


ラヴニール試飲ワインリスト

le 18 mai 2022

品番	スタイル	商品名	年号	色Alc.	参考上代(税別)
	バレンシアの魔術師	ボデガ・クエヴァ BODEGA CUEVA		バレンシア地方	
<p>カタルーニャから地中海沿いに南下したところに位置するのがバレンシア地方。美しいバレンシアの海岸は、マドリ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度近くに下がる厳しい気候条件の地だ。この特異な気候の故、ここではここでしか栽培されていない品種ポバルが80%を占めている。ポバルの特徴は、凝縮感のある濃厚なもので、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、この特徴を生かし多くは樹齢100年にもなる古木を無農薬有機で栽培したぶどうをそのまま瓶詰め時も含めSO2も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っている、バレンシアの重要自然派生産者である。</p>					
1	QUALITY	マリアネール Marianer - 330ml ワイン・ピア	※賞味期限: 2022年10月	-	発泡性 ¥1,200
<p>ぶどう品種: 大麦、タルダナ果汁、ホップ 麦汁発酵時に全体の1/4量のぶどう果汁(タルダナ)を加えた、マリアーノならではの飲み物! ピールの様に重くないのでお腹にたまず、タルダナのオレンジの様な柑橘風味がとてフレッシュ! アペリティブによい。</p>					
	失われたシードルとポアレの再興	フェルム・ド・リヨニエール FERME DE L'YONNIERE		ノルマンディ地方	
<p>昔ながらの高品質なシードルやポアレを生み出す樹が失われつつある現在、培われた伝統を再興し、自然な手法により栽培・醸造する為に1993年この農園を取得したジェローム・フォルジェ。近年は栽培管理がし易いように樹を低く剪定(矮化栽培)される傾向にあるが、そうすると樹が弱り病気に罹りやすくなる。林檎や洋梨は本来樹木である。ジェロームは樹が自然に育つ樹高数メートルに達する高い本来の仕立てに拘り、地面には牧草を育成させ、牛を放牧する。牛は草を食み糞をし、樹がそれを吸収しその場で自然が循環している。こうすることによって農薬を一切使用しない栽培が可能となる。また、この農園は高品質なポアレが生まれることから“AOPドンフロン”に認定された唯一のクリュにある。“AOPドンフロン”は、収量は低いが高品質なポアレとなる品種“ブラン・ド・ブラン”を主に地品種10数種が使われる。完熟し自然に落ちた林檎や洋梨をその都度何度も手で拾い、更に冷暗所で追熟させ、昔ながらの方法で压榨、野生酵母の働きで発酵させ、必要ないと判断すれば亜硫酸も一切添加せず瓶詰めする拘りまくった生産者だ。料理の相性としては従来クレープが定番であったが、リヨニエールのシードルとポアレはエレガントな味わいの為、ムール貝や海の幸、ブルーやシェーヴル、白カビなどのチーズにとてもよく合う。</p>					
2	QUALITY	シードル・ペイザン Cidre Paysan		2020	シードル ¥2,200
<p>品種: 林檎(マリー・メーナル、ベダン、フレキャン・ルーシュ、フレキャン・ラエ) 落ちた林檎を拾い、压榨し果汁を静置し大きな澱を除く。ステンレスタンクで野生酵母の自然な働きで数ヶ月発酵、その後瓶に詰め発酵を継続し発泡を得る。褐色掛かったオレンジの色調で、すりおろし林檎の様な風味、優しい泡があり残糖27g/Lで甘みを感じる。</p>					
3	QUALITY	ポアレ、AOPドンフロン Poiré, AOP Domfront		2020	ポアレ ¥2,300
<p>品種: 洋梨(ブラン・ド・ブラン30%以上、ホメラ、ゴベール) 最上のポアレ”ドンフロン”産。醸造方法はシードルと同じ。とても淡いイエローの色調で、穏やかな洋梨の香り、ほんのりとした甘みを感じる。総亜硫酸20ml/L</p>					
4	QUALITY	ポアレ”シャン・デュ・ポアリエ”, AOPドンフロン Poiré "Champ du Poirier", AOP Domfront		2019	ポアレ ¥3,100
