

# ラヴニール試飲ワインリスト

2022.06.08

| 品番  | スタイル         | 商品名   | 年号   | 色Alc. | 参考上代<br>(税別)  |
|---|--------------|---|------|-------|---|
|   | 都会的自然派       | アルタ・アレーリャ<br><b>ALTA ALELLA</b>                           |      | 地中海地方 |  |
| <p>何とワイナリーは、バルセロナから20km程海岸沿いに北上したセララダ・デ・マリーナ国立公園の中にある。劇場型に広がる斜面にあるぶどう畑は、海風が湿気を振り払い、アレナと呼ばれる砂質土壌がフレッシュな酸を与え、まさにこの地DOアレーリャならではのテロワールが存在する故、リオハ、シエーに次いで1932年DOに認定された。この地出身のホセ・マリアは、1991年この国立公園を開墾しぶどう畑を植えた。初めてのワインがリリースされたのはその10年後。当初よりビオで栽培し、最高品質のスパークリング、スティル、甘口とコース料理にすべて合わせられるラインナップを醸している。すぐ近くの3ツ星「サンパウ」、世界TOP50レストランNo.1の「カンロカ」を始めとして、世界中の最高級レストランで楽しんでいる重要生産者だ。</p> |              |   |      |       |   |
|   | 究極の<br>ワイン造り | セレール・デ・レス・アウス<br><b>CELLER DE LES AUS (ALTA ALELLA) ☆</b> |      | 地中海地方 |  |
| <p>栽培・醸造ともに完全に自然な造りを追求するホセ・マリアが、当初より持っていた哲学を実現する為に造り上げた新たなワイナリー！有機栽培で認められている硫黄や銅すらも使用しないで栽培する為、地元の大学と共同で病気に耐性のあるぶどうの木をセレクション・マサルで開発した。醸造においては酸化防止剤(SO2)を一切使用しない。そんな究極の自然なワイン造りを行うプロジェクトが遂に始動した！セララダ・デ・マリーナ国立公園の中に建てられたセラーは、海上コンテナを改造したりサイクルで、環境と調和した設計になっている。セレール・デ・レス・アウスのぶどう畑には多くの鳥が生息していることから、ワインのラベルはキュヴェごとにこれらの鳥が図柄となって描かれているのも楽しい。</p>                            |              |   |      |       |   |
| 1   | QUALITY      | ミルジン、グラン・レセルバ、DOカヴァ<br>AA Mirgin Gran Reserva, DO Cava    | 2017 | 泡     | ¥2,900  |
| <p>ぶどう品種:チャレロ、マカベオ、パレリャーダ 3ツ星サンパウの定番カヴァ！軽やかでエレガントな味わいは、まさにぶどう畑越しに地中海を望む風景そのものを映し出している。瓶内発酵時に添加する酵母は、自社畑から採取したものを利用しテロワールを表現。最もベーシックなカヴァながら、30ヶ月以上瓶熟のグランレセルバにversion up！軽やかで優しい泡、かりんやレモン、白い花の香り、ドザージュ・ゼロのピュアな味わい</p>   |              |   |      |       |   |
| 2★  | QUALITY      | アウス・ペット・ナット<br>AA Aus Pet Nat                             | 2021 | 泡     | ¥3,300 <b>NEW!</b>  |
| <p>品種:パンサ・ブランカ 淡い緑掛かったイエローの色調で、軽く濁っている。白い花や洋ナシ、青リンゴのの果実風味にフェネルのようなハーブの香り。軽やかな口当たりで、グリーンアーモンドの風味を感じる爽やかな味わい。</p>   |              |   |      |       |   |
| 3★  | QUALITY      | アウス・ロゼ・ペット・ナット<br>AA Aus Rose Pet Nat                     | 2021 | ロゼ泡   | ¥3,600 <b>NEW!</b>  |
| <p>品種:マタロ 薄濁りの淡いピンクの色調。梅やレッドグレープフルーツ、アセロラやザクロなどとてもチャーミングな香り。口に含むと爽やかで、梅の酸味と旨味を伴った味わいがジワっと広がり、食欲が湧く！</p>   |              |   |      |       |   |
| 4   | FRIENDLY     | パンサ・ブランカ、DOアレーリャ<br>Pansa Blanca, DO Alella               | 2021 | 白     | ¥2,500 <b>NEW!</b>  |
| <p>ぶどう品種:パンサ・ブランカ 淡い緑掛かったイエローの色調。洋ナシや青リンゴの白～黄果実の風味に加え、ほんのりとフェネルやレモンの皮、グリーンアーモンドの香りを感じられる。果実の甘みを感じるような口当たりで、熟した白黄果実の味わい、心地よい酸味と塩気を感じる後味が料理に合いそう。</p>   |              |   |      |       |   |
| 5★  | QUALITY      | アウス・オレンジ<br>AA Aus Orange Wine                            | 2021 | 橙     | ¥3,980 <b>NEW!</b>  |
| <p>ぶどう品種:パンサ・ロサーダ、パンサ・ブランカ ワイナリーの砂質土壌"サウロ"を用いて焼いたアンフォラで、軽く搾汁した果汁と果皮を3か月間醸したオレンジワイン。淡いオレンジの色調。タンジェリンオレンジやレモンの皮、フェネルなどハーブっぽい香り。フレッシュな口当たりで、酸・果実味・タンニンのバランス取れ、余韻に塩味を感じるバランス取れた味わい。</p>   |              |   |      |       |   |
| 6   | FRIENDLY     | ガルナツチャ、DOアレーリャ<br>Garnatxa, DO Alella                     | 2021 | 赤     | ¥2,500 <b>NEW!</b>  |
| <p>ぶどう品種:ガルナツチャ 紫掛かったダークチェリーの色調で、赤果実やスマレのフローラルな香り。豊かな果実味がありフレッシュな味わい。タンニンはソフトでバランスが取れている。</p>   |              |   |      |       |   |

