

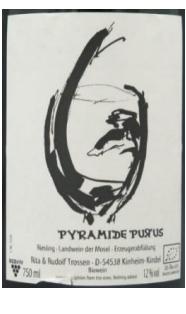
**Rita&Rudolf Trossen**  
リタ・ウント・ルドルフ・トロッセン



ドイツ国内よりも国外にファンの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の葡萄畠を所有している。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藹々と行う。醸造は伝統的なフーダー樽、ステンレスタンクを使い古したパリック樽を使い、野生酵母で発酵。2010年から亜硫酸無添加醸造の「ブルースPurus」シリーズを作り始め、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。

2020	3年続いた猛暑の生産年だったが、9/末の低温と雨で収量が増えて果汁糖度の上昇が抑制された。					
2019	開花は6月中旬と遅かったが、夏の猛暑で成熟が急速に進んだ。秋は冷涼で雨勝ちで、収穫が急がれた。					
2018	猛暑の夏だったが、年初の雨で地中にたまつた水分に救われた。収穫期は涼しく、弱冠の雨は収量の増加をもたらした。					
2017	4月20日頃の遅霜で収穫量は約25%減少。夏の好天で成熟がすすみ、記録的に早い収穫開始。					
2016	モーゼルでは遅霜に、雹、初夏の大雨と収量が大きく減った。夏から収穫にかけては、天候が回復した、安心して収穫できた。					
2015	収量は多くはないが、しっかりと果実が熟した。					
2014	寒く、雨がちで、生産者の力量が現れる年。					
	<b>© Trossen Secco - trocken</b> トロッセン・セッコ トロッケン					
	 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） 植樹：1980年頃 位置：平地 土壌：粘板岩・砂質粘土	畑	酿造	手作業で収穫、全房圧搾 容量2000Lのステンレスタンクで醸酵 ステンレスタンクで6ヶ月間熟成 ゼクト業者に依頼して炭酸を吹き込んで仕上げたペールヴァイン 炭酸は約2.5気圧	備考	軽く繊細で澄んだ果実味と微炭酸が生き生きとして優しい、飲んでいて樂しくなるワイン。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たため、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。
	<b>© OINOS - Riesling Sekt brut</b> オイノス リースリング・ゼクト・ブリュット					
	 ブドウ畠：Kinheimer Rosenberg (キンハイマー・ローゼンベルク) 植樹：1978年 位置：南向き、120m 土壌：灰色粘板岩	畑	酿造	二次発酵後、2年間瓶内で熟成	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的グループ。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。
	<b>© Purellus - Pet Nat Riesling trocken</b> プレルス ペット・ナット・リースリング・トロッケン					
	 品種：リースリング100% 植樹：樹齢40年 位置：人里離れた川岸のスロープ 土壌：風化した青色粘板岩	畑	酿造	発酵中のリースリングを残糖度12g/Lで瓶詰し、そのまま発酵を継続 亜硫酸塩無添加 炭酸は約1.7気圧	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よかったです。

	○Schieferblume - Riesling trocken シーファーブルーメ リースリング・トロッケン				
	畑	品種：リースリング 植樹：1984年頃（樹齢37～60年） 位置：川沿いの畑で森に囲まれている。 土壌：灰色と青色粘板岩・砂質粘土 補足：4つの畑のブレンド	醸造	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ヶ月間強制冷却せずにセラーの室温で発酵 軽くフィルターをかけて最小限の亜硫酸添加	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存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。
	○Silbermond - Riesling feinherb ジルバーモンド リースリング・ファインヘルプ				備考 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。 2021VTはリヴァーナーとブレンドした。
	○Eule - Riesling Purus オイレ リースリング・ブルース				備考 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.
	○Muckeloch - Riesling Purus ムッケロホ リースリング・ブルース				備考 ムッケロホの名は、畑のある斜面の下にあった、池にちなんだ命名。Mucke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、夕日が沈む眺めながら作業しているそ。
	○Pyramide - Riesling Purus ピラミデ リースリング・ブルース				備考 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んだ。ブルースシリーズの中では最もバワフル。

○Schieferstern - Riesling Purus シーファーシュテルン リースリング・プールス			
	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：植樹密度がとても高い。伝統的な棒仕立て。	醸造	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ヵ月間発酵、セラーの室温で冷却（強制的に冷却はしていない） 11ヵ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
	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：南西向きの急斜面で石が多い。植樹密度がとても高い。伝統的な棒仕立て。	醸造	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ヵ月間発酵、セラーの室温で冷却（強制的に冷却はしていない） 11ヵ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
	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 補足：植樹密度がとても高い。伝統的な棒仕立て。	醸造	手作業で収穫 容量1000Lの木製容器で野生酵母により約8ヵ月間発酵、セラーの室温で冷却（強制的に冷却はしていない） 8ヵ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
	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 補足：接ぎ樹なしの自根。植樹密度がとても高い。伝統的な棒仕立て。	醸造	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ヵ月間発酵、セラーの室温で冷却（強制的に冷却はしていない） 11ヵ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
	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 補足：植樹密度がとても高い。伝統的な棒仕立て。	醸造	木樽とステンレスタンクで醸造 野生酵母により発酵、4ヵ月間澱の上で熟成 軽くフィルターをかけて最小限の亜硫酸を添加

	<p>○Madonna - Riesling Spätlese feinherb マドンナ リースリング・シュペトトレーゼ・ファインヘルプ</p>				
畑	品種：リースリング 植樹：1980年代 土壤：灰色粘板岩土壤 補足：植樹密度がとても高い。伝統的な棒仕立て。	醸造	容量1000Lのステンレスタンクで野生酵母により4~6ヶ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	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ちなむ名前。トロッセンが一番大切にしている畑。
	<p>●Rosé Blanc de Noir - Spätburgunder trocken ロゼ・ブラン・ド・ノワール シュペートブルグンダー・トロッケン</p>				
畑	品種：シュペートブルグンダー（マリエンフェルド・クローネで果粒はゆるめ） 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 土壤：砂質ローム、上部は礫が多い	醸造	手作業で収穫後すぐに圧搾して、ステンレスタンクで野生酵母で発酵 自然に乳酸発酵がおこる 澱引き前に少量の亜硫酸を添加 収穫翌年の5月に瓶詰め	備考	
	<p>●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	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。
畑	品種：ドルンフェルダー、 シュペートブルグンダー 土壤：ドルンフェルダーは砂質粘土質 土壤、シュペートブルグンダーは灰色粘板岩土壤	醸造	手作業で収穫 除梗して2週間野生酵母でマセレーション発酵、一部マセラシオン・カルボニック 圧搾してステンレスタンクで8ヶ月間熟成 亜硫酸塩無添加、ノンフィルター、清澄なしで瓶詰め		