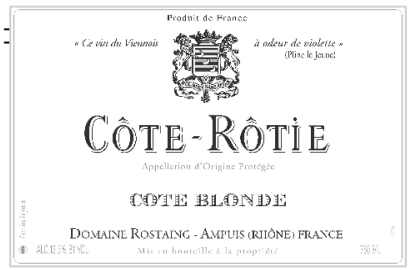
Domaine Rostaing

ドメーヌ　ロスタン

コート･デュ･ローヌ / フランス

アンピュイ村のヴィエイユ･ヴィーニュ



ルネ･ロスタン氏の親族は、フランス革命以前からアンピュイ村でワイン造りを行ってきた。1971年に自らのドメーヌを設立して以来、今やコート･ロティの伝説的醸造家である叔父マリウス･ジャンタと義父アルベール･デルヴュー両氏の畑を相続･継承したことにより、コート･ロティ中で最上のテロワールを誇る畑とヴィエイユ･ヴィーニュを手に入れる。現在ローヌに12haを所有し、うち9haがコート･ロティ、1ha弱がコンドリュ、残り2haはアンピュイ村近辺のIGPとなる。更に東部ラングドック、コスティエール･ド･ニーム近郊のラングラード村に所有する9haの畑からもローヌ流儀のワインを造る。

テロワールの忠実な表現



手掛けるコート･ロティの醸造･熟成は全て同様に行われ、味わいの違いは全てテロワールに由来するという。水平式のロータリー･ファーメンターにて醸しと発酵を行い24ヶ月の樽熟成。ロータリーファーメンターを使う利点は的確なピジャージュ効果と3-4週間という長い醸しを可能とるすること。樽は228Lのバリックと600Lのデュミ･ミュイを併用し、年々新樽の使用を控えており10%程度に留め、基本的にノン･フィルターにて瓶詰めを行う。ヴィンテージによって納得できないときは、トップキュヴェでもアッサンブラージュすることがあるなど、「テロワールを忠実に表現すること、真っ正直で純粋な仕事をすること」にこだわり続けている。今日ではルネの息子、ピエール･ロスタンがその伝統を引き継ぐ。

商品コード	商品名	VIN	色	小売価格	ご注文数
FF0255	プエシュ　ノーブル　ブラン **Puech Noble Blanc** 石灰質土壌が広がるラングラード村で造られるAOPラングドック。土地と品種の個性を最大限に引き出すため、一般的な南仏ワインと比べて収量を抑えて造られる。グルナッシュ･ブラン50%、ヴェルメンティーノ45%にヴィオニエとミュスカ･ブラン･ア･プティ･グランを少量ブレンド。ステンレスタンクのみの醸造でミントの様な清涼感を持つ。	2025	白	4,600	本
FF0004	コンドリュー　ラ　ボネット **Condrieu La Bonnette** 南西向きの急斜面に位置し、花崗岩と砂質の土壌を持つ畑。コンドリューらしい豊かなボリューム感を備えながらも、緊張感とフレッシュさを保つため、マロラクティック発酵を行わず、ステンレスタンクで発酵･熟成。Wine Advocate 93点。	2024	白	16,000	本
FF0284	プエシュ　ノーブル　ルージュ **Puech Noble Rouge**	2024	赤	6,500	本
FF0275	プエシュ　ノーブル　ルージュ **Puech Noble Rouge** バックヴィンテージ 1990年代後半から東部ラングドックのラングラード村で、北ローヌで培った醸造哲学を生かしたワイン造りを行っている。シラー80%、グルナッシュ10%、ムールヴェードル10%	2015	赤	7,000	本
FF0243	レ　レザルド　ルージュ **Les Lézardes Rouge** コート･ロティの境界に近い3つの畑（うち1つはコート･ロティ内）のシラーにより造られ、ロスタンのエッセンスが体現できるお買い得なIGPコリーヌ･ロダニエンヌ。Wine Advocate 91点。	2023	赤	7,600	本
FF0143	コート　ロティ　キュヴェ　アンポディウム **Côte-Rôtie Cuvée Ampodium** コート･ロティの中心地、アンピュイ村に所有する様々な区画のシラーをブレンドした、滑らかでピュアな果実味を感じられるコート･ロティ。アンピュイの古代ローマ時代の名称に由来するロスタンを代表するキュヴェ。Wine Advocate 94点。	2023	赤	16,000	本
FF0232	コート　ロティ　ラ　ヴィアリエール **Côte-Rôtie　La Viaillière** バックヴィンテージ ラ･ランドンヌの北側に位置する単一区画。ドメーヌ最古となる樹齢約90年の古樹を擁する特別な区画。その優れた樹はドメーヌ内の植え替え用の挿し木にも使用されている。凝縮した果実味とシスト由来の力強さにヴィアリエールらしいエレガンスを備える。Decanter 95点。	2022	赤	26,000	本
FF0123	コート　ロティ　ラ　ランドンヌ **Côte-Rôtie La Landonne** 粘土質で酸化鉄を豊富に含む土壌。凝縮感と力強さを特徴とする単一区画のコート･ロティ。全房発酵または一部除梗で醸し、樽で約2年間熟成。Wine Advocate 97+点。	2023	赤	32,000	本
FF0133	コート　ロティ　コート　ブロンド **Côte-Rôtie Côte Blonde** シストを多く含む比較的軽やかな土壌。しなやかで華やかなスタイルが特徴で、力強いラ･ランドンヌとは対照的。全房発酵または一部除梗で醸し、樽で約2年間熟成。Wine Advocate 96点。	2023	赤	35,000	本

お申込記入欄

納品希望日　　月　　日

貴社名　　**ご担当者名**

ご住所　　**TEL**

豊通食料（株） ワインG