

Domaine
ROBERT ROTH

ドメーヌ
ロベール ロット



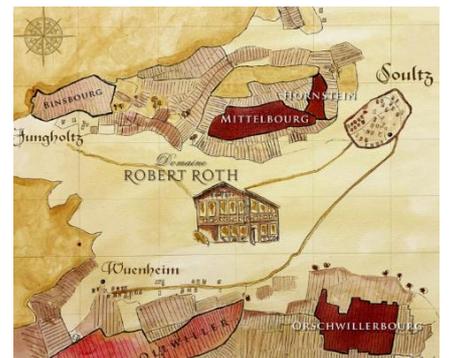
ヴィクトールとシャルロット兄妹



厳しい畑仕事が生む、品質重視のアルザス ワイン

ドメーヌ 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ーヌです。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（ツイント 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 年にドメーヌに戻りました。所有する畑は 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。

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。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 5 月時点のものです。

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

ロバール 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も防いでいます。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。悪い葡萄から良いワインを造るといふような、魔法のような方法はありません」とヴィクトールは語ります。



また、最新鋭の機械を導入した収穫も哲学の一つです。機械が入れないようなところや、畝の並びが自然でないところだけ手摘みをしています。「アルザスでも私たちだけしかやっていないのではないかと思います。私たちは、収穫用の機械を 3 年に 1 回買い換えています。現在は、3 段階の選別機能を備えた最高の収穫機を所有しています。最新鋭の機械は非常に高価ですが、他の生産者にも機械を貸し出すことで賄うことができます。畑からセラーへのロジスティックは極めて重要です。そのため、最高品質のワインにも機械収穫の葡萄を使用しています。葡萄畑はすべて、セラーから 2km 圏内に位置しているため、収穫から 20 分以内にプレスが出来る環境となっています。それはつまり、葡萄が酸化する前に搾汁できるということです。多くの生産者は葡萄を収穫した後、酸化を防ぐために SO2 を添加しますが、私たちはそれを行わずに済みます」とヴィクトールは語ります。

「澱はワインに重要な要素であり、取り除くと味わいの 50%を失ってしまいます」

収穫した葡萄は低い圧力で、空気圧プレスでゆっくりと時間をかけて圧搾します。絞った果汁は一晩冷却して、澱を沈めタンクに移します。異なる土壌の個性を保つために区画ごとに醸造します。醸造は可能な限り人の手を加えず、何もしない方針を取っています。醸造上の操作、補糖、酸の調整、酵母の添加、清澄などは必要ないと考えており、一切行っていません。保存のためにわずかな量の亜硫酸を添加するのみです。アルコール発酵は酵母を添加せず、葡萄およびセラーに存在する野生酵母により偶発的に行われます。テロワール、区画の持つ、その土地の独自の個性を表現したいと考えているためです。そのため個々に違いがあり、発酵は数週間から数ヶ月間続くこともあります。マロラクティック発酵も自然に任せています。どのような場合でも意図的に発生させることや、止めることはありません。発酵後、澱と共に 12 ヶ月、ワインによっては 24 ヶ月の間、ゆっくりと熟成させます。澱と寝かせることでテロワールの個性が際立ちます。

「澱はワインに重要な要素であり、もし取り除くと 50%の味わいを失ってしまいます。また発酵についてですが、例えば、ミッテルブルクのリースリングは、発酵に 12 ヶ月以上かかる場合もあります。かたやホーンシュタイン リースリングは 3~4 週間で発酵を終えます。全く同じ醸造方法でも畑の向き、日の当たりによってワインの性質も異なります。ミッテルブルクとホーンシュタインは同じ丘に位置していますが、ホーンシュタインは東向きで成熟が早く、若いうちから飲みやすいスタイルになります。ミッテルブルクは南向きで、熟成に時間がかかり、リリースも遅いです」とヴィクトールは語ります。



Mittelbourg

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」



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。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 シルヴァネール 2020

Mittelbourg Sylvaner

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。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。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圧搾します。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。

【白・辛口】<Alc.13.5%> 国/地域等：フランス/アルザス/A.O.C.

葡萄品種：シルヴァネール 100% 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)

ミッテルブルク リースリング 2019

Mittelbourg Riesling

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。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。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圧搾します。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/アルザス/A.O.C.

葡萄品種：リースリング 100% 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

Mittelbourg Gewürztraminer

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圧搾します。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/アルザス/A.O.C.

葡萄品種：ゲヴェルツトラミネール 100% 熟成：樽で 9~10 ヶ月

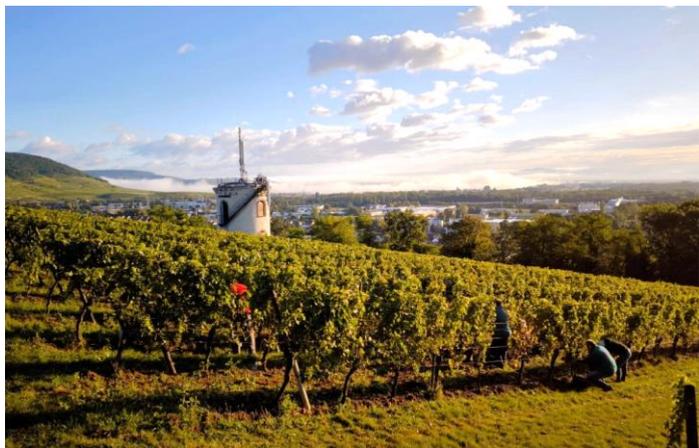
有機認証：ユーロリーフ

品番：FD-008 / JAN：4935919960083 / 容量：750ml **¥6,380**(本体価格¥5,800)



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

「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。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。「ミッテルブルク」よりもフレッシュ、香りに火打石の要素がある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。

【白・辛口】<Alc.13.5%> 国/地域等：フランス/アルザス/A.O.C.

