

Julius Höfflin

ユリウス・ホフリン

Germany Baden



DATA

造り手：ユリウス・ホフリン
国/地域：ドイツ/バーデン
栽培面積：1ha

フランスやニュージーランドで育んだ感性
温暖化への適応と循環型ワイナリー実現への挑戦
温暖なバーデンから魅せる冷涼感に溢れた繊細なワイン

-Story-

国境を越えて醸成された感性

ブルゴーニュのバスティアン・ヴォルバー、ジュラのメゾン・メイナード、そしてニュージーランド・マーティンボローのオラテラ。ユリウス・ホフリンのワインは、こうした多様な土地と造り手たちとの出会いを通じて磨かれてきた。家族のワイナリーで土に触れ、実務を覚えたのち、彼はガイゼンハイム大学に進学。各地の畠に身を置きながら、「ワインをどう造るか」ではなく、「ワインをどう感じるか」という問いに向き合い続けた。耳を澄まし、手を動かし、発酵槽の前で思索を重ねる日々のなかで、ひとつの哲学が彼の中に育っていった。それは、“ブドウが語ることを妨げない”というシンプルでありながら勇気のいる姿勢。醸造はあくまで寄り添うものであり、過度に介入せず、丁寧に見守ることが信条となった。バーデンの火山性土壤で育ったソーヴィニヨン・ブランは、その哲学を体現する一本だ。果実のエネルギーを、酸とミネラルの繊細なヴェールがやさしく包み込み、装飾を排したピュアな味わいが広がる。国境を越えて積み重ねた経験が、いまカイザーストゥールの畠で静かに根を張っている。



既成概念にとらわれない、しなやかな挑戦

ユリウス・ホフリンのアプローチには、常に問いかけるような姿勢がある。「この土地ではこうあるべき」「この品種はこう造るべき」といった既成概念に対して、彼は静かに、しかし確かな手応えで別の可能性を提示する。たとえばピノ・ノワール（シュペートブルグンダー）。温暖な産地であるバーデンにおいて、彼が重視するのは”酸の表現”。収穫のタイミングは糖度ではなくpHで見極める。フレッシュさを与えるため全房発酵を取り入れつつも、茎のグリーンな印象が出ないよう細やかにコントロールする。”軽さ”ではなく”しなやかさ”を求めたスタイルが、彼のピノ・ノワールに個性を与えている。さらに、気候変動の影響を見据え、ネッビオーロの植樹にも取り組んでいる。「好きな品種であることに加えて、暑さの中でも酸を保てるネッビオーロに挑戦することは、バーデンにとって意味があると思った。年によってはピノ・ノワールには暑すぎる」と語るユリウスの言葉には、情熱と理論、そして未来への責任が同居する。彼の挑戦は派手さを求める。土と向き合い、風を読み、植生や微生物の声に耳を澄ませながら、自らの感性を信じて“もしも”を積み重ねていくような静かな探究。その歩みは、ワインにとつていぢばん自然なかたちを探す旅のようにも見える。

畑は風景ではなく、生態系 アグロフォレストリーという選択

ユリウス・ホフリンにとって「自然とともにであること」は、理念ではなく日常そのものだった。彼の家族は1974年という早い段階から、Bioland認証に則ったオーガニック栽培を実践しており、彼自身もその環境の中で育ってきた。だが彼は、従来の有機農法に満足することなく、より多様で立体的な畑づくりを目指して、アグロフォレストリー（混農林業）の導入に踏み切った。2023年、自家育成の苗木80本による小さな樹苗畑を立ち上げ、さらに30本のポプラやジューンベリー、キリの若木を畑に植樹。これらの木々は、日陰をつくり、地中深くの水を引き上げ、微生物の活動を促すといった多面的な役割を果たす。こうして彼の畑は、単一作物の場から、多様な命が交わる“小さな生態系”へと変わり始めた。ブドウには火山岩や石灰岩の土壤の個性に加え、複雑な植生や光、湿度のリズムまでもが表れるようになった。ラベルに描かれた木のモチーフは、単なる意匠ではない。それは、家族から受け継いだ自然への敬意と、次の世代へつなぐという意思を象徴するもの。ユリウス・ホフリンのワインには、その静かで揺るぎない哲学が息づいている。



