

Dexheimer

ドイツ／ラインヘッセン
デクスハイマー

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ゲ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。

オープンハイム(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ゲート・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、ビオロジック農業、バイオダイナミ農業、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。



ヴァインゲートの正式名称はヴァインゲート・ヴァルドルフ・ブ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ゲートです。1988年には彼の両親がヴァインゲートを引き継ぎ、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。ヴァインゲ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す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年目はバイオダイナミ農法への転換から始めます。2018年にはビオロジック農法の手法も取り入れ始め、バイオダイナミとビ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、その後も現地訪問時には話を続けて関係を温めてきたマックス。

お互いが一緒に仕事をする時期を待ちに待ち、やっとお取引が始まったのがコロナ禍の最中。

現在では、父親からさらに多くの畑を引き継ぎ、さらにエストニア出身のMarikaという公私のパートナーと一緒に畑を守っています。

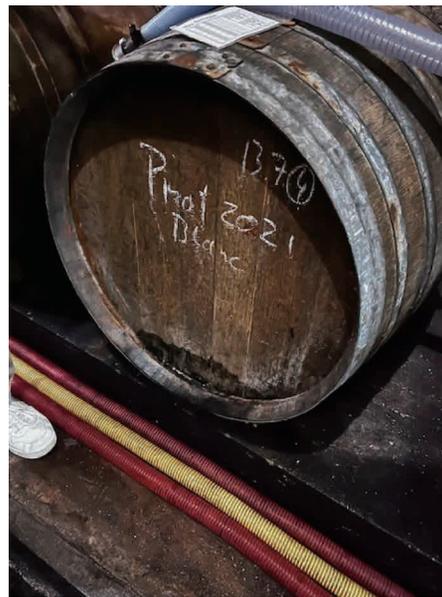
そして2024年より、“Weingut Walldorf”から“Dexheimer”に改名してワインをリリースしております。



Diony

【36406】Petillant Naturel ペティアン ナチュレル23				【36407】Weiss ヴァイス22			
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	¥3,500			参考小売	¥3,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 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・向き	面積・収量
	レス 粘土 石灰	160 ~ 180m	35hl/ha		レス 粘土 石灰	160 ~ 180m・北・南	0.6ha・50hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シルヴァーナー、ゲヴュルトラミネール、ゲルバーミスカテラー ピノグリ、ミュラートゥルガウ(手摘み/平均10年)			品種 (収穫/樹齢)	シルヴァーナー 65% ヴァイスブルグンダー 35% (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 / 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中にアッサンブラージュ 糖が残った状態で2023年10月瓶詰めし、瓶内発酵・熟成 無濾過・無清澄			発酵 熟成	9月収穫 / 70%は直接圧搾、 30%は全房で4 ~ 7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 9ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2023年7月		
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満			SO ₂	瓶詰め前:7mg/L トータル:14mg/L		
アルコール度	12%			アルコール度	11%		
特徴	ドイツ・ラインヘッセン、5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中にアッサンブラージュし、糖が残った状態で23年10月にサンズフルで瓶詰めしました。濁りのあるグリーンイエローの外観、黄色リンゴやオレンジ、青バナナ、トロピカルフルーツの香り、シャープなアタックにごくわずかな泡、青りんごを思わせるドライな酸味にわずかなほろ苦さもあるドライな仕上がりがです。			特徴	22年はとても温暖で乾燥し春と夏はほとんど雨が降りませんでした。2品種を70%は直接圧搾、30%は4~7日間醸し後プレスし、ドイツの伝統的なフードルで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、スウィーティやグレープフルーツ、黄色リンゴやカボスの香り、クリアでドライなアタックでスムーズでみずみずしい口あたりが拡がり、アタックには柑橘のドライな酸味が豊富に溢れます。		
【36686】Pinot Blanc ピノブラン22				【36684】Riesling リースリング22			
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	¥4,000			参考小売	¥4,200		
規格/タイプ	750ml×12 / 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・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・南	0.7ha・50hl/ha		レス 粘土 石灰	160 ~ 180m・南	0.6ha・40hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ピノブラン100% (手摘み / 25 ~ 30年)			品種 (収穫/樹齢)	リースリング100% (手摘み / 25 ~ 30年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	9月15日収穫 / 全房で、空気圧式圧搾 ドイツの伝統的な12hlのフードル (Stuckfass) で 22ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄			発酵 熟成	9月15日収穫 / 全房で、空気圧式圧搾 ドイツの伝統的な12hlのフードル (Stuckfass) で 22ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	瓶詰め前:7mg/L トータル:13mg/L			SO ₂	瓶詰め前:7mg/L トータル:15mg/L		
アルコール度	11.5%			アルコール度	12%		
特徴	ドイツ・ラインヘッセン、22年はとても温暖で乾燥し春と夏はほとんど雨が降りませんでした。ピノブランをドイツの伝統的なフードル Stuckfass で22ヶ月発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、香り立ちおとなしく柚子や黄色リンゴ、ライム、グレープフルーツのアロマ、クリアでドライなアタックにシャープな味わい、拡がる旨味とじわりと滲み出る酸味が拡がります。			特徴	ドイツ・ラインヘッセン、22年はとても温暖で乾燥し春と夏はほとんど雨が降りませんでした。リースリングをドイツの伝統的なフードル Stuckfass で22ヶ月発酵・熟成しました。緑を帯びたイエロー色、カリンや摘みたてあんず、リンゴジャム、洋梨のアロマ、アタックから果実の旨味が感じられ高め酸味と詰まったエキシ感、ジャムやコンポートの甘味も奥から感じられます。		