| 品番 | スタイル | 商品名 | 年号 | 色Alc. | 参考上代<br>(税別) |
|----|------|-----|----|-------|--------------|
|----|------|-----|----|-------|--------------|

|               |   |  |       |  |  |
|---------------|---|--|-------|--|--|
| ヴェルデホの<br>貴公子 | ボデガス・ペドロ・エスクデーロ<br><b>BODEGAS PEDRO ESCUDERO</b>                                    |  | 内陸部地方 |  |  |
|               |  |  |       |  |  |

首都マドリドから北西200km足らずに位置するルエダ地区は、薫り高い白ワイン品種ヴェルデホで知られる産地だ。一塊にまとまったこの産地に赴いてみると、実は2つの異なる土壌が存在することが分かった。ひとつは粘土砂質土壌。この土壌からは決して高品質なワインは生まれないという。もう一つはこのボデガの畑の存在する、畑一面直径5-7cmの石で覆われた土壌だ！このボデガで中心的な役割を果たすディエゴによれば、ルエダの栽培家の殆どは、定期的な農薬や薬剤の散布を行っているという。そんな中において、ピオ栽培を貫き高品質なワイン造りにまい進するエスクデーロ家の姿は頼もしい。スペインでは、栽培・醸造・マーケティング・販売が分業されているのが一般的ななか、栽培から販売まで一貫して自身で行う完璧主義一家でもある。彼らの造り出すワインは、“純粋”の極致！どこまでも“ピュア”で、オレンジ、メロン、ハーブなどの爽やかな風味が漂う。それでこの価格？信じられない！

