



日本人女性が手掛ける上質なドイツワイン WEINGUT JOSEF BIFFAR

ヨーゼフ・ビファー醸造所

フランス・リヨン近郊出身のビファー家がドイツの銘醸地ダイデスハイムに移り住んだのは、1723年。現在ドイツ国内のさまざまな分野でビファー家は活躍しています。ビファー家がダイデスハイムで醸造所を構えたのが1879年。以来、常に上質のワインを生産し続けてきました。

2013年、後継者を探していたヨーゼフ・ビファー醸造所が出会ったのは、徳岡史子。同じくダイデスハイムの地で、伝統あるプール男爵家醸造所の再建を支えた日本人女性醸造家でした。プール男爵家醸造所で長年、醸造責任者を務めたミヒャエル・ライブレイトと共に、ビファー家のワイン造りの伝統を受け継ぐ次世代として、その熱意がビファー家に通じ、ヨーゼフ・ビファー醸造所に新たな歴史的転機が訪れました。

個性を最大限に表現するワイン造り

ヨーゼフ・ビファー醸造所の畑は、ダイデスハイム村、フォルスト村、ヴァッペンハイム村、ルッパーツベルク村、ザンクト・マーティン村にまたがり、自社畑での主な生産品種はリースリングとシュペート・ブルグンダーです。その他にも契約農家と共同でヴァイスブルグンダー、グラウブルグンダー、シャルドネ、ソーヴィニヨン・ブランも栽培しています。自社畑においては、ビオディナミへの取り組みを始めており、農業に真摯に取り組むその姿勢が、ヨーゼフ・ビファー醸造所の品質の高いワインを造る土台を支えているのです。自然に逆らわず、且つ植物が持つ自然の力を、又それぞれの畑やブドウが持つ個性を最大限に引き出し、ヴィンテージの違いも楽しみながら醸造されるヨーゼフ・ビファー醸造所のワインは、綺麗な酸とピュアな果実味に溢れています。



