生産者インタビュー

コロナ禍の中、生産者や関係者の来日は叶わないものの、
おもにオンラインを通じ、彼らのワインや取り組みについて、話をうかがった。

ドイツ Germany ／ **ラインヘッセン** Rheinhessen

ゼクトハウス•ラウムラント

Sekthaus Raumland

Text: Junko Iwamoto

ドイツのゼクトはシャルマ製法が主流だが、1980年代以降、伝統製法で造る「ヴィンツァーゼクト」が復興し注目を集めている。ゼクトハウス•ラウムラントの創業者フォルカー・ラウムラントはヴィンツァーゼクトの先駆者のひとりだ。84年に起業し、一代でドイツのトップクラスの醸造所に成長させた。ゼクト界における彼の貢献は大きく、彼に助言を求める造り手が後を絶たない。

フォルカーはガイゼンハイム大学在学中に伝統製法のおもしろさを知り、以来ゼクト一筋だ。起業当初は、委託されたゼクトの醸造のほか、ゼクトの製造ラインをトラックに積載し、各醸造所へ出向き、ベースワインのボトリングとデゴルジュマンを請け負うモバイル・ゼクトメーカーとして活躍するほか、コンサルタント業にも力を入れていた。

自社畑を購入し、オリジナルゼクトの生産を開始したのは90年。当時は委託方式よりモバイル方式の比率が高かったが、やがてすべてが委託方式に。その後委託生産を減らし、自社ゼクトに全力を注ぎ始めた。自社畑はピノ・ノワール（シュペートブルグンダー）、ムニエ（シュヴァルツリースリング）、シャルドネ、ピノ・ブラン（ヴァイスブルグンダー）、リースリングという構成だ。

オリジナルゼクトを生み出す過程では、90年代後半から7年にわたり、フランス人醸造家カロル・ルフェヴレと共同作業を行ない、シャンパーニュと同等に評価されるゼクト造りを目指し、トリウンヴィラートが誕生した。2012年以降は、日本人醸造家貝瀬和行がケラーマイスターを務める。

ラウムラントは、02年にビオ認証を得たが、土埃や残留農薬を可能な限り排除するため、収穫ブドウを洗浄している。果汁はキュヴェだけを使用。ピュアで繊細、長期にわたる瓶熟成によって得られる奥行きの深い味わいが飲む人を魅了する。16年からはベースワインにSO2を添加せず、バリックまたはトノー、およびステンレスタンクで熟成。春に1回目の澱引きをする際にティラージュを加え、直ちにボトリングしている。瓶熟成は最低3年、長くて10年以上。デゴルジュマンの際もSO2無添加のケースがある。アルコール度数は12%で軽快だ。

20年12月付けで、フォルカーに代わって長女マリー・ルイーズが社長に就任。次女カタリーナは主に醸造を担当。マリー・ルイーズは、「父が築いた35年間の蓄積はあまりにも大きい。納得のいくまで時間をかけて、仕事を引き継ぎたい」と語っている。

©Oliver Rüther

フォルカー・ラウムラント（中）
マリー・ルイーズ・ラウムラント（右）
カタリーナ・ラウムラント（左）

Volker Raumland
Marie-Luise Raumland
Katharina Raumland

創業者フォルカーと、2020年末社長に就任した長女マリー・ルイーズ、19年から醸造に従事する次女カタリーナ。

トラディツィオン ブリュット N.V.

Tradition Brut N.V.

comment

テラ・フスカと呼ばれる石灰岩と粘土の混合土壌が支配的なラインヘッセン南部のテロワールが表現された軽やかなゼクト。黄桃や柑橘類、ラズベリー、酵母由来の微かなビスキュイの風味。食中酒に最適。飲み頃：Now ～2026

data

リリース中のものは2015年ヴィンテージ主体。ピノ・ノワール75%、ピノ・ブラン25%のブレンドはドイツならでは。バリック20%。瓶熟成3年。

ブラン•ド•ブラン レゼルヴ ブリュット 2012

Blanc de Blancs Réserve Brut 2012

comment

ピノ・ブラン主体。ドイツは現在、ピノ・ブランが、その魅力を最大限に表現できる地域のひとつだ。12年産は控えめなトロピカルフルーツの風味とハーブの風味、クリスピーな酸味が印象的。飲み頃：Now ～2030

data

ピノ・ブラン93%、シャルドネ7%。ベースワインのブドウのほとんどが、石灰質土壌の特級畑ビュルゲルのもの。瓶熟成90カ月。バリック23%。

トリウンヴィラートXII グラン•キュヴェ ブリュット 2012

Triumvirat XII Grande Cuvée Brut 2012

comment

01年ヴィンテージから毎年生産しているシャンパーニュ・スタイルのゼクト。ゼクトのポテンシャルを世に知らしめた。キメ細かな泡、控えめな果実香、ブリオッシュやナッツなどの熟成香が美しく調和。飲み頃：Now ～2030

data

昨秋12年産がリリースされたばかり。ピノ・ノワール、ムニエ、シャルドネのブレンド。瓶熟成100カ月。93%バリック、新樽は使用していない。（すべて日本未輸入）