フィンカ・バルデラグンデ

**FINCA VALDELAGUNDE**

ペドロ・エスクデーロではこの度ラインナップを全面的に見直し、「フィンカ・ヴァルデラグンデ」というブランド名に統一します。  
その意味は「ヴァルデラグンデ農園」、エスクデーロ家が最も大切にしている優れた畑で、一角に大きな松の木が生えており、このシンボルツリーがラベルに描かれています。フレッシュ感が増しより自然な味わいになりました！

|   |          |   |      |   |        |
|---|----------|---|------|---|--------|
| 7 | FRIENDLY | ヴァルデラグンデ、ヴェルデホ<br>Valdelagunde, Verdejo | 2020 | 白 | ¥1,600 |
|---|----------|---|------|---|--------|

ぶどう品種：ヴェルデホ100% 15-17度で澱と共に15日間静置し香りを引き出した後発酵。淡いイエロー色。青いメロンの果実味に、ジャスミンの華やかな香り。フレッシュな口当たりでメロンの風味が口の中に満ち、心地よい酸ととても良いバランスで飲み進める味わい。

|   |          |   |      |   |        |
|---|----------|---|------|---|--------|
| 8 | FRIENDLY | ヴァルデラグンデ、ソーヴィニヨン<br>Valdelagunde, Sauvignon Blanc | 2019 | 白 | ¥2,000 |
|---|----------|---|------|---|--------|

ぶどう品種：ソーヴィニヨン・ブラン100% 熟度の異なる状態で別々に収穫し醸造したワインをブレンドし、自然な手法でバランスと美味しさを引き出したキュヴェ。とても淡いイエロー色。グレープフルーツやハチマキなど繊細な柑橘風味で、爽やかな味わい。

|   |          |   |      |   |        |             |
|---|----------|---|------|---|--------|-------------|
| 9 | FRIENDLY | ヴァルデラグンデ、ヴェルデホ・エスペリアル<br>Valdelagunde, Verdejo Especial | 2021 | 白 | ¥1,800 | 新ワイン<br>テージ |
|---|----------|---|------|---|--------|-------------|

ぶどう品種：ヴェルデホ100% マセラシオンカルボニック、プレスワイン、樽熟ワイン、残糖あるワインの4種をブレンドした、ヴェルデホの魅力を最大限引き出したワイン。熟したメロンを思わせる華やかな味わいで、余韻のミネラル感がフレッシュ感を与えてくれる。

|    |          |  |      |     |        |             |
|----|----------|--|------|-----|--------|-------------|
| 10 | FRIENDLY | ヴァルデラグンデ、セミ・ドゥルセ<br>Valdelagunde, Semi-dulce | 2021 | 白薄甘 | ¥1,800 | 新ワイン<br>テージ |
|----|----------|--|------|-----|--------|-------------|

ぶどう品種：ヴェルデホ50%、ヴィウラ50% アルコール9.5%でほんのり甘口の香り豊かなワイン。早めに収穫したヴィウラから青りんごのような風味を、遅摘みのヴェルデホからはメロンやパイナップルの風味をもたらししている。自然に冷却させることにより残糖が残り、ぶどう由来の自然な酸がフレッシュ感を与えてくれ、味わいのバランスが取れている。気軽に楽しめるワイン！

|             |   |  |       |  |  |
|-------------|---|--|-------|--|--|
| ペネデスの<br>風景 | アルヴァロ・ゴンザレス・マルコス<br><b>ALVARO GONZALEZ MARCOS</b>                                     |  | 地中海地方 |  |  |
|             |  |  |       |  |  |

