



FRANCE

アルザスワイン街道

Route des vins d'Alsace

～ お気に入りの蔵をめぐる旅 ～

森本育子

Ikuko Morimoto



RORSCHWIHR



ワイナリー・ロリー・ガスマン

Rolly-Gassmann ロリー・ガスマン

アルザスワインは品種が多様なため、ただでさえ試飲数が多くなる。それにしてもなんとここでは試飲41種類〜！ 黙っていると次から次へとグラスにワインが注がれてゆく〜☆☆

「だって全部味わわないとアタタ、どれが好きか分からないでしょ？」と、いい味出している太っちょママンが笑う。

息子のピエールは40才、独身。シャイで不器用そうな人だ。

「畑に出ていると出会いがないんだ」

居心地のよい優しい空間と、スイスイ飲める澄みきったワインの味。ロリーガスマンのワインには、家族みんなのあったかい人柄が詰まっている。誰もが幸せになれる「元気いっぱいエネルギー飲料」だ！



人懐っこいこの笑顔



① 57 / Rorschwihr ② 2 rue de l'Eglise 68090 Rorschwihr Tel 03 88 73 63 28 ③ Louis Rolly-Gassmann ④ 月一土 10h-12h/13h-18h 第2-4日曜 10h-12h/14h-18h ⑤ 所有する畑の80%はRorschwihr、他はBeauneに10%、Riedemに5%持っている。Rorschwihrは、トータルで287haの葡萄園積、右向きを中心とする多様な土壌で、フランクフルトはないが、12のグレープがある。醸造機では24種類もの異なるカボチワールの積があり、それぞれの特徴を生かしたブドウ栽培に励んでいる。⑥ 50ha ⑦ クヴェルクワートニール(27%)、ピノ・ブラン・オクセルワ(23%)、リースリング(17%)、ピノ・グリ(17%)、シルヴァネール(4%)、ミュスカ(4%)、ピノ・アワール(8%) ⑧ 「先祖がしてきたように」というのが建のモットー。自然に敬意を払い、土壌の持つ力を最大限に引き出す努力をしている。80%ピオだが、完全とは言えない。と、いうのは、湿度が多い時期や気候によって、または土壌によって土の入れかきが必要な時に、湿度がやや低くなる際除草剤を使ってしまう時があるからだ。11年に多くて3回ほどしか除草剤に対してはハーブを使うなど、ピオの方法にのっとっている。⑨ 手組み ⑩ 8〜9月収穫から圧搾。大樽とステンレスタンクで11ヶ月発酵〜熟成。So2は微量。⑪ 17世紀初頭からブドウ栽培を続けていたガスマン家とロリー家が、縁組によって「ロリー・ガスマン」となったのは1878年のこと。その後、先祖の土地を守り続けている。長男イヴは神童になったので、次男のピエールが17年より事業を手伝い、継業者となっている。現在、従業員は25名、収穫時には50人で作業を行う。

① 村番号/村名 ② 連絡先 ③ 責任者 ④ 営業時間 ⑤ 地理・土壌 ⑥ 面積 ⑦ 品種 ⑧ 栽培 ⑨ 収穫 ⑩ 醸造 ⑪ 歴史