

Rita & Rudolf Trossen

リタ・ウント・ルドルフ・トロッセン

地域: Mosel

オーナー: Rita Trossen、Rudolf Trossen

リタ・トロッセン、ルドルフ・トロッセン

地区、村: Kinheim-Kindel キンハイム・キンデル

醸造・栽培責任者: Rita Trossen、Rudolf Trossen

リタ・トロッセン、ルドルフ・トロッセン

HomePage : <http://trossenwein.de/>



出会い:

Angers の作り手で、合田の友人である Cyril le Moing の家に陳列してあった瓶を見て訪問したことがきっかけです。

創業年: 1967 年

歴史:

醸造所のある Kinheim-Kindel(キンハイム・キンデル)村は、モーゼル中流域で古くからワイン作りの文化が根付く場所です。古代からローマ人やケルト人が、この地のブドウ栽培に適した気候を利用し畑を開墾しました。かつてキンハイム・キンデルの辺りにはローマ人が 5 つの都市を築いており、その中の一つの村の遺跡からワイン職人の守り神である Sucellus(ズツェルス)の貴重な像が見つかっています。この地に広がる灰色及び青色粘板岩(シーファー)の土壌から作られるワインは、心地良いミネラルと繊細な酸、また塩味や落ち着いたスパイス感、柔らかく控えめに立ち上がる香りなどの特徴を持つのだが、この地がワイン作りに適切であることをローマ人は知っていてワインを作っていたと考えられます。ルドルフ氏の家は代々キンハイム・キンデルの地で農家として、畑を耕し家畜を飼い、ブドウ栽培を行ってきました。リタ・ウント・ルドルフ・トロッセン醸造所はこの地にて 1967 年創業、1978 年からは古くからの家族経営の醸造所から方向転換をし、ビオダイナミを取り入れた高品質なワイン作りを目指し始めました。2010 年には初めて酸化防止剤ゼロワインに挑戦しています。

ドメーヌ解説:

モーゼルで早くから自然なワイン作りを実践している作り手です。『自然の力によって良いワインは作られる、その為の努力を惜しまない』をモットーにしています。ワインの味わいとしては、果実味、ストラクチャー、そしてエレガントさを兼ね備えたワインを目指しています。その為に、機械や人工技術、肥料を使わず、生物力学に基づくプレパレートを使っています。それによってワインの味わいには、各畑の個性が表れるのと同時に、その年の気候やブドウ品種、気候の様子までもが表れます。リタ ウント ルドルフ・トロッセン醸造所のワインはデンマークの NOMA(ノーマ)のシェフである RENÉ REDZEPI(ルネ・レゼツピ)が世界の最優秀レストランに選ばれた際の、記念のディナーのワインにも採用されました。リタ ウント ルドルフ・トロッセンのワインに共通して言える事は、味に明確な輪郭がありぼやけていないことです。ドイツのリースリング特有の花のような香り、石のニュアンスなど、キュヴェごとの特徴が表れています。アフターは軽やかで、繊細です。ちなみに各ボトルのラベルは、デザインをドゥッセルドルフに住む知人をお願いしており、それぞれのワインを飲んでみて湧いてくるイメージに基づいてデザインされています。

畑について

土壌：灰色及び青色スレート粘板岩(シーファー)

自社ブドウ畑面積：約 2ha

自社栽培ブドウ品種：Riesling リースリング

醸造について

収穫は全て手作業で行われ、フレッシュな状態でプレスされます。総SO₂量は30~50mgで、添加する場合でも最小限に抑えています。SO₂を低くして問題なければ、これからも低くしていく方向です。

酵母のタイプ：自然酵母により醗酵にはじっくりと時間をかけ、ビン詰も遅いです。

醗酵容器の素材と容量（L）：ステンレスタンクとフーダーです。それぞれで発酵させた後、ブレンドしています。

年間生産ボトル本数：13000~18000 本

加盟醸造所団体：ECOVIN

(エコヴィン、ドイツのビオ醸造家からなる団体)