

Rita&Rudolf Trossen




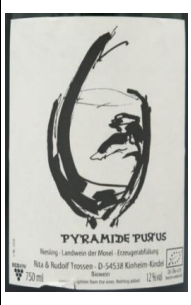

リタ・ウント・ルドルフ・トロッセン








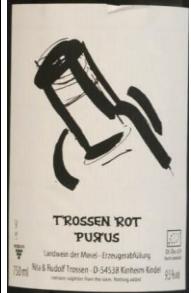
ドイツ国内よりも国外にファンが多い家族経営の生産者。15歳の頃から世界の行く末を案じていたルドルフは、答えを探し求める過程でルドルフ・シュタイナーの思想に出会う。1978年に23歳でリタと結婚した年に父が事故で亡くなり、醸造所を継ぐと同時にバイオダイナミクス農法を導入。ドイツ初のワイン生産者による全国規模の有機農法団体エコヴィンEcovinを1985年に設立するなど、ドイツワインの有機農法を実践する生産者の草分け的存在のひとり。

醸造所とモーゼル川を挟んで対岸にあるキンハイム村の背後に広がる斜面に2.5haの葡萄畑を所有している。土壌は主に灰色と青色の粘板岩で、収穫は毎年世界各地から手伝いに来る人々と和気諷々で行う。醸造は伝統的なフーダー樽、ステンレスタンクと使い古したバリック樽を使い、野生酵母で発酵。2010年から亜硫酸無添加醸造の「プールスPurus」シリーズを造り始め、以前にも増してファンが増えつつあるが、二人の息子達は別の職業についていて醸造所を継ぐつもりはなく、ルドルフもこれ以上規模を大きくするつもりはないという。「葡萄が育った場所の味がする自然なワイン」を目指している。

◎Trossen Secco - trocken トロッセン・セッコ トロッケン		
	<p>品種：リースリング、ミュラー・トゥルガウ、ピノ・ブラン他（VTにより異なる）</p> <p>植樹：1980年頃</p> <p>位置：平地</p> <p>土壌：粘板岩・砂質粘土</p>	<p>手作業で収穫、全房圧搾</p> <p>容量2000Lのステンレスタンクで醗酵</p> <p>ステンレスタンクで6か月間熟成</p> <p>ゼクト業者に依頼して炭酸を吹き込んで仕上げたパールヴァイン</p> <p>炭酸は約2.5気圧</p>
		備考 軽く繊細で澄んだ果実味と微炭酸が生きていて優しい、飲んでいて楽しくなるワイン。年によりブレンドする品種を変えたり、単一品種で瓶詰めしたりしている。20VT・21VTはそれぞれシングルVTでも瓶詰めしたが、よりバランスのとれた味わいに仕上げるため、ドライな20VTと甘みのある21VTのブレンドもリリースした。以前のTrosseccoという名称は、紛らわしいので使わないようにとProsecco原産地呼称委員会からクレームが入ったため、2020VTから名称を変更した。
◎OINOS - Riesling Sekt brut オイノス リースリング・ゼクト・ブリュット		
	<p>ブドウ畑：Kinheimer Rosenberg (キンハイマー・ローゼンベルク)</p> <p>植樹：1978年</p> <p>位置：南向き、120m</p> <p>土壌：灰色粘板岩</p>	<p>二次発酵後、2年間瓶内で熟成</p>
		備考 OINOS (オイノス) は1984年にトロッセン主導の元に立ち上げられた、モーゼルでビオロジック栽培に取り組む草分けのグループ。クレメンス・ブッシュもメンバー。現在8生産者から運営されており、本キュヴェはその団体名を冠したスパークリングワインとして仕込んでいる。
◎Purcellus - Pet Nat Riesling trocken プレルス ペット・ナット・リースリング・トロッケン		
	<p>品種：リースリング100%</p> <p>植樹：樹齢40年</p> <p>位置：人里離れた川岸のスロープ</p> <p>土壌：風化した青色粘板岩</p>	<p>発酵中のリースリングを残留糖度12g/Lで瓶詰し、そのまま発酵を継続</p> <p>亜硫酸塩無添加</p> <p>炭酸は約1.7気圧</p>
		備考 ほっそりとして軽く繊細でキレのある辛口微炭酸。モーゼルらしい味わい。10年くらい前から毎年自家用に20本くらい試験醸造していたが、昨年は収穫量が多かったので販売用にも造ってみた。ロンドンのインポーターRobersonの試飲イベントに出品したところ、レストラン関係者の反応が非常に良かった。
○Schieferblume - Riesling trocken シーファーブルーメ リースリング・トロッケン		
	<p>品種：リースリング</p> <p>植樹：1984年頃 (樹齢37~60年)</p> <p>位置：川沿いの畑で森に囲まれている。</p> <p>土壌：灰色と青色粘板岩・砂質粘土</p> <p>補足：4つの畑のブレンド</p>	<p>手作業で収穫。全房圧搾。容量1000Lのステンレスタンクで野生酵母により4~6か月間強制冷却せずにセラーの室温で発酵</p> <p>軽くフィルターをかけて最小限の亜硫酸を添加</p>
		備考 シーファーブルーメは「粘板岩に咲く花」という意味。シーファー(粘板岩)土壌由来の味わいを十分に感じられるワインを目指した。地に足のついた、上質なモーゼルのリースリング辛口。