葡萄品種：リースリング 100% 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)

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



ホランジュ 2021

Horange

150 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で、すべて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。

【オレンジ・辛口】<Alc.12.0%> 国/地域等：フランス/アルザス/A.O.C.

葡萄品種：ミュスカ、ゲヴュルトトラミネール、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)

オルシュヴィレールブルクの2つの品種をブレンドして造るトップ キュヴェ
ヴィクトールの創造性が存分に発揮された力強い味わい



2017VT

2018VT

モン サン ジョルジュ 2017

Mont Saint Georges

※無くなり次第 2018VT に切り替わり、ラベルのデザインも変更いたします。

ヴィクトールの創造性を最大限に表現した「レ コンポジション (作品)」シリーズです。複数品種のアッサンブラージュ、単一または複数の区画から選別し、アルザスワインの表現の幅をもっと自由に広げたいというコンセプトに基づいて、規定にとらわれず自由な発想で造られます。リユー ディ「オルシュヴィレールブルク」のシルヴァナーとピノ グリのブレンドによるワインです。集約がありリッチ、樽に由来するローストやミネラルのニュアンスがあり、長く、少し塩っぽさを感じる余韻があります。南向き、マールと砂岩の土壌です。葡萄の平均樹齢は35年、収量は50hL/haです。「オルシュヴィレールブルク」の中心エリアはかつてアルスヴィラー (Alswiller) という村でしたが13世紀に壊滅してしまいました。フランス革命前まで残されていた「サン ジョルジュ (聖ゲオルギエス)」に捧げられた教会が有名でした。現在は葡萄畑になっている丘の名前だけが残されています。シルヴァネールとピノ グリは一緒に収穫します。収穫した葡萄を空気圧プレスで压榨し、澱下げします。アルコール発酵、熟成は天然酵母を用い、樽で行います。発酵後、澱と共に18ヶ月熟成させた後、フィルターをかけずにボトリングします。

【白・辛口】 <Alc.13.5%> 国/地域等：フランス/アルザス/A.O.C.

葡萄品種：シルヴァネール、ピノ グリ 熟成：樽で18ヶ月

品番：FC-613/JAN：4935919316132/容量：750ml

¥5,720(本体価格¥5,200)

2017VT
19本限り

ルイ ロデレールでの研修を経たヴィクトールが手掛ける
ボディがあり、生き生きとした、充実感のある素晴らしいクレマン

クレマン ダルザス ブリュット ド グレ ブランド ブラン 2021

Crémant d'Alsace "Brut de Grès" Blanc de Blancs

クレマンに使用するピノ ブランは三疊紀のピンク色をした砂岩土壌のものを使用しています。ベースワインは、毎年単一のヴィンテージから造られます。葡萄の果皮についている野生酵母を用い、全体の3分の2をステンレスタンク、3分の1をフードル (樽) で発酵させています。熟成期間は22ヶ月です。ドサージュの量を少なくし、極めて辛口、ボディがあり生き生きとしたクレマンに仕上げています。

【白・スパークリング・辛口】 <瓶内二次発酵> <Alc.12.5%>

国/地域等：フランス/アルザス/A.O.C.

葡萄品種：ピノ ブラン、他 有機認証：ユーロリーフ

品番：FD-017/JAN：4935919960175/容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)



2つのリユー ディの樹齢の若いピノ ノワールを使用した、フルーティな味わい

レ テール ド グレ ピノ ノワール 2022

Les Terres de Grès Pinot Noir

ロベール ロットの畑の土壌は様々に異なる特徴を持っていますが、大部分に共通するのが砂岩 (グレ) です。そのため、スタンダードのキュヴェのシリーズにこの名前がつけられています。主に「ミッテルブルク」と「オルシュヴィレールブルク」という2ヶ所のリユー ディの樹齢の若い葡萄を使用しています。9月初旬に収穫した葡萄は除梗します。アルコール発酵とマロラクティック発酵は野生酵母を用い、ステンレスタンクで行います。熟成もステンレスタンクで翌年の8月末まで行います。フルーティですが、しなやかでしっかりとしたタンニンが感じられます。

【赤・フルボディ】 <Alc.12.0%> 国/地域等：フランス/アルザス/A.O.C.

葡萄品種：ピノ ノワール100% 熟成：ステンレスタンクで熟成 有機認証：ユーロリーフ

品番：FD-106/JAN：4935919961066/容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年5月時点のものです。