バルセロナで衝撃的な出会いをした。バルセロナにフランス風のとてもお洒落な「グレスカ」という人気のお店がある。レストランとワインバーを併設したスタイルで、恐らく自然派ワインを楽しむワインバーとしてはバルセロナNo.1の料理を出す店だろう。そこで提供されたワインが今回ご紹介する”ア・トン”だった。軽やかでありながら、エレガントかつ豊かな味わいがある。一口飲んで気に入ってしまった。オーナーのアルヴァロ・ゴンザレスは、永らくぶどう栽培 & ワイン造りの経験を積んだ後、2016年自身のボデガを構えた。ぶどう畑は僅か2ha。当然ながら生産数量は少なく、2018年ヴィンテージで7000本程。ペネデスの伝統ぶどうであるチャレロとパレリャーダのみを栽培、これらの品種が最もこの地のテロワールを表現するという考えがその理由だ。当初よりピオ栽培にて、また現在は出来るだけバイオダイナミの手法を実践しようとしている。醸造も野生酵母による自然な発酵で、フィルターや清澄は行わず、SO2は瓶詰時が澱引き時に僅かに加えている。自身のワインを世に出して間もないが、独自のスタイルをすでに確立している感がある。ペネデス期待の新星、是非ともお試し下さい！【2019ヴィンテージ最新情報】①カン・ライムンデ醸造所の隣の優れた畑1.5haを手に入れた！斜面頂上に植わる樹齢50年の古木から高品質なぶどうを得られる②2019年の天候は高品質なワインを造るうえで最高の天候だった③今までの経験を総動員し、白はほぼすべてのキュヴェで醸しをしたとても美しい淡いピンク色の薫り高く上質なワインが出来た！パワーアップした2019年ヴィンテージ、お楽しみ下さい～

|    |         |                                     |      |    |        |
|----|---------|-------------------------------------|------|----|--------|
| 11 | QUALITY | フィン・アラ・アンセストラル<br>Fin Ara Ancestral | 2020 | 橙泡 | ¥3,100 |
|----|---------|-------------------------------------|------|----|--------|

ぶどう品種：パレリャーダ このキュヴェは3ヴィンテージ目であるが、今年はハウメから買ったブドウから造られている。パレリャーダが大好きなアルヴァーロは、兼ねてよりいいパレリャーダを探していた。3日程の醸しの後、瓶内で澱と共に10ヶ月発酵熟成させた。若干オレンジ掛かったイエロー。泡はやや大きめ。アプリコットや黄花の華やかな香り。フレッシュな口当たりで、スキツとした酸があり、黄桃の果実味が心地よい。

|    |         |                 |      |   |        |
|----|---------|-----------------|------|---|--------|
| 12 | QUALITY | ア・トン<br>A temps | 2020 | 橙 | ¥2,600 |
|----|---------|-----------------|------|---|--------|

ぶどう品種：チャレロ90%、マカベウ10% '20年はペネデスにおいてはうどん粉病が蔓延した大変な年。当ドメーヌでは収穫▲80%でチャレロとテンプラニョは収穫できなかった。ただワインはとても高品質なワインが出来、“ア・トン”はとても凝縮した味わい深いワインとなった。やや濁りあるイエロー。カリンや熟した洋梨、黄桃など豊かな黄色果実風味。丸みある口当たりで熟した黄色果実の風味が口の中に満ち、果皮由来の仄かなタンニンとミネラルが心地よい。

