

Franz Keller

フランツケラー

「ワインは限られた人の為の贅沢品ではなく、料理と共にすべての人が楽しむもの」がモットーだが品質は高く、2010年にはドイツ赤ワイン生産者No.1に贈られる「BESTE ROTWIENKOLLEKTION」に選出され、「Eichelmann」5つ星も獲得している。



ドイツ最南端に位置するバーデン地方はドイツでも暖かいエリアで、ライン川の対岸にはストラスブルールやミュールーズといったアルザスの街並みを臨むことができる。ブドウ畑は南北に約400km細長く伸びており、ドイツにおけるピノ・ノ

ワールの聖地として知られている。その中でも注目すべきは中央やや南寄りのエリア、原始時代の火山活動によって標高が550m程度まで隆起しているカイザーシュトゥール地区である。

フランツケラーは同地区のフォークツブルク・オーバーベルゲン村に位置する家族経営のワイナリー。1893年にワイン貿易商として創業して以来、長きにわたり高品質なワインを輸入し世の中に紹介してきた。現4代目当主のフリッツ・ケラーはワイン生産者である一方、高品質なボルドーとブルゴーニュに特化したワイン商でもある。目利きをし、本物を見極めた上で仕入れるからこそ、ケラーの造るワインにもその一流の品格が表れ、エレガントな味わいが形成されている。

ワイナリーでは現在約30haの自社畑を所有し、これに加えて買いブドウ畑が30ha。エントリークラスのグーツワインと一部の一級畑エアステラーゲは自社ブドウと買いブドウのブレンドで、特級畑グローセス・ゲヴェックスは自社ブドウのみで造られている。土壌は色の濃い火山性土壌がメインでこれがワインに独特なミネラルとスモーキーさを与えている。その他はロス、ロームに加えて一部チョークも見られる。

現在はフリッツの息子フレドリッヒが醸造責任者となっており、畑では除草剤、殺虫剤、化学肥料は使用しない。醸造では、白はフレッシュな果実を保つために除梗せずにプレスし、ステンレスタンクとオークの大樽を使い分けて熟成させる。赤では1/3程度を全房発酵し、マセラシオンの最中はピジャージュではなくルモンタージュを行うことで、エレガントな果実味を引き出す。その後バリックでの熟成では、全てブルゴーニュの一流樽メーカー(フランソワ・フレールやタランソールなど)のみを使用する。焼き目はミディアムまでに抑え、果実とバランスよく調和させて決して樽が強く出すぎることないよう意識する。

フランツケラーのワインは単体でも勿論良いが料理と合わせることでより一層その魅力が花開く。フリッツ自身がミシュラン一つ星のレストラン・シュヴァールツ・アドラーの経営者でもあることから、ワインは一部の人のための限られた嗜好品ではなく、あくまでも料理のそばにあって全ての人が楽しむものというメッセージが飲み手にははっきりと伝わってくる。ピュアで明快な味わいはどれも素晴らしい品質であるが、策を凝らしたような仰々しさは一切なく、凝縮感がありながらも同時に快活でエレガントな余韻が楽しめる。

ドイツのピノ・ノワールというと、デカンター誌の「ブルゴーニュ以外のピノ・ノワール産地特集」でアル地方のジャン・ストッデンが世界一の座を取ってからその注目度がより一層高まっているが、それに比例するように、ここ近年の品質向上のスピードは目を見張るものがある。その中でも、例えばジャン・ストッデンやメイヤー・ネーケルは味わいの主張の強い単体勝負のワインであるのに対して、ケラーは力の抜けたスタイルだが味わいは一流という点で他にはないユニークな個性がある。その裏付けとして、アイヒェルマン誌で最高の5つ星評価、WA誌ではバーデンで最も素晴らしいPNを造ると絶賛され、デカンター誌でもドイツのピノ・ノワールTOP20でその名が挙がっている。

グラウブルグンダー・オーバーベルゲナー バスガイゲ・エアステラーゲ

2017 Grauburgunder Oberbergener Bassgeige Erste Lage

定番 希望小売価格 ¥3,200

- 産地: Baden
- 品種: グ라우ブルグンダー 100%
- 熟成: ステンレスタンク&大樽10ヶ月
- 評価: Falstaff91
- アルコール度数: 12.5%

オーバーベルゲン村の一級畑バスガイゲのブドウを使用。黄土が主体の火山性土壌で、平均樹齢は20年。フレッシュな黄色いハーメロンや心地よいスモーキーなアロマ。口に含むと非常にリッチでウォールナッツやプリオッシュの力強いフレーバーを感じる。シュール・リーに由来する旨みとまろやかなフルーツが上質な口当たりを作り、酸のしっかりとした張りを最後まで楽しめる。

グラウブルグンダー・シュロスベルク グローセス・ゲヴェックス

2017 Grauburgunder Schlossberg Grosses Gewachs

限定 希望小売価格 ¥7,400

- 産地: Baden
- 品種: グ라우ブルグンダー 100%
- 熟成: 大樽12ヶ月、ステンレスタンクで澱と共に6ヶ月
- 評価: Gault Millau96、Falstaff93、Eichelmann92
- アルコール度数: 12.5%

カイザーシュトゥール最高の畑の一つであるシュロスベルクのブドウを使用。急こう配で南向き、黒色の火山性土壌。平均樹齢は45年。ハーブやナッツ、微かなオークのニュアンスに加え柑橘系が香る心地よいアロマ。濃密でありながら非常にタイトなスタイルで、生き生きとした酸と塩気のあるミネラルが素晴らしい気品を生み出している。エレガントな余韻には火打ち石のニュアンスを感じる。GGと呼ぶにふさわしい珠玉のグラウブルグンダー。

シュペートブルグンダー・フォン・ロス

2017 Spatburgunder Vom Loss

定番 希望小売価格 ¥3,000

- 産地: Baden
- 品種: シュペートブルグンダー 100%
- 熟成: フレンチオークのバリック12ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 12.5%

主にバスガイゲとオーバーベルゲン周囲の畑のブドウを使用。平均樹齢は15-20年で、土壌は黄土(ロス)。ストロベリーやチェリーといった甘やかな赤系果実のアロマ。フレッシュな果実味と心地よい酸を持つピノ・ノワールで、適度なタンニンも楽しめる。ピュアでワインに一体感があり、滋味深い。

シュペートブルグンダー・アイヒベルク グローセス・ゲヴェックス

2017 Spatburgunder Eichberg Grosses Gewachs

限定 希望小売価格 ¥9,500

- 産地: Baden
- 品種: シュペートブルグンダー 100%
- 熟成: バリック18ヶ月(新樽45%)
- 評価: Eichelmann94、Gault Millau94、Falstaff93
- アルコール度数: 12.5%

オーバーロートヴァイル村を代表するGGで、ドイツで最も暖かい畑の一つ。色の濃い火山性土壌に植わるシュペートブルグンダーの半数が1994年植樹のアルマン・ルソーのクローンで、残り半分がドイツのクローン。樹齢は平均30年。熟した赤系・黒系果実のピュアでスパイシーな力強いアロマ。口当たりは非常にエレガントであるが、バワフルで濃厚な果実味を持ち、きめ細かいタンニンと素晴らしい張りを兼ね揃えている。奥深さがあり余韻が長く複雑。バーデンを代表するシュペートブルグンダー。