

注目のアルザスの若手生産者「ロベール ロット」より 重要な畑「ミッテルブルク」を含むワインが新入荷！



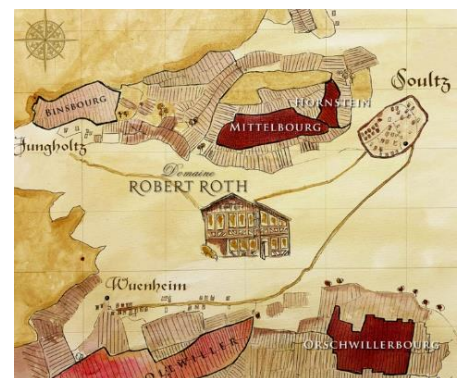
シャルロット(妹)とヴィクトール(兄)

**「悪い葡萄から良いワインを造るというような、魔法のような方法はありません。
厳しい畑仕事をして、ハンドクラフトの品質重視のワインを造りたいです」**

ドメヌー ロベール ロットは、アルザスワイン街道の南端に位置するスルツ村の家族経営のドメヌーです。現在は、1992年生まれのヴィクトール ロットが、4代目としてワイナリーを引き継いでいます。ヴィクトールは醸造学を学び、地元のアルザス(ツィント フンブレヒト)、そしてシャンパーニュ(ルイ ロデレール)、トスカーナ、オレゴン、スイスなどで様々な経験を積んだ後、2017年にドメヌーに戻りました。所有する畑 21ha です。先代の父と叔父の代からオーガニック栽培に転換を進め、2016年にすべての畑を転換、2019年にエコセールの認証を取得しました。2017VTからは、必要最小限のSO₂を除き、酵素や酵母などの醸造上の添加物を使用せず、人的介入の少ないワイン造りを行なっています。ロベール ロットでは、テロワールの本質を引き出すには、厳格かつ責任を持った畑の管理が必要だと考えています。葡萄樹とそのバランス、生育サイクル、そして環境に配慮した栽培を行っています。約60に分かれた区画のすべてにおいて、常に綿密な観察を行いながら作業を行います。栽培には化学肥料、除草剤、殺虫剤は一切使用していません。病害対策にはボルドー液、また肥料にはオーガニックのコンポストを使用しています。除草剤を使うかわりに土を耕します。耕すことで土が圧縮するのを防いでいます。これにより土壌が活性化し、畑周辺の生物環境を守り、環境への影響が少なくなります。「ワイン造りで一番重要なのは畑仕事です。ワインの品質は、畑で99%決まります。畑の時点での葡萄のクオリティを100%キープすることが重要です。畑で良い仕事をして、完璧に熟した葡萄を得ることができれば、セラーではほとんどやることはありません。葡萄の品質を落とさないよう、ミスをしないようにするだけで良いワインが出来ます」とヴィクトールは語ります。

モザイク状の地質がもたらす多様性

アルザスには、非常に多種多様で複雑な地質があります。この多様性は、3500万年から4500万年前の始新世から漸新世にかけて起こった地殻変動、ライニッシュ海溝の崩壊によるものです。現在のヴォージュ山脈や黒い森、アルザス平原はこれにより生まれたとされています。またこの現象が、花崗岩、石灰岩、砂岩、火成岩、片岩など、まったく異なる性質と年代の地層を生み出しました。スルツ村と周辺のワイン生産地域はヴォージュ山脈の麓、リンバック渓谷に広がっています。これらの丘は、2億5千万年前の三畳紀に形成されたピンク色の砂岩や、ジュラ紀(1億5千万年前)と漸新世(3500万年前)の石灰岩で構成されています。これらの岩石は数千年にわたる地殻変動、浸食、氷河の形成と溶解、動植物の活動によって形を変え、多様な土壌(砂岩、砂質石灰岩、粘土石灰岩)を生み出しました。スルツ村では、昔から特定の特徴を持った土壌を特筆すべきクリュと認定し、分類していました。1575年のティーレンバッハ修道院の記録には、葡萄栽培に適した4つのエリアが次のように記されています。「im Hornstein, am Mittelberg, am Orschwillerberg, am Bintzweg」(出展: Médar Barth, Der Rebbau des Elsass, 1958)」。ロベール ロットはそのうちの3つ、「ホーンシュタイン」、「ミッテルブルク」、「オルシュヴィレールブルク」、さらに2019年に入手したグラン クリュ「オルヴィレール」と、2022年に入手した「バンスブルク」に畑を持っており、これらの歴史的価値を持つ、素晴らしい畑の特徴を表現すべく、区画ごとにワインを生産しています。