| 品番  | スタイル    | 商品名   | 年号      | 色Alc.       | 参考上代<br>(税別)       |
|---|---------|---|---------|-------------|--------------------|
| ペネデスの風景   |         | アルヴァロ・ゴンザレス・マルコス<br><b>ALVARO GONZALEZ MARCOS</b> | 地中海地方   |             |                    |
| 13  | QUALITY | フィン・アラ<br>Fin Ara                                 | 2020    | 橙           | ¥3,100             |
| ぶどう品種:パレリャーダ '20年はペネデスにおいてはうどん粉病が蔓延した大変な年。当ドメーヌでは収穫▲80%であったが、ワインはとても高品質なワインが出来、とても凝縮した味わい深いワインとなった。パレリャーダは除梗破碎後軽く醸し、ステンレスタンクで発酵後6ヶ月澱と共に熟成。清澄もフィルターも亜硫酸添加も一切なし。山吹掛かったイエローの色調。熟したカリンやマルメロ、エニシダなど黄色い花の香り豊か。口当たり爽やかで引き締まった酸、柑橘果実風味に柑橘果皮の白い渋の様なタンニンを感じる。ポテンシャルあるワイン。   |         |   |         |             |                    |
| 14  | QUALITY | カン・ライムンデ<br>Can Raimundet                         | 2019    | 橙           | ¥3,700             |
| ぶどう品種:チャレロに加えて僅かにマカベウ、パレリャーダ、シャルドネ このワインはドメーヌの最も優れたぶどうから造られたTOPキュヴェであると同時に、いにしえよりカン・ライムンデ農園で働いてきた全ての人々への賛辞を込めたキュヴェでもある。ペネデスでは伝統的にぶどう以外にも林の合間でオリーブ、穀物、アーモンドなどを栽培し、傍らに"マシア"と呼ばれる醸造所兼納屋があり、カン・ライムンデもそのひとつだった。除梗破碎後3日間醸し、木樽にて発酵。月に一度バトナージュしながら6か月間ステンレスタンクにて熟成。清澄、フィルターには掛けず、SO2も加えず瓶詰め。淡いサーモンピンク色。白桃の際立ったエレガントな香りが印象的！穏やかな酸、繊細なミネラル感に白桃の永い余韻が続く素晴らしい味わい！   |         |   |         |             |                    |
| 優しく・優雅・ピュア  |         | トマ・ブタン<br><b>THOMAS BOUTIN</b>                    | ロワール地方  |             |                    |
| 父は球根の卸を、母は会計事務の仕事とワインとは全く関係ない家系であったトマは、なぜか次第にワイン造りに興味を持つようになった。栽培醸造学を修めた後、アメリカを含む各地で栽培・醸造の経験を積みアンジュに戻った。トマが手に入れた畑は、ロワール川を挟んでサヴニエールを望む高台の斜面上にあるロッシュフォル村にある。東北東向きの斜面に広がる畑は風光明媚で、多様な生態系に富んでいる。グザヴィエ・カイヨからはSO2を極力使用しない野生酵母によるワイン造りを、クリストフ・ダヴィオからは有機栽培を学んだ。そして2008年、80アールのシュナンンの畑から彼自身のワイン造りが始まった。彼がワイン造りにおいて最も重要視していることは、収穫ぶどうと果汁の状態を尊重すること。彼にとってワインとは、ワインを通して何かを伝えるもの、語りかけるもの、だという。まさに彼のワインを飲むと、きっと何かを感じるだろう！ 透明感ある味わいの先に、きっと何かを感じ取っていただけるはずだ。 |         |   |         |             |                    |
| 15  | QUALITY | シャラビア<br>Charabia, Vin de France                  | 2020    | 白           | ¥3,500 <b>NEW!</b> |
| ぶどう品種:シャルドネ85%、シュナン・ブラン15% 砂岩性のシスト土壌。即圧搾後ファイバートンクで発酵、1年熟成後沈殿した上澄みを瓶詰め。フィルター、コラーージュせず亜硫酸15gm/L添加し瓶詰め。  |         |   |         |             |                    |
| 16  | QUALITY | ラ・キエット<br>La Quietie, Vin de France               | 2019    | 赤           | ¥3,300             |
| ぶどう品種:ガメイ60%、カベルネ・フラン20%、グロクロ20% 砂岩を含んだシスト土壌。品種ごとに8日間全房で醸し、FM実施、4月にブレンド。9か月ファイバートンクで熟成、ノンフィルター。SO2瓶詰め時に僅か添加。淡いルビー色。イチゴの上品な赤果実風味豊か。素直な口当たりで、心地よい赤果実が口中に広がる。フレッシュ感にあふれ、スイスイいける味わい。  |         |   |         |             |                    |
| 17  | QUALITY | トパーズ <ハーフボトル><br>Topaz, Vin de France <ハーフボトル>    | 2010    | 白           | ¥5,000 <b>NEW!</b> |
| ぶどう品種:シュナン・ブラン 石英とシスト土壌。貴腐の付いたぶどうを1週間の間3回に渡り選別しながら収穫し、一つのタンクで発酵。SO2添加せず一度瓶詰めしたが瓶内で再発酵しコルクが浮いてしまったため再度タンクに入れ、2020年12月にSO2を20mg/L添加し再度瓶詰め。残糖225g/L。淡い琥珀色。ドライアプリコットや杏露酒の風味に微かに揮発酸を感じる。滑らかな口当たりでしっかりした酸があり、まだまだ十分に若い味わい。  |         |   |         |             |                    |
| バレンシアの魔術師   |         | ボデガ・クエヴァ<br><b>BODEGA CUEVA</b>                   | バレンシア地方 |             |                    |
| カタルーニャの南に位置するバレンシア地方。美しいバレンシアの海岸は、マドリッドから最も近いビーチリゾートとしても親しまれている。クエヴァのあるDOウティエル・レケーナは地中海から70km程内陸に入った標高700m前後の台地上に位置し、夏は40度を超えるほど暑いにもかかわらず、冬は零下15度近く下がる厳しい気候条件の地だ。特異なクlimaゆえ、ここでしか栽培されていない地品種ボバルが80%を占めている。ボバルは凝縮感のある濃厚さが特徴で、程よく熟成させると複雑性とエレガントな果実味に富んだ卓越した赤ワインが出来る。クエヴァは、この特徴を生かし長くは樹齢100年にもなる古木を無農薬有機で栽培したぶどうを、瓶詰め時も含めSO2を一切使用することなく、野生酵母の働きで自然な醸造を行う。バレンシアの重要自然派生産者である。   |         |   |         |             |                    |
| 18  | QUALITY | ジョイ・アンセストラル<br>Joy Ancestral                      | 2020    | 泡橙<br>(白+黒) | ¥3,800 <b>new!</b> |
| ぶどう品種:タルダナ50%、マカベオ50%、ボバルの澱 黒ぶどうボバルの澱と一緒に発酵させた美しく淡いピンクオレンジカラー。グアヴァやオレンジの華やかな香り、自然な口当たりで恐るべき究極の飲み易さは、最高に気持ちいい！   |         |   |         |             |                    |
| 19  | QUALITY | ボバル・アンセストラル<br>Bobal Ancestral                    | 2018    | 泡赤          | ¥3,900             |
| ぶどう品種:ボバル 除梗・破碎し6日間醸した後瓶内発酵させた弱発泡性ワイン。明るいピンクラビー色。木苺やチェリーの華やかな香りで、フレッシュで爽快な飲み心地の魅力的な味わい。   |         |   |         |             |                    |



