

Weingut Walldorf

ドイツ/ラインヘッセン
ヴァイングート・ヴァルドルフ

ナチュラルワインと土壌の宝庫ラインヘッセン、これぞ石灰土壌！

マキシミリアン・デクスハイマー Maximilian Dexheimer(通称Max)は、1992年生まれ。若さに似合わず重くどっしりした落ち着いた雰囲気と優しい視線が印象的な好青年です。ラインヘッセンの歴史あるヴァイングートの家に生まれた彼は、高校卒業後の18歳からワイン造りを志します。

オッペンハイム(DLR)、ファルツ(Knipser)でスタジエとして経験値を重ね、2013年にニュージーランドのマルボロ(Hans Herzog)で最後のスタジエ期間を終えて実家のヴァイングート・ヴァルドルフへ一度戻ります。

その後1年間、世界的に著名なガイゼンハイム大学で醸造学を学びます。他ドイツ若手生産者の資料でも書きましたが、この時にマルティン・ヴェルナー(ラインヘッセン)、アンディ・マン(ラインヘッセン)、ヤーソン(ラインヘッセン)、アンディ・ヴァイガント(フランケン)、という志を共にする生涯の友を得ます。現在も彼らとはワインを飲みかわし、情報交換を行い、時には一緒にサロンに出展しながら、ピオロジック農業、ピオディナミ農業、ナチュラルワイン醸造の技術と経験値を高めあっております。

卒業後は、2014年の1年間は地元ラインヘッセンのゼクトハウス・

ラウムラント(Sekthaus Raumland)、2015年はオーストリア/ヴァッハウのフランツ・ヒルツベルガー(Franz Hirtzberger)に最後の修行に出ます。

2016年に再度実家に戻り、2010年からの6年間の修行と勉強の時を終え自分の道を見つけ、念願の自らのワイン造りを開始します。



ヴァイングートの正式名称はヴァイングート・ヴァルドルフ・プファッフェンホーフ。

1896年から代々続く家族経営の小さなヴァイングートです。1988年には彼の両親がヴァイングートを引き継ぎ、98年にはレストランとプレスハウスも設立します。以後は父親がワイン造りに専任し、母親と祖母がレストランを経営しております。

ラインヘッセンのザウルハイム(Saulheim)とアルムシン(Armshim)に14haの畑を持ち、リースリング、シュペートブルグンダー、ヴァイスブルグンダー、シルヴァナーに最も注力しています。ヴァイングート全体での年間生産量はわずか60,000本、ほとんどがドイツ国内の常連顧客のみへ販売されて完売となっていたので、国外へはこれまでほぼ輸出されたことがありません。

マックスが2016年に実家に戻ってからは上記の畑から4区画を引き継ぎ、彼のフィロソフィーを基に畑と醸造に変革をもたらした独自のナチュラルワイン造りを志してきています。

まず最初に取り組んだことはもちろん畑の改革。2016年の1年目はピオディナミ農法への転換から始めます。2018年にはピオロジック農法の手法も取り入れ始め、ピオディナミとピオロジックの融合を図っています。2019VTGからは醸造方法もナチュラル醸造に徹底し、2020年に初めて彼の100%ナチュラルワインがついにリリースされました。生産量はシュペートブルグンダーが僅か3,500本、シルヴァナーは1,300本です。

2019年5月に天王洲で開催されたドイツ若手生産者13社を紹介する“Generation Riesling”で初めて出会い、その1ヶ月後にはドイツ・ラインヘッセンでいつもの仲間皆と一緒にたらふくワインを飲み語り合い、その後も話を続けてきたマックス。

待っていた甲斐がありました！最高のキュヴェ達はピノワール好き、アルザス好きの皆さんには特にまず一口飲んでいただきたいです。



Diony

【35909】Petillant Naturel ペティアン ナチュレル22				【35910】Sekt Hannes セクト ハネスNV			
呼称	Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン			呼称	Deutscher Sekt ドイチャー・セクト		
参考小売	¥3,500			参考小売	¥7,300		
規格/タイプ	750ml×12 / 白微泡・辛口 SOLD OUT			規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・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	収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	レス 粘土石灰	160 ~ 180m	35hl/ha		レス 粘土石灰	160 ~ 180m・南	1ha・50hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シルヴァナー、ゲヴュルトラミネール ゲルバーミュスカテラー、ミュラートゥルカウ(手摘み/平均10年)			品種(収穫/樹齢)	ピノノワール、シャルドネ、ピノムニエ(手摘み/平均20年) 【アッサンブラージュ 2019年・2018年・2017年】		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	9月収穫 全房で7日間醸し、空気圧式圧搾 30hlのステンレスタンクで発酵 糖が残った状態で2022年10月瓶詰めし、瓶内発酵・熟成 無濾過・無清澄			発酵 熟成	2017・2018・2019年の発酵・熟成した ピノノワール、シャルドネ、ピノムニエをアッサンブラージュシテラージュ 27ヶ月間瓶内二次発酵 デゴルジュマン:2022年5月 / 無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満			SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満		
アルコール度	12%			ガス圧	2.3気圧		
特徴	22年は雨も少なくドライで暑い春と夏でした。4品種を全房で7日間醸しプレス、ステンレスタンクで発酵、糖が残った状態で10月に瓶詰めしました。半濁りのある白とオレンジカラー、ビワや洋梨、りんご、スタチの香り、柔らかく果実味たっぷりのアタックに酸度低く口あたりの良い味わいで豊水や新高梨のジュシーさがアフターに拡がります。			アルコール度	12%		
				特徴	17年、18年、19年の発酵・熟成したシャルドネ、ピノノワール、ピノムニエをアッサンブラージュシテラージュ、瓶内二次発酵後デゴルジュマンしました。クリーミーな泡、黄金色、夏みかんや柚子、ずりおろしリンゴのアロマを感じます。細かく上品な泡に溶け込んだキュッと引き締まった酸が心地よく拡がり、柑橘の果実味がたっぷりと堪能できるアフターです。		
							