▲醸造責任者
ミヒャエル・ライブレイト氏

▲社長兼醸造家
徳岡 史子氏

25108 4940015251089 リースリング ブリュット RIESLING SEKT BRUT ファルツ ゼクト b.A. 12 辛口 750ml 瓶内二次醱酵。瓶熟期間4年を経てリリースされる上質なゼクト。フレッシュながらコクのある味わいで生き生きとしたリースリングの酸が特徴的な辛口のスパークリングワインです。 リースリング 2012	54725 4940015547250 リースリング ブリュット ウンゲホイヤー SEKT RIESLING BRUT UNGEHEUER ファルツ ゼクト b.A. 12 辛口 750ml 瓶内二次醱酵。フォルスター村の銘醸特級畑ウンゲホイヤーからのリースリングを使用。折と共に8年もの間熟成。出荷の直前にデゴルジュマンを行う。平均樹齢30年。長熟させた深みのある複雑な味わいに、リースリングならではの酸味がゼクトに凛とした印象を与えます。 リースリング 2011	54726 4940015547267 リースリング ブリュット リザーヴ SEKT RIESLING BRUT RESERVE ファルツ ゼクト b.A. 12 辛口 750ml 瓶内二次醱酵。2009年ヴィンテージのリースリングを濃とともに10年もの間熟成。出荷の直前にデゴルジュマンを行う。平均樹齢40年。フォルスター村の特級畑ベヒシュタインのブドウを使用。ドライでキレの良い酸味。 リースリング 2009	54729 4940015547298 ロゼ ブリュット SEKT ROSE BRUT ファルツ ゼクト b.A. 12 辛口 750ml 瓶内二次醱酵。シュベートブルグンダー100%。濃とともに7年もの間熟成させ、出荷の直前にデゴルジュマンを行う。フレッシュな味わいの奥には、7年間の熟成が感じられるきめ細かな泡とふくよかさ。 シュベートブルグンダー 2020	43677 4940015436776 リースリング トロッケン RIESLING TROCKEN ファルツ Q.b.A. 12 辛口 750ml フレッシュな柑橘系のアロマを持ち、リースリング独特のリッチな果実味と生き生きとした酸味とのバランスが心地良い辛口白ワイン。 リースリング 2020	
43676 4940015436769 リースリング カビネット RIESLING KABINETT ファルツ Q.m.P. 12 中甘口 750ml 美しいイエローゴールド。白い花を思わせる香りがあります。上品な甘み、フルーティなフレーヴァーが楽しめ、リースリング特有の酸味と穏やかな果実味とのバランスがとても良好な、中甘口の白ワインです。 リースリング 2021	43678 4940015436783 リースリング ハルプトロッケン 17 RIESLING HALBTROCKEN ファルツ Q.b.A. 12 中辛口 750ml パイナップル、マンゴーなどの南国系果実を思わせる情熱的な果実味に、鮮烈ともいえるフレッシュな酸が織り交じっています。リースリング種からつくられた中辛口の白ワインです。 リースリング 2018	51513 4940015515136 ダイデスハイマー ヘアゴッツアッカー リースリング トロッケン DEIDESHEIMER HERRGOTTACKER RIESLING TROCKEN ダイデスハイム Q.b.A. 12 辛口 750ml 洋ナシやカリン、みかんの皮また、ウォールナッツのような香ばしい香りもする、調和の取れた味わいです。素材の味を生かし、軽く調理をほどこしたフレッシュな料理に良く合います。 リースリング 2015	43675 4940015436752 シャルドネ トロッケン CHARDONNAY QBA TROCKEN ファルツ Q.b.A. 12 辛口 750ml 桃やリンゴ、レモンやパイナップルなど豊かな果実と微かな木樽の香りがあります。バランスの良い酸、力強い果実味のある辛口白ワインです。 シャルドネ 2016	58253 4940015582534 シュベートブルグンダー ロゼ トロッケン SPATBURGUNDER ROSE TROCKEN ファルツ Q.b.A. 12 辛口 750ml ブドウの自然な味わいとイチゴや木苺のようなベリー系の香りが楽しめる、辛口のロゼワインです。素材の風味を生かした料理によく合います。 シュベートブルグンダー 2019	
52857 4940015528570 シュベートブルグンダー トロッケン SPATBURGUNDER TROCKEN ファルツ Q.b.A. 12 ミディアムボディ 750ml エレガントなルビーの色合い。華やかな香りと樽のニュアンスがあります。熟したタンニン、繊細なキレ、ミネラルが感じられるミディアムボディの赤ワインです。ボン酢でいただくさっぱりした牛肉料理の他、醤油の味付けにもよく合います。 シュベートブルグンダー 2014	50314 4940015503140 料飲店様専用 ゼクトハウス ビファアー キュヴェ ゼクト ブリュット SEKTHAUS BIFFAR CUVEE SEKT BRUT ファルツ ゼクト 12 辛口 750ml 瓶内二次醱酵。長熟させた深みのある複雑な味わいに、シュベートブルグンダーならではの酸味と厚みが感じられる上質ゼクト。和料理との相性が非常に良い繊細さを兼ね備えています。8年間の瓶内熟成を経てリリース。 ヴァイスブルグンダー リースリング 他	54737 4940015547373 料飲店様専用 ゼクトハウス ビファアー ロゼ ブリュット SEKTHAUS BIFFAR ROSE BRUT ファルツ ゼクト 12 辛口 750ml 瓶内二次醱酵。しっかりしたストラクチャーを持ち合わせた本格派のロゼ・ゼクト。フレッシュながらほのかな苦みを伴った味わい、溶け込んだ緻密な泡とのバランスが絶妙で料理との相性の良さを感じさせます。8年間の瓶内熟成を経てリリース。 シュベートブルグンダー主体	56922 4940015569221 料飲店様専用 ワインハウス ビファアー ピノ ノワール WEINHAUS BIFFAR PINOT NOIR ファルツ Q.b.A. 12 ミディアムボディ 750ml アメリカンチェリーやカシスを思わせる香り。心地よいタンニンとバランスの取れた果実味。洋食だけではなく、和食にもよく合う大変飲みやすいドイツのピノ・ノワールです。 シュベートブルグンダー	50315 4940015503157 小売店様専用 カトリーネンビルト キュヴェゼクト ブリュット KATHRINENBILD CUVEE SEKT BRUT ファルツ ゼクト 12 辛口 750ml 瓶内二次醱酵。長熟させた深みのある複雑な味わいに、シュベートブルグンダーならではの酸味と厚みが感じられる上質ゼクト。和料理との相性が非常に良い繊細さを兼ね備えています。8年間の瓶内熟成を経てリリース。 ヴァイスブルグンダー リースリング 他	
56843 4940015568439 小売店様専用 カトリーネンビルト ロゼ ブリュット KATHRINENBILD ROSE BRUT ファルツ ゼクト 12 辛口 750ml 瓶内二次醱酵。しっかりしたストラクチャーを持ち合わせた本格派のロゼ・ゼクト。フレッシュながらほのかな苦みを伴った味わい、溶け込んだ緻密な泡とのバランスが絶妙で料理との相性の良さを感じさせます。8年間の瓶内熟成を経てリリース。 シュベートブルグンダー主体	56921 4940015569214 小売店様専用 カトリーネンビルト ピノ ノワール KATHRINENBILD PINOT NOIR ファルツ Q.b.A. 12 ミディアムボディ 750ml アメリカンチェリーやカシスを思わせる香り。心地よいタンニンとバランスの取れた果実味。洋食だけではなく、和食にもよく合う大変飲みやすいドイツのピノ・ノワールです。 シュベートブルグンダー				

<



Restaurant Fumi レストラン・フミ

ワイナリーには、レストラン「Fumi」を併設しています。目指すのは高級レストランでは無く、和食とドイツワインを一緒に楽しみ、驚き、発見を体験してもらう事をコンセプトにしています。開業より徐々に口コミで評判が広まり、今ではダイデスハイムにおいて、ミシュラン星付きのレストラン2軒を抑えての一番人気のレストランとなりました。ワインと和食のマリアージュを提案し、ワインと食文化の発信地として、日本、ドイツ、両国のお客様に愛される醸造所を目指しています。