| 品番 | スタイル | 商品名 | 年号 | 色Alc. | 参考上代<br>(税別) |
|----|------|-----|----|-------|--------------|
|----|------|-----|----|-------|--------------|

|         |   |  |      |  |   |
|---------|---|--|------|--|---|
| 新世代の醸造家 | シャトー・レスティニャック<br><b>CHATEAU LESTIGNAC</b>   |  | 南西地方 |  |  |
|         | <p>ベルジュラックの南部に、熱い情熱を持った自然派生産者が登場した。若いカップル、カミーユ&amp;マチアス・マルケにより2008年設立されたシャトーだ。13haのぶどう畑は、自然に囲まれた天国のような環境で、雑木林や生け垣、野鳥など様々な生き物や微生物が生息する池などの中で複合農業が営まれている。植物相は全くの野生的なもので、毎年その年に相応しいぶどう栽培の方法を自然から教えられている。ワインについての学業を終えワイン造りの経験も積んだ彼らは、周りから”ネオ・ヴィニユロン”と呼ばれる存在だ。云ってみれば、新世代の栽培家、といったところだろうか。従来の生産者のように決められたやり方で単にぶどうを栽培しワインを醸造するのではない。彼らは、「生きているワイン」と「健全な食べ物」が好きで、そのようなワインを造りだす為に、彼らに与えられたテロワールをよく知り、適した栽培を臨機応変に行っている。そして出来上がったワインは、まさに生き生きとして実に美味しい。ネオ・ヴィニユロンの、テロワールを感じさせる美味しいワインを、是非とも味わっていただきたい！SO2は基本的に全く使用しないが、必要とあれば僅かのみ添加することは厭わない。【新情報】2018年レスティニャックではネゴシアン「オー・レ・ミュール」Hors les Murs(HLM)を設立。同時にレスティニャック名ワインはより高品質なワイン造りを追求する為に畑を7haに減らし、やる気のある若手栽培家に譲った畑の栽培は任すという新体制を取った。HLMはレスティニャックの指導の下若手が栽培したぶどうと、レスティニャックが太鼓判を押した有機栽培の買い葡萄をマチアス&amp;カミーユにて醸造。更なる進化に乞うご期待！</p> |  |      |  |   |

