



# 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満々で行う。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。

○Trossecco トロッセッコ				
	畑	品種：リースリング主体 植樹：1980年頃 位置：平地にある 土壌：粘板岩・砂質粘土	醸造 手作業で収穫。全房圧搾。容量2000ℓのステンレスタンクで醗酵。ステンレスタンクで6ヶ月間熟成。セ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（炭酸2.5気圧）。	備考 2015年はピノ・ブランを半分使用している。2016年はリースリング、ピノ・ブラン、ミュラー・トゥルガウを同量ずつ。 オーナー夫妻の名字である“Trossen”（トロッセン）と、ドイツで人気の微発泡ワイン・プロセッコにちなんだ“Secco”を繋げたネーミング。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く、飲んでいて楽しくなるワイン。
○Purellus 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				
	畑	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	醸造 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1.7気圧。	備考 ほっそりとして軽く繊細でキレのある、ミネラル感の効いた辛口微炭酸。とてもモーゼルらしい味わい。
○Silbermond Riesling feinherb シルバーモンド リースリング・ファインヘルブ				
	畑	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 栽培：伝統的な棒立て	醸造 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 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月まで微細な澱とともに熟成。3月下旬瓶詰。	備考 シルバーモンドは「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。
○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：平地にある 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カ月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を添加。	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。





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



○Eule Riesling Purus オイレ リースリング プールス			
	<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。生産量900 Ltr. 数か月間澱の上で熟成してから瓶詰。</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。</p>
○Muckeloch Riesling Purus ムッケロホ リースリング プールス			
	<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 補足：植樹密度がとても高い。伝統的な棒仕立て。</p>	<p>醸造</p> <p>手作業で収穫。容量600リットルのステンレスタンクで野生酵母により約6か月発酵。セラーの室温で冷却（強制的に冷却はしていない）。バリック樽に移し、約6か月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塩無添加で瓶詰。</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。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、夕日が沈むの眺めながら作業しているそう。</p>
○Pyramide Riesling Purus ピラミデ リースリング プールス			
	<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 補足：植樹密度がとても高い。伝統的な棒仕立て。</p>	<p>醸造</p> <p>手作業で収穫。全房圧搾後、容量1000リットルのステンレスタンクで野生酵母により約6か月発酵。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。</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バワフル。</p>
○Schieferstern Purus Riesling シーファーシュテルン プールス リースリング			
	<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 補足：植樹密度がとても高い。伝統的な棒仕立て。</p>	<p>醸造</p> <p>手作業で収穫。全房圧搾後、容量500リットルのステンレスタンクで野生酵母により約7か月発酵。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。</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、ストゥワート・ピゴットの命名。畑はマドンナの畑の隣。</p>
○Madonna Riesling Purus マドンナ リースリング プールス			
	<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 補足：南西向き急斜面で石が多い。植樹密度がとても高い。伝統的な棒仕立て。</p>	<p>醸造</p> <p>手作業で収穫。全房を容量350リットルのステンレスタンクで野生酵母により約8か月発酵。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。</p>	<p>備考</p> <p>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。</p>

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



○Lay Riesling Purus ライ リースリング プールス			
	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 補足：植樹密度がとても高い。伝統的な棒仕立て。</p>	<p>醸造</p> <p>手作業で収穫。容量1000リットルの木製容器で野生酵母により約8カ月発酵。セラーの室温で冷却（強制的に冷却はしていない）。8カ月澱の上で熟成し、フィルターをかけず清澄も行わず亜硫酸無添加で瓶詰。</p>
備考			
<p>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。</p>			
○Schiefergold Purus Riesling シーファーゴルト プールス リースリング			
	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 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。</p>	<p>醸造</p> <p>手作業で収穫。全房圧搾後、容量350リットルのステンレスタンクで野生酵母により約8カ月発酵。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。</p>
備考			
<p>マドンナの畑に育つ、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なワイン。プールス・シリーズのフラッグシップ。</p>			
○Madonna Riesling Spätlese feinherb マドンナ リースリング シュペトレーゼ ファインヘルブ			
	畑	<p>品種：リースリング 植樹：1980年代 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。</p>	<p>醸造</p> <p>容量1000lのステンレスタンクで野生酵母により4~6カ月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を添加。</p>
備考			
<p>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。トロッセンが一番大切にしている畑。</p>			
●Purpur Rotwein Purus (旧Trossen ROT Purus) プルプル ロートヴァイン プールス			
	畑	<p>品種：ドルンフェルダー シュペートブルグンダー (2015年産はドルンフェルダー100%) 土壌：シュペートブルグンダーは灰色粘板岩土壌、ドルンフェルダーは砂質粘土質土壌</p>	<p>醸造</p> <p>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。一部マセレーション・カーボニック。圧搾してステンレスタンクで8カ月熟成、亜硫酸塩無添加、ノンフィルター、清澄なして瓶詰。</p>
備考			
<p>VT2018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。</p> <p>2015年産は"Trossen ROT 9.9 Purus"と称している。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>			