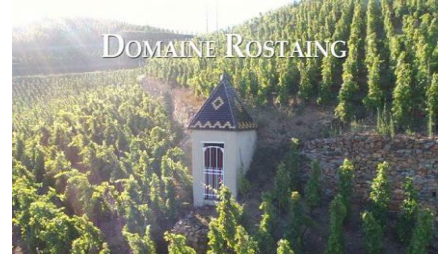


# Domaine René Rostaing

ドメーヌ ルネ ロスタン

コート・ロティ最高峰のテロワールが生み出す優美で深みのあるシラー

ルネ・ロスタンは、コート・ロティ最高峰の上質なブドウ畑を有するドメーヌの1つとして知られています。ルネ・ロスタンが所有する畑の中で最も有名で重要な区画の殆どは、アルベール・デルヴェューの娘との結婚によってもたらされたもので、婚姻から数年後には、ジャンタ・デルヴェューが所有していた畑を全て手中に収めました。現在、自社畑の総面積は8ヘクタールほどで、3種類のコート・ロティ(コート・ブロンド、ラ・ランドンヌ、アンポディウム)と生産量の少ない稀少なコンドリュエを生産しています。ルネ・ロスタンの醸造哲学は、ヴィンテージごとの特性に合わせてワイン造りをカスタマイズすることで、その年々の自然がもたらすメリットを最大限に活かしています。



このため、除梗の割合はヴィンテージやキュヴェごとに異なります。マセラシオンはステンレスタンクで4週間。熟成は、228Lのブルゴーニュの樽と600Lのドゥミ・ミュイを使用(新樽率:約1/3)。2年間の樽熟成を経て軽くろ過・清澄して瓶詰します。2015年からは、息子のピエールに世代交代し、そのワインは、今やコート・ロティ最高峰のワインの1つとして不動の評価を得ています。

◆ワイン・アドヴォケート掲載記事◆:若きピエール・ロスタンの仕事ぶりは極めて好調で、ラ・ランドンヌ、ラ・コート・ブロンド、コート・ブリュンヌに所有する最高の区画からコート・ロティ最高峰のワインを生み出している。殆ど非の打ちどころがないほど完成度の高い単一畑のワインに肩を並べるまでには及ばないが、複数区画のシラーをブレンドして作るアンポディウムもまた新たな高みに到達している。ロスタンによると、2018年は5月と6月は湿潤で雨が多かったが、雨の合間に効果的な対策をとる時間が十分にあり、収穫の第1週目に入ると、9月2日の時点で日中の最高気温が30℃~35℃に達したため、9月5日までに出来るだけ急いで全てのブドウをワイナリーに運び込む必要があると判断した。ロスタン曰く、2018年は、「リッチで薫り高く、表情豊かな」ヴィンテージで、殆ど瓶詰を終えた2017年は、2016年よりもタニックで筋骨隆々としたスタイルに仕上がった。ロスタンによると、この違いは、2016年よりも2017年の方が15~20%ほど収量が減じたことに起因する。トップ・キュヴェは、ゆうに20年は熟成が効く。《2019/12/20 掲載》



## 2018 Côte-Rôtie Ampodium

コート ロティ アンポディウム

上代価格 ¥10,500(税抜)

JANコード:4543190168816

品種:シラー100%(13区画のブレンド) 平均樹齢:40年 土壌:主に雲母片岩(所により石英、粘土、石灰岩、酸化鉄が混じる)  
年間生産量:約20,000本

★パーカーポイント92-94点:ほぼブレンドを終えているが、まだ樽に入っている2018年のコート・ロティ アンポディウムは、ロスタンのコート・ロティの入門編として最適である。マルベリーや甘草のアロマに続いて、豊かなエスプレッソ、ブラック・オリーブの風味を備えたミディアム~フルボディのワイン。シルキーな滑らかさに加えて繊細さと複雑性を帯びた味わいが広がり、柔らかくきめ細やかな後味が長く続く。《飲み頃:2020-2030年 | 2019/12/20 掲載》

★ヴィノス93-94点:仄かなスパイスを伴う熟したダークベリーや濃厚な花のアロマが、豊かなミネラルとスパイスの風味によって際立って感じられる。スパイシーな焦点の定まった味わいで、ジューシーなブラックベリーやチェリー、スマイルのペースティークの風味が塩気のあるオリーブや潰したペッパーのニュアンスとともに複雑に絡み合う。空気に触れると、生き生きとした印象はそのままに肉付きの良い味わいが広がり、シャープな透明感、均一なタンニン、そして口中に長く残るフローラルな風味が現れ、華やかさとスパイシーさを帯びた後味が極めて長く感じられる。《2020/3 掲載》

他誌評価:★ワインスペクテーター93点、★ジャンシス・ロビンソン17/20点