ロット家が19世紀以前から所有する歴史的な畑「ミッテルブルク」より 個性的な単一品種のワインが3種類新入荷しました！

New



ミッテルブルク/Mittelbourg

ロット家が19世紀以前から所有する特別な畑です。スルツの町とヴォージュ山脈の間に挟まれており、ドイツ語のミッテルベルク（真ん中の丘）に由来するとされています。ヴォージュ山脈の麓にあるこの丘は、標高360mのドーム型をしています。傾斜は急なところでは45%にも達します。アルザス平野、黒い森、ベルナーアルプスに面し、スルツの町を見下ろすようです。南向きのため特に日当たりの良いテロワールです。このエリアの特徴は、下層土の性質にあります。2つの地質学的断層に囲まれたこの地は、リンバック渓谷で唯一の石灰岩の地層です。これは、漸新世（3500万年前）に形成された石灰岩の礫岩です。また、ジュラ紀（1億5千万年前）に形成された硬く古い石灰岩や、ミッテルブルクに隣接する砂岩群に由来すると思われるピンク色の砂岩もあります。石灰質砂岩の土壌は軽く、石ころだらけで、非常に浅いです。石灰岩の岩盤に達するまで30~50cmあり、葡萄はただでさえ少ない水分を得るために、岩盤の隙間に根を張らなければなりません。酸化鉄が多く含まれているため、土壌は赤い黄土色をしています。



ミッテルブルク リースリング 2019

Mittelbourg Riesling

360本限り

「ミッテルブルク」は漸新世の石灰岩と砂岩を含む土壌で、真南の斜面（斜度30%）に位置しています。平均樹齢は40年、収量は42hL/haです。石灰岩の下層土、標高の高さ、南向きという条件が合わさり、この畑のリースリングは他よりもゆっくりと熟するため、発酵・熟成に長い時間を要します。非常にしっかりとした骨格があり、良く熟した酸がワインに洗練を与えています。若いうちは少し閉じていますが、年月が経過するにつれてその本領を発揮します。素晴らしく長期熟成のポテンシャルを持っています。9月末に収穫した葡萄は空気圧プレスで6時間かけてゆっくりと压榨します。発酵は野生酵母により偶発的に始まります。アルコール発酵とマロラクティック発酵はフードルで行います。澱はほとんど取り除かず、同じフードルで約23ヶ月という長い熟成を行います。

白・辛口 <Alc.13.5%>

国/地域等：フランス/A.O.C.アルザス 葡萄品種：リースリング

熟成：樽で約23ヶ月 有機認証：ユーロリーフ

品番：FD-007/JAN：4935919960076/容量：750ml



¥6,380(本体価格¥5,800)

ミッテルブルク ゲヴェルツトラミネール 2020(左)

Mittelbourg Gewürztraminer

360本限り

葡萄は1971年に植樹したもので、収量は35hL/haです。このワインはミッテルブルクの丘の頂上（標高は平均で370m）にある、最も日当たりの良い畑で育つ樹齢の古い葡萄だけを使っています。スモーキーでシナモンを思わせる甘いスパイスのアロマが感じられます。パワフルで集約のある口当たり、非常にバランスのとれた辛口に仕上がっています。9月中旬に収穫した葡萄は空気圧プレスで6時間かけてゆっくりと压榨します。発酵は野生酵母により偶発的に始まります。アルコール発酵とマロラクティック発酵はフードルで行います。澱はほとんど取り除かず、同じフードルで翌年の8月末まで熟成させます。

白・辛口 <Alc.14.5%>

国/地域等：フランス/A.O.C.アルザス 葡萄品種：ゲヴェルツトラミネール

熟成：樽で9~10ヶ月 有機認証：ユーロリーフ

品番：FD-008/JAN：4935919960083/容量：750ml

¥6,380(本体価格¥5,800)

ミッテルブルク シルヴァネール 2020(右)

Mittelbourg Gewürztraminer

360本限り

シルヴァネールは「ミッテルブルク」の畑の中でも最も急斜面（斜度40%）に植えられています。葡萄は1977年に植樹したもので収量は49hL/haです。9月中旬に収穫した葡萄は空気圧プレスで6時間かけてゆっくりと压榨します。発酵は野生酵母により偶発的に始まります。アルコール発酵とマロラクティック発酵はフードルで行います。澱はほとんど取り除かず、同じフードルで収穫の翌々年の4月初旬まで約18ヶ月熟成させます。非常にピュアで生き生きとした口当たりがあり、余韻にはかすかに塩っぱさ、月桂樹やかすかなタバコのニュアンスが感じられます。

白・辛口 <Alc.13.5%>

国/地域等：フランス/A.O.C.アルザス 葡萄品種：シルヴァネール

熟成：樽で約18ヶ月

品番：FD-010/JAN：4935919960106/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)