<p>品種: 洋梨(ブラン・ド・ブラン100%) 最上の品種”ブラン・ド・ブラン”を100%用いた特別キュヴェ! 醸造方法はシードルと同じ。淡いイエローの色調。まるで蜜が入っている様なとても熟した洋梨の風味で、キャラメリゼしたような香ばしさもある。仄かにタンニンも感じ、複雑な味わいにも関わらず後味がとてもスッキリしている。総亜硫酸2mg/L</p>					
5	QUALITY	ポアレ”ヴィノ” Poiré, "Vinot"		2020	ポアレ ¥2,700
<p>品種: 洋梨(ヴィノ、ホメラ、ブラン・ド・ブラン) 品種”ヴィノ”が最も多く使われたキュヴェ。やや濃い目の淡いイエローの色調。金木犀の様に華やかな香りが特徴で、優しい口当たり、辛口でより品のある味わい。亜硫酸無添加。オマールやホタテ貝など海の幸にbestなエレガントな味わい。</p>					
6	QUALITY	ピリュス PYRUS - 700ml			リキュール ¥3,900
<p>原料: 洋梨果汁75%、洋梨カルヴァドス・ドンフロンテ(AOP)25% 洋梨果汁に洋梨から造ったカルヴァドスを加え、18か月熟成させ瓶詰めさせたリキュール。”ポモー”の洋梨版。褐色掛かったオレンジ色、タルタタンの様な蜜っぽくキャラメリゼした風味で、甘みと酸味がうまくバランス取れた味わい。亜硫酸無添加。</p>					
	次世代のアルザス	アンドレ・ロレール ANDRE ROHRER		アルザス地方	
<p>ストラスブルとコルマルの丁度中程に位置するミッテルベルグハイム村に所在する、ドメヌ・アンドレ・ロレールの現在のオーナー醸造家アンドレは8代目で、そのお父さんは1960年代からすでに雑草とぶどうの樹とが共生した栽培を始め、1980年代には化学殺虫剤の使用もやめ、2001年にはアンドレが公式にもAB認定ピオ栽培とした。また、2016年からはピオティナミによるぶどう栽培を始めている。アンドレは、純粋さと精緻さを兼ね備えたとても優れたワインを生み出しているが、特筆すべきはアンドレの息子ルードヴィックの存在! ルードヴィックはアンドレが受け継ぎ発展させたテロワールがしっかりと詰まったぶどうから、自然な醸造方法により純粋さがそのまま表現された、とても体に優しい味わいのワインを造りだしたのだ! 今回ご紹介するワインは、息子のルードヴィックがSO2の使用を極力抑え醸造した、生き生きとした美味しさに満ち溢れた味わいだ。</p>					
7	QUALITY	クレマン”ジェム”, AOCクレマン・ダルザス Cremant "Gemme", AOC Crémant d'Alsace		NV(2019)	泡 ¥3,000
<p>ぶどう品種: ピノ・グリ45%、オーセロワ35%、リースリング20% '18新たに取得したピオ転換中の畑。添加物一切使用せず醸造。瓶内2次発酵は砂糖でなく20の果汁を10%加えて実施。3品種が植わる畑はミネラル豊かで、その名ジェム(鉱物)を冠し命名。洋梨やカリンなど黄色果実や黄色花の香りに、蜜っぽさを感じる。泡は穏やかで黄色果実味が口中に広がり、ミネラルを感じる味わい。</p>					

品番	スタイル	商品名	年号	色Alc.	参考上代(税別)
8	QUALITY	クレマン"シャ・ノワール" Cremant "Chat-Noir"	NV (2017-19)	泡・白	¥3,800
<p>ぶどう品種: シャルドネ2/3、ピノ・ノワール1/3 前ヴィンテージでは品種ごとに別のキュヴェだったが、2019はアッサンブラージュの上級キュヴェとなった。潜在アルコール度数12.5度で収穫。即圧搾後ステンレスタンクで発酵。翌年の収穫時期に瓶詰めし、12ヶ月間瓶内2次発酵実施。瓶詰め時には砂糖も酵母も添加せず、2020年のマスト(ぶどう果汁)を15%加え、その果汁に含まれている糖分と野生酵母による自然な働きで瓶内にて2次発酵を行った。デゴルジュマシ時にもリキュールなど一切添加せず、フィルターにもSO2添加も一切せず瓶詰め。更に18か月という長期に渡り生産者のセラーでゆっくりと熟成後、ようやく出荷開始となった。淡いイエローの色調、長期に渡る瓶内2次発酵&瓶熟を行っている為、きめ細かい泡立ち。柑橘系の果実香に乳酸の旨味を感じさせる風味ありとてもエレガント。フレッシュな口当たりで、酸も豊か。ピノに由来する赤果実風味も感じられ、深みある味わい。シャルドネとピノ・ノワールのブレンドによるクレマンゆえ、品種名を繋ぎ合わせ、“シャ・ノワール”(黒猫)と命名し、ラベルに黒猫のイラストをあしらった。</p>					
