

R I C H A U D

Famille Richaud
ファミーユ・リショー

Racines 

1974年にドメーヌ創設。当時は周囲のほとんどの農家が協同組合やネゴシアンにブドウを販売していた時代に、ケランヌ地区のドメーヌの先駆となった一軒である。1990年代初頭には既に、南ローヌ最高峰の造り手の一人との評価を確立したが、さらなる品質向上を探索し、1995年前後から亜硫酸添加を抑えたワイン造りを意識。1997年、エノロゴのヤン・ロエルと出会い、以後長らくその助言を受け入れた。2001年には除草剤を完全に停止し、近年は亜硫酸添加も原則、瓶詰め時のみにとどめ、一部のキュヴェは亜硫酸無添加。畑には1940年代、50年代植樹の貴重な古木も多数現存し、深いエキスと柔らかなテクスチャー、完璧な調和と骨格のある複雑でノーブルな味わいを生む。またマルセルは今なお研究心と、向学心が旺盛で、2008年には娘と共にイタリアの自然派試飲会に出向き、テオバルド・カッペラーノとブレ・フィロキセラの樹からのワインを造りについて熱心な意見交換を行った。

リショー家では、父親のマルセルから次世代（トマとクレール）へとゆるやかに世代交代が行われており、クレールがコンセプトの中心であるキュヴェは、【ファミーユ・リショー】、従来のワインは【ドメーヌ・リショー】の名のもとにリリースされる。

●Côte du Rhône - Cuvée Tradition コート・デュ・ローヌ キュヴェ・トラディション				
	畑	品種：グルナッシュ、カリニャン、ムルヴェードル、クノワーズ、シラーなど（品種比率はVTにより異なる） 植樹：1950年～2017年 土壌：泥灰土、砂利	醸造	約12日間、17～22℃でコールドマセレーション 品種ごとにセメントタンクで発酵後、翌2月ごろにブレンド セメントタンクで約15か月間熟成
				備考 樹齢の若いブドウ樹を中心に、毎年のそれぞれのブドウ品種の出きを見ながらそれぞれ、品種、区画やエリアごとに別々に醸造し、最終的なブレンドを決める。抽出は控えめでこのワイナリーのワインの中では、新鮮な果実味を活かした味筋に毎年仕上げる。 2023VTはグルナッシュ45%、ムルヴェードル45%、クノワーズ10%。