

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

[36354] Weiss ヴァイス22				[36355] Müller-Thurgau ミュラートウルガウ22			
呼称	RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン			呼称	RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン		
参考小売	¥3,300			参考小売	¥3,400		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	1000ml×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	面積・収量	テロワール	土壌	標高	面積・収量
	斑岩(火成岩) 石灰	150m	2ha・60hl/ha		斑岩(火成岩)	150m	1.3ha・80hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	クラウブルグンダーとヴァイスブルグンダー 33% リースリングとジョイレーベ26% フケルレーベ26% ゲヴェルツラミネール15%(手摘み/平均20年)			品種 (収穫/樹齢)	ミュラートウルガウ100% (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29日収穫 / ステンレスタンクで数日間醸し、空気圧式圧搾 フードルで発酵			発酵	9月3日収穫 全房で50%直接圧搾		
熟成	24hlのフードルで熟成 無濾過・清澄あり / 瓶詰め: 2023年7月			熟成	50%ステンレスタンクで醸し、空気圧式圧搾 36hlのフードルで発酵・熟成 無濾過・清澄あり / 瓶詰め: 2023年7月		
SO ₂	無添加 トータル: 10mg/L			SO ₂	無添加 トータル: 12mg/L		
アルコール度	11%			アルコール度	10.5%		
特徴	斑岩で育つ 6 品種を 9 月下旬に収穫し、ステンレスタンクで数日間醸し後プレス、フードルで発酵・熟成し 23 年 7 月にサンスフルで瓶詰めしました。輝く淡いゴールドの外観、摘みたてアプリコットや桃、マンダリン、金木犀、トロピカルな香り、口に含んだ途端、香りがいっばいに拡がり中程度の酸味、拡がる柔らかい味わいが印象的です。			特徴	ラインヘッセンの南西エッケルスハイム村、斑岩で育つ全房のミュラートウルガウを 50%は直接圧搾、50%は醸し後プレスし、フードルで発酵・熟成しました。しっかりとした粘性の淡いイエローカラー、オレンジピールや洋梨、アップルミント、すりおろしリンゴの香り、ドライでピターな味わいのアタックにバランス良い酸味、アフターにはほろ苦さが感じられます。		
[36358] Riesling Grauburgunder リースリング グラウブルグンダー 22				[36360] Calx Grauburgunder カルクス グラウブルグンダー 22			
呼称	RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン			呼称	RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン		
参考小売	¥4,000			参考小売	¥4,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・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	面積・収量	テロワール	土壌	標高	面積・収量
	粘土 花崗岩	200m	0.7ha・50hl/ha		粘土 花崗岩	150m	0.7ha・50hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	リースリング50% グラウブルグンダー 50% (手摘み/平均20年)			品種(収穫/樹齢)	グラウブルグンダー 100% (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5日収穫 / 空気圧式圧搾 16hlのステンレスタンクで発酵			発酵	9月5日収穫 / 除梗 一部はステンレスタンクで醸し、空気圧式圧搾後、 ステンレスタンクで発酵		
熟成	36hlのフードルで熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2023年7月21日			熟成	12hlのフードル熟成 無濾過・清澄あり / 瓶詰め: 2023年7月22日		
SO ₂	無添加 トータル: 14mg/L			SO ₂	無添加 トータル: 14mg/L		
アルコール度	12%			アルコール度	11.5%		
特徴	粘土・花崗岩で育つリースリングとグラウブルグンダーをプレスしステンレスタンクで発酵、フードルで熟成しました。明るいオレンジピンク色、アカシアの花やネクタリン、マンダリンオレンジやドライいちぢく、ユーカリやミントの香り、エキスが拡がるアタックにたっぷりの旨味とほんのりタンニンを感ずる味わいは、ほろ苦さがアクセントとなった上品な仕上がります。			特徴	カルクスとはドイツ語で石灰岩を意味します。グラウブルグンダーの皮は特殊なアロマを持つため一部は醸し後プレスし発酵、一部は直接圧搾後フードルで発酵し、フードルで熟成しました。とろりとした粘性のオレンジピンク色、イチゴ、びわ、黄桃のアロマ、柔らかいアタックにリンゴのピール感にたっぷりの旨味と高いが目立たない酸、余韻も長くイチゴやリンゴのアロマがアフターを彩ります。		
[36356] Purpur Riesling プアプア リースリング21				[36357] Purpur Weissburgunder プアプア ヴァイスブルグンダー 22			
呼称	RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン			呼称	RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン		
参考小売	¥4,200			参考小売	¥4,200		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口			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	収量	テロワール	土壌	標高	面積・収量
	斑岩(火成岩)	150m	25hl/ha		斑岩(火成岩)	200m	0.3ha・50hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	リースリング100% (手摘み/平均20年)			品種 (収穫/樹齢)	ヴァイスブルグンダー 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	10月13日収穫 水平式圧搾			発酵	9月14日収穫 水平式圧搾		
熟成	12hlのフードルで発酵・熟成 無濾過・清澄あり / 瓶詰め: 2023年7月26日			熟成	12hlのフードルで発酵・熟成 無濾過・清澄あり / 瓶詰め: 2023年7月		
SO ₂	無添加 トータル: 9mg/L			SO ₂	無添加 トータル: 12mg/L		
アルコール度	12%			アルコール度	12%		
特徴	プアプアとは火山岩である斑岩のオリジナル名です。リースリングをプレスし 12hl のフードルで発酵・熟成しサンスフルで瓶詰めしました。輝きのある黄金色、オレンジやカリン、スモーキー香や火打石、ディルの香り、もぎたて柑橘の酸味とフレッシュでジュシーな口あたり、アフターにはハーブ香やオレンジやライムのアロマが拡がる中程度の余韻を楽しめるドライな逸品です。			特徴	ラインヘッセンの南西、斑岩土壌で育つヴァイスブルグンダーをプレス後 12hl のフードルで発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。濃いグリーンイエロー色、リンゴやセルフィーユ、ミント、グレープフルーツの香りを感じます。口中にハーブ香が拡がり、酸味や果実味はバランスよくジュシーで甘みがあり、グレープフルーツのほろ苦さも感じられます。		

酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください (基本的に 15 度以下の保存をお願いします)

【36359】Qhimmel Grauburgunder キューヒンメル グrauburgunder 22				【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	¥4,600			参考小売	¥3,100		
規格/タイプ	750ml×12 / 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	0.3ha・30hl/ha		斑岩(火成岩)	150m	70hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	Grauburgunder 100% (手摘み/平均35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% パ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6日収穫 / 除梗後、空気圧式圧搾 16hlのステンレスタンクで発酵			発酵	直接圧搾		
熟成	225Lの木樽で熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2023年7月22日			熟成	12 ~ 36hlのフードルで発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2022年8月8日		
SO ₂	無添加 トータル:13mg/L			SO ₂	瓶詰め前:5mg/L トータル:19mg/L		
アルコール度	11.5%			アルコール度	11%		
特徴	この区画名は Kuhhimmel ですが、規定によりボトルへの記載が認められていないため Qhimmel と冠しました。Grauburgunder を除梗後プレスしステンレスタンクで発酵、木樽で熟成しました。鮮やかな赤みあるのローズカラー、イチゴやリンゴジャムの香り、ジュシーでリンゴを食べた時の果実味にバランス良く溶け込んだ酸味、詰まった旨味が上質な味わいです。			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、パッカス、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。		
【36362】Rosa X ローザイクスNV				【35840】Rotlich ロートリヒ21			
呼称	Deutscher Wein ドイツチャーヴァイン			呼称	Deutscher Wein ドイツチャーヴァイン		
参考小売	¥3,400			参考小売	¥3,100		
規格/タイプ	1000ml×12 / ロゼ(薄赤)・辛口			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	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	収量
	斑岩(火成岩)	100m	1.2ha・70hl/ha		斑岩	150m・北~東	70hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ドルンフェルダー 52%パッカス27% Grauburgunder 21%(手摘み/平均17年)			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%パッカス12.5%(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6日収穫 / 直接圧搾			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		
熟成	24hl・36hlのフードルで発酵・熟成 無濾過・清澄あり / 瓶詰め: 2023年7月24日			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		
SO ₂	無添加 トータル:9mg/L			SO ₂	無添加 トータル:18mg/L		
アルコール度	11%			アルコール度	10%		
特徴	斑岩で育つドルンフェルダーを主体にパッカスとGrauburgunder を直接圧搾後、2種類のフードルで発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。綺麗なアセロラカラー、さくらんぼや赤スグリ、フランボワーズ、ミントのアロマを感じます。しっかりとしたボディでタンニンがありジュシーさとタンニンが混ざり合った深みのある味わいはコク旨です。			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。		
【36361】Rotlich ロートリヒ22				【36363】Calx Spätburgunderカルクス シュペートブルグダー 21			
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	¥3,400			参考小売	¥4,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×12 / 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	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	いろいろ	150m	1.3ha・60hl/ha		石灰 花崗岩	150m・南	0.5ha・50hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	メルローとリースリング29%ショイレーベ29%ドルンフェルダー 27% Grauburgunderとヴァイスブルグダー 15%(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20年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月5日収穫 全房でステンレスタンクで7日間醸し / 空気圧式圧搾 30hlのステンレスタンクで発酵			発酵	10月1日収穫 / 除梗後、空気圧式圧搾 30hlのステンレスタンクで発酵		
熟成	24hlのフードルで熟成 無濾過・清澄あり / 瓶詰め: 2023年7月26日			熟成	24hlのフードルで熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2023年7月29日		
SO ₂	瓶詰め前:5mg/L トータル:16mg/L			SO ₂	瓶詰め前:5mg/L トータル:11mg/L		
アルコール度	11.5%			アルコール度	12%		
特徴	ロートリヒとは赤みがかかったという意味です。6品種を全房で7日間醸し後プレスし、30hlのステンレスタンクで発酵、24hlのフードルで熟成しました。やや粘性ある淡い紫ルビーの外観、穏やかな香りが立ちでスミレやレッドチェリー、リンゴ、フルーツマトの香り、滑らかな口あたりが心地よく穏やかなタンニンに優しい酸味がバランスの良い逸品です。			特徴	カルクスとはドイツ語で石灰岩の意味です。樹齢20年のシュペートブルグダーを除梗後プレス、ステンレスタンクで発酵、フードルで熟成しました。黒味を帯びたルビー色、ブラックチェリーやイチヂク、バラ、湿った土のアロマを感じます。穏やかな優しい口あたりのフレッシュベリー系の果実味に溶け込んだ酸味は上品で丸みがあり、余韻にはフランボワーズ香が残ります。		



Diony