|   |         |                                       |      |   |                    |
|---|---------|---------------------------------------|------|---|--------------------|
| 20  | QUALITY | ブリザール<br>〔HLM〕Blizzard, Vin de France | 2021 | 白 | ¥3,700 <b>NEW!</b> |
| <p>ぶどう品種:ソーヴィニヨン・ブラン、セミヨン、ムスカデル、シュナン・ブラン デメテル認証のソーヴィニヨン50%、ポーリーヌ&amp;マイエさん栽培のミュスカデルとセミヨン15%、デュラスのシュナン15%、レスティニャックのユニ・ブランとセミヨン20%。買いぶどうは樹に実っている状態で買い付け、収穫はレスティニャックの収穫隊が行った。すべてのぶどうを同時に醸造。70%は即圧搾、30%はMC。圧搾後ブレンドし、セメントタンクにて発酵、熟成。色付きよいイエローの色調。黄花、わらや石灰のミネラル感を感じる風味あり。キリッとした辛口で、野に咲く黄色い花の風味が広がる。</p> |         |                                       |      |   |                    |

|   |     |                                 |      |   |                    |
|---|-----|---------------------------------|------|---|--------------------|
| 21  | ART | ブラン<br>〔CH〕Blanc, Vin de France | 2018 | 白 | ¥4,900 <b>NEW!</b> |
| <p>ぶどう品種:ソーヴィニヨン・ブラン90%、セミヨン10% '18はとても暑く酷暑の年で雨も少なく収量僅か12-15hl/haだった。ぶどうは水分を失ったが凝縮した分、エネルギーの詰まった薫り高いワインが出来た！白色と青色の粘土土壌、粘土質石灰土壌に植わる樹齢45年(SB)、50年(セミヨン)。10日間低温で醸した後、2年間木樽で発酵・熟成。清澄・フィルターには掛けず、亜硫酸も添加せず瓶詰め。僅かに琥珀掛かったイエローの色調、マルメロや熟した洋梨、黄桃の果実風味、黄花の香り。自然な口当たりで果実味が広がり、酸とバランスが取れている。僅かに苦みがあるが、余韻は長く、高いポテンシャルを感じる味わい。</p> |     |                                 |      |   |                    |