	<p align="center">○Silbermond - Riesling feinherb ジルバーモンド リースリング・ファインヘルプ</p>		<p>備考</p> <p>ジルバーモンドは「銀色の月」の意味。友人と試飲していて、ふと脳裏に浮かんだワインのイメージが銀色の月だったから、そう名付けたという。オフドライで滋味深い味わいのリースリング。 伝統的な棒仕立てで栽培されている。2021VTはリヴァーナーとブレンドした。</p>
<p>畑</p>	<p>品種：リースリング 植樹：樹齢40年 位置：キンハイマー・フベルトウスライKinheimer Hubertuslayの上部にある0.12haの区画、南西向きの急斜面 土壌：風化した赤色粘板岩</p>	<p>醸造</p> <p>手作業で収穫、野生酵母で発酵 酵素不使用、必要最低限のシャブタリゼーションを行う 乳酸発酵あり（自然に発生） その後澱引きして亜硫酸添加 3月まで微細な澱の上で熟成し、3月末に瓶詰め</p>	
	<p align="center">○Eule - Riesling Purus オイレ リースリング・プールス</p>		<p>備考</p> <p>樹齢100年の自根のリースリングを、手作業で収穫し、その果汁だけで、亜硫酸塩すら添加せずに醸造・瓶詰した、100%ナチュラルでピュアで味わい深いワイン。 生産量は約900 Ltr。</p>
<p>畑</p>	<p>品種：リースリング 植樹：1900年頃（オイレンライの畑と同じ） 位置：ゆるやかな斜面 土壌：青灰色粘板岩土壌</p>	<p>醸造</p> <p>スキンコンタクトは無し 亜硫酸に至るまで何も添加せずに野生酵母で発酵 数カ月間澱の上で熟成してから瓶詰め</p>	
	<p align="center">○Muckeloch - Riesling Purus ムッケロホ リースリング・プールス</p>		<p>備考</p> <p>ムッケロホの名は、畑のある斜面の下にあった、池にちなむ命名。Muckelは羽虫、Lochは穴の意味。トロッセンが所有する区画は斜面の上部にあり、夕日が沈むの眺めながら作業しているそう。 植樹密度がとても高く、伝統的な棒仕立てで栽培されている。</p>
<p>畑</p>	<p>品種：リースリング 植樹：1978年 土壌：風化した赤色粘板岩土壌</p>	<p>醸造</p> <p>手作業で収穫、容量600Lのステンレスタンクで野生酵母により約6カ月間発酵、セラーの室温で冷却（強制的に冷却はしていない） パリック樽に移し、約6カ月間細かい澱の上で熟成 フィルターをかけず清澄も行わず亜硫酸無添加で瓶詰め</p>	
	<p align="center">○Pyramide - Riesling Purus ピラミデ リースリング・プールス</p>		<p>備考</p> <p>ピラミデは、南～西を向いた斜面の畑が、三角の形をしていることにちなむ。プールスシリーズの中では最もパワフル。 植樹密度がとても高く、伝統的な棒仕立てで栽培されている。</p>
<p>畑</p>	<p>品種：リースリング 植樹：1980年代 土壌：灰色と青色粘板岩土壌</p>	<p>醸造</p> <p>手作業で収穫 全房圧搾後、容量1000Lのステンレスタンクで野生酵母により約6カ月間発酵 セラーの室温で冷却（強制的に冷却はしていない） 11カ月間澱の上で熟成し、フィルターをかけず清澄も行わず亜硫酸無添加で瓶詰め</p>	
	<p align="center">○Schieferstern - Riesling Purus シーファーシュテルン リースリング・プールス</p>		<p>備考</p> <p>シーファーは「粘板岩」、シュテルンは「星」の意。ベーシックなワイン「シーファーブルーム」より上の品質であることを示す。UK出身のワインジャーナリスト、ストウワート・ピゴットの命名。畑はマドンナの畑の隣。 植樹密度がとても高く、伝統的な棒仕立てで栽培されている。</p>
<p>畑</p>	<p>品種：リースリング 植樹：1980年代 土壌：灰色と青色粘板岩土壌</p>	<p>醸造</p> <p>手作業で収穫 全房圧搾後、容量500Lのステンレスタンクで野生酵母により約7カ月間発酵、セラーの室温で冷却（強制的に冷却はしていない） 11カ月間澱の上で熟成し、フィルターをかけず清澄も行わず亜硫酸無添加で瓶詰め</p>	

