

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>

- 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。
- 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。



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、味わいはジュー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5月)
Vin de Table Francais			
品種: グルナッシュ100%			
価格: ¥2,000 (税別)	色: 赤	2012年	
アルコール度数: 13.09%		樹齢: 平均35年	
SO2合計: 65mg/L		栽培: 有機農法	
SO2自由: 9mg/L		収穫: 手摘み	
Ecocert		醸造: 自然酵母	

Le Vin Nature 株式会社 〒106-0047 東京都港区南麻布2-13-16-301

TEL / FAX (03) 6804-9616

URL www.le-vin-nature.net E-mail info@le-vin-nature.net