【36685】Lumi ルミ21			
呼称	Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン		
参考小売	¥4,400		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
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
	レス 粘土 石灰	160 ~ 180m・南	0.6ha・50hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ピノブラン50% ソーヴィニヨンブラン50% (手摘み / 25 ~ 30年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	9月15日収穫 / 全房で、空気圧式圧搾 ドイツの伝統的な12hlのフードル (Stuckfass) で 澱が残った状態で24ヶ月間発酵・熟成後、 500Lの木樽で産膜酵母下で12ヶ月間熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	瓶詰め前:7mg/L トータル:34mg/L		
アルコール度	10.5%		
特徴	「ルミ」はエストニア語で「雪」の意味です。21年はとても寒くて雨の多い年でした。2品種を全房でプレス、12hlのフードルで澱が残った状態で12ヶ月発酵・熟成後、500Lの木樽で産膜酵母下で追熟しました。グリーンイエロー色、レモンやライム、オレンジピール、摘みたての桃の香り、クリアなアタックで冷涼感と心地の良い酸味、穏やかでクリアな味わいを楽しめます。		



Diory

[36409]Nice Guy ナイスガイ22

呼称	Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン		
参考小売	¥3,400		
規格/タイプ	750ml×6×2 / ロゼ・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
	レス 粘土 石灰	160 ~ 180m・南	2ha・35hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ブラウアー・ポルトギーザー シルヴァナー ピノグリ(手摘み/平均20年)		
	醸造 酵母 自生酵母		
発酵 熟成	9月収穫 全房で5日間スミマセラシオンカルボニック 空気圧式圧搾 12 ~ 24hlのフードル(Stuckfass)で9ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2023年7月		
	SO ₂ 瓶詰め前:5mg/L トータル:12mg/L		
アルコール度	10.5%		

新着



[36410]BPN21

呼称	Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン		
参考小売	¥4,500		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム		
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
	レス 粘土 石灰	160 ~ 180m・南	0.55ha・35hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み/平均6年)		
	醸造 酵母 自生酵母		
発酵 熟成	9月収穫 / 全房で14日間醸し、空気圧式圧搾 12hlのフードル(Stuckfass)で発酵(ピジャージュ 1日2回)		
	24hlのフードル(Stuckfass)で熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2023年7月		
SO ₂		瓶詰め前:5 ~ 7mg/L トータル:10mg/L未満	
アルコール度	10.5%		

新着



[36408]Pinot Noir ピノノワール20

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	バイオロジック / EU BIO		
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 熟成	9月収穫 / 全房で17日間醸し、空気圧式圧搾 12hlのフードル(Stuckfass)で発酵(ピジャージュ 1日2回)		
	24hlのフードル(Stuckfass)で熟成 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	13%		

新着



特徴 Baby Pinot Noir の略で 21 年が初めての収穫となったピノノワールのみが育つ畑です。14 日間醸し後 12hl のフードルでピジャージュを施しながら発酵、24hl のフードルで熟成しました。淡いルビー色、ラズベリーやフランボワーズのアロマ、柔らかなアタックに心地良いタンニンと摘みたてベリー、少し高めめの酸を感じるミディアムボディの逸品です。

特徴 20 年は温暖でもなく冷涼でもなく、春と夏に適度な雨量に恵まれた年でした。ピノノワールを全房で 17 日間醸し後、12hl のフードルでピジャージュを施しながら発酵し 24hl のフードルで熟成しました。やや濃いルビー色、クランベリーやラズベリー、アメリカンチェリーの香り、上品な舌ざわりで心地良い酸味が溶け込んだ拡がりのある果実味、タンニンとのバランスが良い上質な逸品です。

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)