【35722】Weiss ヴァイス21				【35911】Riesling リースリング21			
呼称	Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン			呼称	Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン		
参考小売	¥3,400			参考小売	¥4,200		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口 SOLD OUT			規格/タイプ	750ml×12 / 白・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・向き	面積・収量
	レス 粘土石灰	160 ~ 180m・北・南	0.6ha・50hl/ha		レス 粘土石灰	160 ~ 180m・南	1ha・35hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シルヴァナー 65% ヴァイスブルグンダー 35% (手摘み/平均20年)			品種 (収穫/樹齢)	リースリング100% (手摘み/20 ~ 30年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	9月収穫/シルヴァナーは全房で15日間醸し ヴァイスブルグンダーは4日間醸し、空気圧式圧搾 ドイツの伝統的な12hlのフードル(Stuckfass)で 10ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2022年7月24日			発酵 熟成	9月収穫/空気圧式圧搾 ドイツの伝統的な12hlのフードル(Stuckfass)で 9ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2022年7月25日		
SO ₂	瓶詰め前:5 ~ 7mg/L			SO ₂	瓶詰め前:5 ~ 7mg/L トータル:10mg/L未満		
アルコール度	9.5%			アルコール度	10.5%		
特徴	21年はとても暑くて春と夏の雨が少ない年でした。レス・粘土・石灰土壌で育ったシルヴァナーとヴァイスブルグンダーを醸し後プレス、伝統的なフードル Stuckfass で10ヶ月発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、洋梨や白桃、ブラッドオレンジ、火打石やとうもろこしの香り、しっかりとした果実味とコク、口中で焦ばしい香りが増すまろやかな仕上がりです。			特徴	レス・粘土石灰土壌で育つリースリングをプレスし、ドイツの伝統的な12hlのフードルで9ヶ月発酵・熟成し、無濾過・無清澄で瓶詰めしました。グリーンイエロー色の外観、カリンや柚子ジャム、セルフィーユ、黄桃の香り、シャープなアタックにたっぷりの果実味、スッキリとした酸のリースリングらしい味わいで中程度のアフターを楽しめます。		
							
【35912】Chardonnay&Sauvignon Blanc シャルドネ&ソーヴィニオンブラン21				【35723】Nice Guy ナイスガイ21			
呼称	Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン			呼称	Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン		
参考小売	¥4,200			参考小売	¥3,400		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×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・向き	面積・収量
	レス 粘土石灰	170 ~ 180m・南	0.6ha・30hl/ha		レス 粘土石灰	160 ~ 180m・南	2ha・35hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シャルドネ60% ソーヴィニオンブラン40% (手摘み/平均20年)			品種 (収穫/樹齢)	ブラウアー・ポルトギーザー シルヴァナー ピノノワール(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 熟成	9月収穫 50%は直接圧搾、50%は全房で醸し、アッサンブラージュ ドイツの伝統的な12hlのフードル(Stuckfass)で 9ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2022年7月25日			発酵 熟成	9月収穫/全房で直接圧搾 24hlのフードル(Stuckfass)で10ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2022年7月25日		
SO ₂	瓶詰め前:5 ~ 7mg/L トータル:17mg/L			SO ₂	瓶詰め前:5 ~ 7mg/L		
アルコール度	10.5%			アルコール度	9.5%		
特徴	レス・粘土石灰土壌のシャルドネとソーヴィニオンブランを50%は直接圧搾、50%は全房で醸しアッサンブラージュ、ドイツの伝統的な12hlのフードルで9ヶ月発酵・熟成し無濾過・無清澄で瓶詰めしました。グリーンイエロー色、林檎やライム、桃の香り、ドライで拡がりがあり、ハツサクの酸味と果実味がジュシーな味わいへと変化していく逸品です。			特徴	ナイスガイのように飲みやすく美味しいことからキュヴェ名に名づけました。ブラウアー・ポルトギーザー、シルヴァナー、ピノノワールを全房で直接圧搾し、フードルで10ヶ月発酵・熟成しました。わずかな濁りのある朱色中心のピンク色、フランポワーズやいちじく、木材の香り、エキ斯塔っぷりな味わいでタンニンと酸味が心地良く、アフターにはコクとドライな味わいが残ります。		
							

[35913]Pinot Noir ピノノワール19

呼称	Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン		
参考小売	¥5,000		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	レス 粘土石灰	160 ~ 180m・南	0.5ha・35hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み / 20 ~ 30年)		
醸造 酵母	自生酵母		
	発酵	9月収穫	
	熟成	全房で14日間醸し、空気圧式压榨 古樽で24ヶ月間発酵(ピジャージュ1日2回)・熟成 無濾過・無清澄	
SO ₂	瓶詰め前:5 ~ 7mg/L トータル:10mg/L未満		
アルコール度	12%		



特徴 粘土石灰土壌で育つピノノワールを全房で 14 日間醸し、古樽で 24 ヶ月発酵・熟成し無濾過・無清澄で瓶詰めしました。淡く透明感のある黒味を帯びたルビー色、ピノノワールらしさが全面に押し出され、ラズベリージャムやザクロ、クランベリー、湿った落ち葉のアロマ、ミディアムなアタックに高めの酸、赤果実の香りが味わいと共に広がる綺麗な仕上がります。



Diony