

100% Natural, Organic & Biodynamic Fine French Wines



Domaine du Trapadis / Rasteau ▼ 生産者：ドメヌ・デュ・トラパディス / ラストー



概要

トラパディスは、1850年から続く、家族経営の生産者です。現在の当主、Helen DURAND氏は、16歳の頃から畑で働き始め、醸造学を学んだ後、1年間シャトーヌフ・デュ・パプのシャトー・デュ・ボーカステルで研修。1996年からトラパディスで栽培・醸造を行っています。

フランスの様々なガイドでも高い評価を得ており、「Les meilleurs vins de France 2009」では、Helen DURAND氏について最も優れた生産者の一人であり、コード・デュ・ローヌの著名な生産者であるOratoire Saint-Martin、Richaud、Remejeanne等の新世代の系列に当たるとしています。

栽培・醸造

コート・デュ・ローヌのラストーを中心に23ヘクタールあるブドウ畑では、除草剤、殺虫剤、化学肥料は使われていません。ブドウ畑は大まかに言って4種類の土壌にあります。平地の砂泥土、平地の赤い粘土層、南に向いた丘の黄色い粘土層、南西と南東に向いた丘にある青い粘土層。赤ブドウの主要品種はグルナッシュで、シラー、ムールヴェードル、カリニャンが補助品種。白ワインにはグルナッシュ・ブランとクレレットです。平均樹齢は35年。最も古い区画は1922年に植えられています。

収穫は手摘み、厳しい選別を行っています。過度に熟したブドウを避け、健康で酸と糖度のバランスのとれたブドウの収穫を第一条件としています。コンクリートタンクで自然酵母により発酵。グルナッシュは土壌別に醸造。AOCラストーには、ムールヴェードルとカリニャンが加えられます。シラーは別々に醸造し、マロラクティック発酵後にブレンドします。ルモンタージュは4日に一度行うなど、過度の抽出を避け、上品なワインを作ることを心掛けています。澱上で熟成し、その際もSO2は使用しません。軽く濾過して、瓶詰をしています。

<追加情報>

1. 有機栽培を行っていましたが、2010年から正式にラストーの畑はエコセールの認証を取得しました。ラベルにも記載があります。また、ラストーはコート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ・ラストーからAOCラストーに変わりました。
2. 父親の所有していたケランヌの畑を譲り受けて、ワインの生産も開始しています。現在3.5haの畑をケランヌに所有しています。

100% Natural, Organic & Biodynamic Fine French Wines



Domaine du Trapadis / Rasteau ▼ 生産者：ドメヌ・デウ・トラパディス / ラストー

	CDR Blanc (コート・デュ・ローヌ ブラン)			平地の粘土石灰層に小石の混ざった土壤に植わっているグルナッシュブランとクレレットから。樹齢20年。手摘みで収穫後プレスし24時間落着かせ、自然発酵で木桶で発酵。マロラクティック発酵から8か月の熟成は樽で行われ、瓶詰までSO2は使用していない。しっかりした骨太のロールの白ワイン。酸はしっかりあり、パイナップルやメロン、グレープフルーツをミックスしたニュアンス。クリームを使った料理などと。(試飲2014年12月)
	AOC Cotes du Rhone Blanc			
	品種:グルナッシュブラン90%、クレレットブラン10%			
	価格:¥3,600(税別)	色:白	2011年	
	アルコール度数:13.55%		樹齢:平均20年	
	SO2合計:72mg/L		栽培:有機農法	
	SO2自由:6mg/L以下		収穫:手摘み	
	認証:Ecocert		醸造:自然酵母	



Esprit (エスプリ)			ラストーの平地の砂泥土壌のグルナッシュ100%（樹齢平均20年、植樹率1ha辺り3500樹、50hl／ha）。手摘みで収穫したブドウをコンクリートタンクで野生酵母により最大8日間の醸造。1日一度のルモンタージュ。新鮮さを保つ為に、アルコール醗酵が終了する前に詰め替え、澱上で8ヶ月間熟成し、瓶詰。色合いは濃いめの赤紫、味わいはジュシーで赤く熟した果実の旨味。酸もありバランス良。（試飲2014年11月）
Vin de Table Francais			
品種:グルナッシュ100%			
価格:¥2,000(税別)	色:赤	2013年	
アルコール度数:13.10%		樹齢:平均35年	
SO2合計:45mg/L		栽培:有機農法	
SO2自由:17mg/L		収穫:手摘み	
Ecocert		醸造:自然酵母	



Cairanne (ケランヌ)			手摘みで収穫したブドウをコンクリートタンクで野生酵母により発酵。発酵後、8ヶ月間、コンクリートタンクで熟成させた後に瓶詰。濾過や清澄は行っていない。色合いは赤みがかかった濃いめの青紫。香りは、黒い果実にやや野生的なニュアンス。味わいも熟した黒い果実味中心だが、しっかりとした酸味があり、非常にクリアで長い余韻がある。ラストーよりすっきり。ソースを使った肉料理など。(試飲2014年12月)
AOC Cotes du Rhone Villages Cairanne			
品種:グルナッシュ70%、シラー20%、カリニャン10%			
価格:¥3,000(税別)	色:赤	2012年	
アルコール度数:13.48%		樹齢:平均35年	
SO2合計:43mg/L		栽培:有機農法	
SO2自由:12mg/L		収穫:手摘み	
認証:Ecocert		醸造:自然酵母	

	Rasteau (ラストー・ルージュ)			粘土・石灰層のグルナッシュ70%、カリニャン、ムールヴェードル、シラー各10%。(樹齢平均30年、植樹率1ha辺り3500樹、グルナッシュ25hl/ha、その他35hl/ha)。手摘みで収穫したブドウをコンクリートタンクで野生酵母により発酵。シラー以外の品種は全て一緒に発酵。醸造は20日間。発酵温度は常に25度以下。4日に一度ルモンタージュを実施。ブレンドした後、詰め替え、澱上で澱上で18ヶ月間熟成し、瓶詰。ケランヌよりどっしりした味わい。赤身の肉やビーフシチューなどと。(試飲2014年12月)
	AOC Rasteau			
	品種:グルナッシュ70%,カリニャン10%,ムールヴェードル10%,シラー10%			
	価格:¥3,000(税別)	色:赤	2012年	
	アルコール度数:13.5%		樹齢:平均35年	
	SO2合計:36mg/L		栽培:有機農法	
	SO2自由:11mg/L		収穫:手摘み	
	認証:Ecocert		醸造:自然酵母	



VDN Rateau Grenat Rouge (ラストー・グルナ・ルージュ)			南西に向けた斜面の粘土・石灰層や泥炭土。ブドウの樹齢は平均25年。 手摘みで収穫したブドウをコンクリートタンクで野生酵母により発酵。糖度が100g/Lの時に96度のマールを添加する。10%は樽、残りはタンクで11ヶ月熟成し、ブレンド。食前酒で飲む場合は、約12度が理想。食後種などでは14度あたり。とても凝縮して、複雑な香り。乾燥したイチジクやフランボアーズ、ココアスパイス。甘口。糖度101.2g/L。酸はしっかりしていて、冷やして食前酒からデザートなどと食後酒として。(試飲2014年12月)
AOC VDN Rasteau			
品種:グルナッシュ90%、カリニャン10%			
価格:¥3,800(税別)	色:赤	2013年	
アルコール度数:13.74%		樹齢:平均35年	
SO2合計:44mg/L		栽培:有機農法	
SO2自由:10mg/L		収穫:手摘み	
認証:Ecocert		醸造:自然酵母	