樽で発酵・熟成 無濾過・清澄あり		
SO ₂	ComingSoon トータル:14mg/L		
アルコール度	12%		
特徴	Grauburgンダーの皮は特殊なアロマを持つことと、色を抽出しクリーミーな味わいにしたかったため、ステンレスタンクで1週間醸した後プレスし、フードルと古樽で発酵・熟成しました。カルクスはラテン語由来で石灰という意味です。夕日を思わせるオレンジ色、白いちごやリンゴ、ピワ、檜の香り、しっかりとアタックで口中に旨味が拡がり心地の良いほろ苦さが上質な味わいです。		



SOLD OUT

【35837】Qhimmel Grauburgunder キューヒンメル グrauburgunder 21				【35841】Rosa X ローザイクスNV			
呼称	RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン			呼称	Deutscher Wein ドイツチャーヴァイン		
参考小売	¥4,200			参考小売	¥3,100		
規格/タイプ	750ml×6×2 / オレンジ・辛口			規格/タイプ	1000ml×6×2 / ロゼ・辛口		
栽培/認証	ビオロジック / EU-BIO			栽培/認証	ビオロジック / EU-BIO		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高	収量
	石灰	200m・南	0.15ha・40hl/ha		斑岩(火成岩)	150m	70hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	Grauburgunder 100% (手摘み/平均30年)			品種 (収穫/樹齢)	ドルンフェルダー 45%ヴァイスブルグダー 20% バッカスとゲヴェルツラミネール20%シルヴァナー 15% (手摘み/平均20年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月収穫/一部除梗、800Lのキューヴボックスで14日間醸し 空気圧式圧搾 / 800Lのキューヴボックスで発酵			発酵	直接圧搾		
熟成	古樽で熟成 無濾過・清澄あり			熟成	12 ~ 36hlのフールドルで発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2022年8月8日		
SO ₂	ComingSoon トータル:11mg/L			SO ₂	瓶詰め前:5mg/L トータル:19mg/L		
アルコール度	11%			アルコール度	11%		
特徴	彼にとって特別な区画ですがワイン法でキュヴェ名に記載できない名のため区画名をもじったキューヒンメルを冠しました。Grauburgunderを一部除梗、800Lのボックスで醸し後プレスし発酵、古樽で熟成しました。ブラッドオレンジ色、干し柿やアプリコット、マーマレード香、ジューシーな果実味に滑らかな口あたりと心地良いタンニンが旨味となったバランスのよい逸品です。			特徴	斑岩で育つドルンフェルダーを主体にヴァイスブルグダー、バッカス、ゲヴェルツラミネール、シルヴァナーを直接圧搾、12 ~ 36hlのフールドルで発酵・熟成しました。濃いローズピンク、しっかりとした粘性、フランボワーズやザクロ、赤りんご、ヒノキの香り、タンニン感じるアタックにリンゴの種まわりの酸味と渋味、コク旨で淡い赤ワインを思わせる味わいです。		
【35840】Rotlich ロートリヒ21				【35839】Calx Spätburgunderカルクス シュペートブルグダー 20			
呼称	Deutscher Wein ドイツチャーヴァイン			呼称	RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン		
参考小売	¥3,100			参考小売	¥3,700		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック / EU-BIO			栽培/認証	ビオロジック / EU-BIO		
テロワール	土壌	標高・向き	収量	テロワール	土壌	標高	面積・収量
	斑岩	150m・北~東	70hl/ha		石灰	150m	0.4ha・50hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	カベルネ・ドルサとポルトギーザー 45%ドルンフェルダー 30% メルロー 12.5%バッカス12.5%(手摘み/平均20年)			品種 (収穫/樹齢)	シュペートブルグダー 100% (手摘み/平均25年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月6日収穫 全房で7日間醸し / 空気圧式圧搾 ステンレスタンクで発酵			発酵	9月1日収穫 / 一部除梗し醸し / 空気圧式圧搾 ステンレスタンクで発酵 (ルモンタージュ 2回)		
熟成	プラスチック製のボックスで熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2022年8月8日			熟成	225Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2022年8月9日		
SO ₂	無添加 トータル:18mg/L			SO ₂	無添加 トータル:11mg/L		
アルコール度	10%			アルコール度	12%		
特徴	ラインヘッセンの土壌の多様性を熱く語るアンディマン、斑岩で育つ5品種を全房で7日間醸し後プレスし、ステンレスタンクとプラスチック製のボックスで発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。パープルガーネット色、カシスやザクロ、ピーマン、ハーブの香り、柔らかく心地の良いアタックに穏やかなタンニンとほろ苦さ、少し高め酸味がアフターに散りばめられています。			特徴	石灰土壌で育つ樹齢25年のシュペートブルグダーを醸し後プレス、ルモンタージュを施しながらステンレスタンクで発酵、古樽で熟成しサンスフルで仕上げました。透明感のある淡いガーネット色、ラズベリーやクランベリー、バラ、ミントの香り、上品なアタックでシュペートブルグダーらしい味わいは摘みたてベリー酸味や渋みが心地よく、上品で綺麗なバランスが印象的です。		