	<p align="center">○Madonna - Riesling Purus マドンナ リースリング・プールス</p>				
	<p align="center">○Lay - Riesling Purus ライ リースリング・プールス</p>				
	<p align="center">○Schiefergold - Riesling Purus シーファーゴルト リースリング・プールス</p>				
	<p align="center">○Kinnheimer Rosenberg - Riesling Kabinett キンハイマー・ローゼンベルク リースリング・カビネット</p>				
	<p align="center">○Madonna - Riesling Spätlese feinherb マドンナ リースリング・シュブトレゼ・ファインヘルブ</p>				
畑	<p>品種：リースリング 植樹：1980年代 土壌：灰色と青色粘板岩土壌 補足：南西向き急斜面で石が多い</p>	醸造	<p>手作業で収穫 全房を容量350Lのステンレスタンクで野生酵母により約8か月間発酵、セラーの室温で冷却（強制的に冷却はしていない） 11か月間澱の上で熟成し、フィルターをかけず清澄も行わず亜硫酸無添加で瓶詰め</p>	備考	畑の下に聖母像がまつられた小さな祠があることに由来した名前。植樹密度がとて高く、伝統的な棒仕立てで栽培されている。
畑	<p>品種：リースリング 植樹：1980年代（樹齢40年前後） 土壌：灰色粘板岩土壌</p>	醸造	<p>手作業で収穫 容量1000Lの木製容器で野生酵母により約8か月間発酵、セラーの室温で冷却（強制的に冷却はしていない） 8か月間澱の上で熟成し、フィルターをかけず清澄も行わず亜硫酸無添加で瓶詰め</p>	備考	ライ（Lay）はケルト語の粘板岩もしくは粘板岩の岸壁を意味する。「層をなしている岩」を指すことから、英語のLeyer、つまり「層」も、ケルト語のLayに由来する。植樹密度がとて高く、伝統的な棒仕立てで栽培されている。
畑	<p>品種：リースリング 植樹：1915年頃（樹齢100年以上） 位置：南向き急斜面 土壌：粘板岩土壌</p>	醸造	<p>手作業で収穫 全房圧搾後、容量350Lのステンレスタンクで野生酵母により約8か月間発酵、セラーの室温で冷却（強制的に冷却はしていない） 11か月間澱の上で熟成し、フィルターをかけず清澄も行わず亜硫酸無添加で瓶詰め</p>	備考	マドンナの畑に育つ、樹齢100年の接ぎ樹なしの自根のリースリングを、手作業で収穫し、その果汁だけで、亜硫酸塩すら添加せずに醸造・瓶詰した、100%ナチュラルでピュアなワイン。プールス・シリーズのフラッグシップ。植樹密度がとて高く、伝統的な棒仕立てで栽培されている。
畑	<p>品種：リースリング 植樹：1960年代（樹齢約60歳） 位置：3つの区画からの収穫、標高約130m、南向き斜面 土壌：灰色粘板岩土壌、砂質ローム、小石</p>	醸造	<p>木樽とステンレスタンクで醸造 野生酵母により発酵、4か月間澱の上で熟成 軽くフィルターをかけて最小限の亜硫酸を添加</p>	備考	軽めのリングを思わせる果実香で、2018VTは完熟した黄色いリングの風味があり、夏向きのワイン。精緻で生き生きとしたミネラル感があり、軽めの料理にあわせやすい。植樹密度がとて高く、伝統的な棒仕立てで栽培されている。
畑	<p>品種：リースリング 植樹：1980年代 土壌：灰色粘板岩土壌</p>	醸造	<p>容量1000Lのステンレスタンクで野生酵母により4～6か月間セラーの室温で発酵（強制的に冷却はしていない） 軽くフィルターをかけて最小限の亜硫酸を添加</p>	備考	畑の下に聖母像がまつられた小さな祠あることにちなむ名前。トロツセンが一番大切にしている畑。植樹密度がとて高く、伝統的な棒仕立てで栽培されている。

	<p style="text-align: center;">● Rosé Blanc de Noir - Spätburgunder trocken ロゼ・ブラン・ド・ノワール シュベートブルグンダー・トロッケン</p>		備考	
畑	<p>品種：シュベートブルグンダー（マリエンフェルド・クローンで果粒はゆるめ） 植樹：1991年 位置：モーゼル川沿いの平地からゆるやかな傾斜、南向き 土壌：砂質ローム、上部は礫が多い</p>	醸造		
	<p style="text-align: center;">● Purpur - Rotwein Purus (旧Trossen ROT Purus) ブルブル ロートヴァイン・プールス</p>		備考	<p>2018VTからPurpurに名称変更。Rotは英語で「腐敗」という意味があるので、英国への輸出が増えていることもあって変えたそう。 2015VTは"Trossen ROT 9.9 Purus"と称し、ドルンフェルダー100%で醸造している。9.9はアルコール濃度9.9%の意味。低アルコール濃度であることをアピールしている。</p>
畑	<p>品種：ドルンフェルダー、シュベートブルグンダー 土壌：ドルンフェルダーは砂質粘土質土壌、シュベートブルグンダーは灰色粘板岩土壌</p>	醸造		
	<p style="text-align: center;">● Trossen Rot トロッセン・ロート</p>		備考	<p>ブルブル ロートヴァイン・プールスを、亜硫酸を少量添加して瓶詰めしたもの。</p>
畑	<p>品種：ドルンフェルダー、シュベートブルグンダー 土壌：ドルンフェルダーは砂質粘土質土壌、シュベートブルグンダーは灰色粘板岩土壌</p>	醸造		