フランス、ブルゴーニュで開催される試飲会オー・レ・マン。ヴァン・ノエのジョナサンが主催し、ブルゴーニュを中心に今をときめく注目生産者が数多く出展する。ブルゴーニュ以外では、ジュラやシャンパーニュなどの生産者が並ぶ中、ヴァーゼンハウスとともにドイツから出展していたのが、ユリウス・ホフリンだった。彼のワインを飲んだ瞬間、彼がその場にいる理由が分かった気がした。ドイツ、バーデンという土地でありながら、アプローチはどこかフランス的で、際立った冷涼感と静けさをまといながら、重力のような引力を持っていた。ブルゴーニュの新星たちに負けない存在感を放っていた。試飲会後に改めて彼のワインをじっくりティスティングし、試飲会を感じた光が確証に変わった。

ソーヴィニヨン・ブラン
Sauvignon Blanc 2020

Price:¥6,800



【セパージュ】ソーヴィニヨン・ブラン 【アルコール度数】11.5 %

【畠】火山性のレス土壌、標高320 m、西向き斜面、グイヨ仕立て、樹齢15年

【栽培・醸造】手摘みで収穫。除梗し野生酵母を使用し2週間かけて果皮ごと発酵。マロラクティック発酵を経て、2年間バリックで熟成。瓶内で1年間熟成しリリース。【年間生産量】1,200本

【コメント】ユリウスが初めて造ったワイン。同じヴィンテージのワインを熟成期間を変えて異なるタイミングでリリースしている。ユリウスが働いていたジュラのメゾン・メイナードでもシャルドネとサヴァニヤンと同じヴィンテージのワインを熟成期間を変えてリリースしている影響なのか。

最初はスモーキーな火打石の還元香、繊細な木のスパイスを中心だが、時間が経つと一気に香りが広がる。ドライアブリコット、ハニーサックル、マーマレードなどの果実の熟度と熟成を感じさせるアロマ。コリアンダー、シナモンのようなスパイクのアクセント。酸と繊細なタンニンを感じられ、非常に巧みなストラクチャー。繊細だが要素の詰まった味わい。オーストリア南シュタイヤーマルクの生産者、ヴェルリッチのエクスヴェロのような雰囲気を感じる。

ソーヴィニヨン・ブラン
Sauvignon Blanc 2021

Price:¥6,800



【セパージュ】ソーヴィニヨン・ブラン 【アルコール度数】11.5 %

【畠】火山性のレス土壌、標高320 m、西向き斜面、グイヨ仕立て、樹齢15年

【栽培・醸造】手摘みで収穫。除梗し野生酵母を使用し2週間かけて果皮ごと発酵。マロラクティック発酵を経て、2年間500 Lの古樽で熟成。【年間生産量】1,200本

【コメント】過去10年で最も冷涼なヴィンテージと言われる2021年。春の霜害と開花不全により収量は減少し、春から夏にかけて雨が多くたが、8月には晴天に恵まれ、量は少ないながらもブドウは安定した成熟をした。ソーヴィニヨン・ブランの多面性を感じることのできるワイン。香りはスモーキーで酵母的、やや酸化的なニュアンスが前面に立ち、繊細な還元香と控えめなスパイス感がそれに続く。典型的なフルーツアロマは後方に控え、代わりにハーブやほのかに青みを帯びた植物的な香り、黄色い果実、濡れた石のような印象が際立つ。味わいは、高い酸によって引き締まった印象で余韻には塩味を思わせるミネラルを感じられる。樽の使用も明確に感じられるが、全体にうまく溶け込んだ印象。

ブルカンシュトフ
Vulkanstoff 2022

Price:¥6,800



【セパージュ】ピノ・ノワール 【アルコール度数】12 %

【畠】火山性のレス土壌、標高320 m、南向き斜面、グイヨ仕立て、樹齢7年、植密度7,000本/ha

【栽培・醸造】手摘みで収穫。50 %全房発酵。軽く液体を上からかける程度の浸漬（パンチダウンなし）で、短期間の果皮発酵を行い、その後18ヶ月間使用済みのバリックで熟成。【年間生産量】1,400本

【コメント】その名前の通り、火山性土壌のテロワールを表現したワイン。暑く乾燥した2022年というヴィンテージながら、アルコール度数は12%とフレッシュさを感じさせる。

抜栓から1時間ほどで要素が現れ始める。レッドチェリーやローズヒップ、さらに花の香りやカシス、火山性土壌の由来のほのかなスモーク、全房発酵によるナツメグやシナモンなどのスパイスのニュアンスが赤系果実に綺麗なアクセントを加えている。しなやかでフレッシュなタンニンと中盤から後半にかけて旨味を伴いながら伸びる酸。無駄な要素がそぎ落とされたほどピュアな印象。それでも物足りなさはない。生き生きとした酸が繊細なエキス感に支えられ、フレッシュな赤系果実がジューシーさを際立たせる。きめ細かなタンニンが全体をまとめ上げ、まるで“カイザーストゥールの新しい解釈”とも言えるスタイル。