New

New



粘土の比率が高く冷涼な「ホーンシュタイン」の畑で造る オレンジワインが数量限定で入荷しました！

ホーンシュタイン/Hornstein

「ホーンシュタイン」はドイツ語で角のある石、という意味があります。多くの調査、研究が行われましたが、その名前の由来についてはまだ分かっていません。ミッテルブルクの丘の東側、標高 330m、斜度が 25~35%の斜面に位置しており、朝日がよく当たる場所ですが、他の場所に比べると少し冷涼です。「ミッテルブルク」に共通した土壌を持ち、漸新世（3,500 万年前）の石灰岩と砂岩がみられます。しかし、こちらはマールと粘土の比率がかなり高くなっています。粘土の比率が高いため、保水性が高く重めの土壌となっています。



ホランジュ 2021

Horange

300 本限り

「ホランジュ」はオレンジを指す Orange と Hornstein（ホーンシュタイン）を合わせた名前で、ホーンシュタインの畑からのオレンジワインと言う意味です。ロベール ロットの生産量のわずか 2%しかない希少なオレンジワインです。ホーンシュタインの畑のもつ力強さがうまく表現されています。葡萄はすべてホーンシュタインの畑のもの、全部同じ日に収穫します。収穫した葡萄は除梗し、压榨する前にすべて一緒にステンレスタンクに入れて 20 日間醸しを行います。そうすることで洗練されていますが、しっかりとしたタンニンが抽出されます。アルコール発酵、マロラクティック発酵は野生酵母により偶発的に始まります。熟成は樽の香りがつかないような古い樽で 8 ヶ月行います。フィルターをかけずにボトルリングします。

白（オレンジ）・辛口 <Alc.12.0%>

国/地域等：フランス/A.O.C.アルザス

葡萄品種：ミュスカ、ゲヴェルツトラミネール、リースリング

熟成：樽で 8 ヶ月 有機認証：ユーロリーフ

品番：FD-011/JAN：4935919960113/容量：750ml

¥6,380(本体価格¥5,800)

New



「ホーンシュタイン」のテロワールを表現したリースリング ミッテルブルクよりもフレッシュで酸とミネラルが感じられます

ホーンシュタイン リースリング 2020

Hornstein Riesling

360 本限り

「ホーンシュタイン」はマールを豊富に含む石灰と砂岩の土壌、東向きで他よりも冷涼な気候を持っています。平均樹齢は 50 年、石灰岩とマールの土壌に深く根を伸ばしています。収量は 47hL/ha です。「ミッテルブルク」よりもフレッシュで、香りに火打石の要素があります。非常に生き生きとしたワインで、口に含むとしっかりと酸とミネラルが感じられます。余韻にもスモーキーなニュアンスが漂います。9 月中旬に収穫した葡萄は空気圧プレスで压榨し、澱下げします。発酵は野生酵母で偶発的に始まります。アルコール発酵とマロラクティック発酵はフードルで行います。澱と共に翌年の 8 月末まで 9~10 ヶ月、フードルで熟成させます。

白・辛口 <Alc.13.5%>

国/地域等：フランス/A.O.C.アルザス 葡萄品種：リースリング

熟成：樽で 9~10 ヶ月

品番：FD-006/JAN：4935919960069/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)

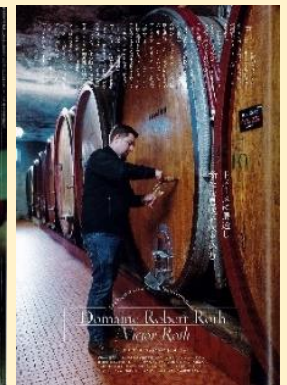
『ワイナート 2022 年 4 月号 (108 号)』に掲載！

ワイン専門誌『ワイナート』のアルザス特集で、第 3 世代の造り手としてロベール ロットの現当主ヴィクトールが取り上げられました。以下はロベール ロットの記事の内容を引用したものです。

“実家に戻るまでの 3 年間、ツイント・フンブレヒトでアシスタントワインメーカーを務め、18 歳のときにはレイ・ロデレールで研修を受けるなど、ピオディナミの熟達者のもとで修業を積んだヴィクトールにもかかわらず、ピオディナミへの移行は消極的だ。「ピオディナミには有効なこともあります、教条主義的で首を傾げざるを得ない点も多々ありますから。」

“このグラン・クリュ（※）からヴィクトールがどのようなワインを造るのか。若きヴィニキュロンの無限の才能に期待したい。”

※オルヴィレールのこと。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 1 月時点のものです。