|             |  |  |       |  |   |
|-------------|--|--|-------|--|---|
| 超個人的<br>異端児 | カサ・パルデ<br><b>CASA PARDET</b>   |  | 地中海地方 |  |  |
|             | <p>バルセロナから西へ100km程行ったところにコストルス・デル・セグレというDOがある。ここにレリダ地区で始めてビオによりぶどう栽培を始めたボデガ「カサ・パルデ」がある。現オーナー、ホセ・トレス、1993年彼は両親から受け継いだぶどう畑でワイン造りを始めたが、当時まだ14歳の若さだった！！しかし、自然な手法によるワイン造りしか考えていなかったホセは、当初よりビオにて、98年からはビオディナミによってぶどう栽培を行っている。そして、2000年からは亜硫酸も使用せず、ノー・フィルター、ノー・クラリフィケーションによるワイン造りを独自に確立した。ホセの目指しているぶどう栽培は、土壌の活性化と多様性だ。この地は乾燥しているため病気の心配はさほどないが、土地は痩せている。3月になると、牧場を営んでいる友人から譲ってもらった堆肥を2年間掛けて発酵させた自家製の有機堆肥を土に入れるが、これはぶどうの樹に与えるという意味もあるが、土壌に生息する微生物を活性化させ、土壌全体の生物多様性を豊かにする事が主な目的だ。彼の畑には近隣の畑と違い沢山の種類の雑草が生えている。それが多様な昆虫や生物を育ててくれる訳だ。カノコ草やイラクサなどビオディナミに使用する薬草も豊富だ。ぶどうの実りの季節になると、畑に生えている多様なハーブや植物がぶどう粒の表面の蠟質に付着し、ワインに複雑な味わいを与えてくれると云う。所有する4.5haには、1.5haのカベルネ・ソーヴィニヨン、1.7haのトレパット、0.8haのシャルドネが植わっている。トレパットはこの地の伝統品種だが、彼の畑では伝統的な栽培法でカベルネと混植されており、このボデガのワイン「カベルネ &amp; トレパット」は畑で「ブレンド」されている。ホセがワイン造りで目指していることは、「畑の生態系をワインを通して表現すること」。あなたには彼のワインから畑が感じられますでしょうか？</p> |  |       |  |   |

|  |         |  |      |    |        |
|--|---------|--|------|----|--------|
| 22   | QUALITY | シャルドネ・ベティヤン・トランキル<br>Chardonnay Petillant Tranquille | 2016 | 泡白 | ¥3,900 |
| <p>ぶどう品種:シャルドネ 「ん？」とも紛らわしいワイン名です！ベティヤン=弱発泡性、トランキル=スティルワイン。という事は「弱発泡性スティルワイン」？！え？！頭パニック！▲口～？ 生産者ペップ曰く、「口に含むとベティヤンなんだけど、喉を通るとスーと穏やかな気持ち(=トランキル)になるからだって？！こりゃお試ししてみるしかないね～ 20か月と長期瓶内発酵熟成したとても深みのある優しい味わいで、造り手のペップもとても気に入っている！</p> |         |  |      |    |        |

|  |         |                                   |      |     |        |
|--|---------|-----------------------------------|------|-----|--------|
| 23   | QUALITY | トレパット・アンセストラル<br>Trepat Ancestral | 2016 | 口ゼ泡 | ¥3,900 |
| <p>ぶどう品種:トレパット 黒ぶどうトレパットを即プレスし、半分をアンフォラ半分をステンレスタンクで発酵させ、残糖のあるうちに瓶に詰めて発酵を継続し造ったユニークなベティヤン・ナチュラル。赤に近い濃いピンク色。赤い花や果実感があり、ミネラリーな風味。アルコール度11度で残糖6gのほんのり甘みのあるフレッシュな味わい。生産量2308本のみ限定品。</p> |         |                                   |      |     |        |

|  |         |                    |      |   |                    |
|--|---------|--------------------|------|---|--------------------|
| 24   | QUALITY | ブランケット<br>Blanquet | 2018 | 白 | ¥4,300 <b>NEW!</b> |
| <p>ぶどう品種:シャルドネ、マカベオ シャルドネはアンフォラで、マカベオはタンクで共に9か月熟成。薄濁りのイエローの色調、黄色い花や黄桃、フレッシュパイナップルの果実味豊かで、酸とのバランスの取れた味わい！</p> |         |                    |      |   |                    |

|  |         |                              |      |    |                    |
|--|---------|------------------------------|------|----|--------------------|
| 25   | QUALITY | トレパット・アンフォラ<br>Trepat Anfora | 2019 | 口ゼ | ¥4,300 <b>NEW!</b> |
| <p>ぶどう品種:トレパット 完熟したトレパットを即圧搾し、発酵。その後アンフォラにて熟成。淡いオレンジの色調。アプリコットやアプリコットの核、少々渋を感じる柿の風味。フレッシュな口当たりで酸とミネラル豊かな味わい。</p> |         |                              |      |    |                    |