9	QUALITY	エッシャープ・ディ・ガルン、AOCアルザス・エーデルツヴィッガー Esch Hab di Garn, AOC Alsace Edelzwicker (750ml)	NV (2017-20)	橙	¥3,200 New!
<p>ぶどう品種: オーセロワ、ゲヴルツラミネール、シルヴァネール、ミュスカ フードルで熟成していた前バージョンに、2020年のシルヴァネール、オーセロワ、リースリングをブレンド。キュヴェ名は、アルザス語で「ジュ・テム」(愛してる)。このワインは、愛する2人の繊細な心を表している。全く違った個性を持った2人が出会う事で生まれたひとつの愛は、年を重ねることに離れられないものになる。この結合は決して身動き出来ず不自由になるのではなく、年を追うことに永遠に熟成していくものなのだ、と。これは、彼女レアとの出会いを表しているラベルの唇は、複数色あります(笑) 醸しをしたシルヴァネールの比率が前バージョンより多い為、より深い味わいでありながら、フレッシュ感豊かで、塩っぱいミネラル感がある。</p>					
10	QUALITY	パラドクス・ゲヴルツラミネール・マセラシオン "Paradoxe", Gewurztraminer maceration	2020	橙	¥4,000 New!
<p>ぶどう品種: ゲヴルツラミネール100% 50%は即圧搾、50%は除梗し12日間醸し実施。フードルで熟成後、フィルター掛けずSO2も全く添加せずに瓶詰め。美しいオレンジ掛かったバラ色の色調。バラの花、オレンジマレードのような果実香にハーブっぽさが重なり、豊かでとても魅力的な香り。フレッシュな口当たりで、様々な香りが口中でハーモニーの様広がる。軽やかなタンニンがサラサラと感じられ、心地よい。今飲んですでに素晴らしい味わいですが、熟成により更に発展するでしょう。ゲヴルツ・マセラシオンは、従来のオーピストからパラドクスというキュヴェ名に。</p>					
11	QUALITY	ピノ・ノワール、新月 Pinot Noir "Nouvelle Lune", AOC Alsace	2020	赤	¥3,600
<p>ぶどう品種: ピノ・ノワール100% "ヌーヴェル・リュヌ"とは新月のこと。実は、父アンドレがピオディナミに転換して初めて造ったナチュラルのキュヴェは、ピノ・ノワールだった。その年の収穫は、新月の日に始まった! 月日が流れ、ようやくロレールのピノ・ノワール醸造スタイルが定まった。それがこのワイン! 結局父の気付きに戻った訳か、泥炭石灰土壌の2区画のぶどうを除梗後14日醸し後、10ヶ月大樽foudreで熟成。軽く澱引きし、フィルターもSO2添加もせず瓶詰め。縁が紫がかった淡いルビーの色調。スモモやイチジクなど赤系果実に赤い花の風味。フレッシュな口当たりでスモモの果実味が広がる。フレッシュな酸と、サラサラと舌上に残るタンニンが心地よい。</p>					
サヴォアの情熱		リュック・ボエ LUC BAUER	サヴォア地方		
<p>リュックは、栽培の仕事を請け負いながら2011年初めて自身のワインをリリースした。とはいえ、まだたった1.2haのぶどう畑を借りているに過ぎない。しかし、彼の活動はサヴォアの伝統を今に復活させる大きな一歩であることに間違いない。伝統白品種アルテス(ルーセット)は栽培にとても手間が掛り、晩熟で多産性赤品種のモンドゥーズは収量を40ha/ha以下に抑えないと良いワインができない。そんな難しい品種から、彼はこの地ならではのワイン造りに情熱を賭けている。スキー最上級者にしか滑れないようなただでさえ急峻な斜面に、石灰岩の露出した山から転げ落ちてきた石がびっしりと2mも積もった畑。足元悪く、歩くだけでフラフラするのだ。そこに晴天時にはじりじりと照りつける太陽が35度もの暑さをもたらす。こんなところで畑仕事ができるとは到底思えない、その畑で、ピオ、ピオディナミを実践し、他にはない類稀な味わいのワインを造っている。いろいろな試験的なワインも造るなど、これからは楽しみながら生産者の出現だ! 現在は新しい畑も手に入れ、耕作の請負仕事も辞め、トータルで3haの畑から自身のワイン造りに専念している。自然なワイン造りにとても研究熱心で、あの幻の醸造家ジャック・ネオポールとも親交があり2014年には何度も来て醸造を手伝いながらアドバイスしてくれた。</p>					
12	ART	シャルドネ、ル・グランジェオン・マノ Chardonnay, le Grangeon Mano, Vin de France	2018	白	¥4,300
<p>ぶどう品種: シャルドネ100% 2015年に手に入れた斜面20-35度、南南西向き急斜面、灰色泥炭土の下層土に石灰の小石が沢山転がる畑。新品アンフォア、ドゥミ・ミュイ、古樽にて醸造後6ヶ月タンク熟成。瓶詰時に1g/HLと僅かにSO2添加。瓶詰20/8/20、1500本のみ生産。</p>					
13	ART	アルテス・アン・パラディ Altiesse en Paradis, Vin de France	2019	白	¥4,500 New!
<p>ぶどう品種: アルテス100% 斜面20-35度、南南西向き急斜面、灰色泥炭土の下層土に石灰の小石が沢山転がる畑。ドゥミ・ミュイ、古樽にて12ヶ月醸造後、6ヶ月タンク熟成。瓶詰時に1g/HLと僅かにSO2添加。瓶詰21年8月。キュヴェ名は、VDFにはAltiesseの表記が認められていないから、Altiesseに。縁掛かった淡いイエローの色調。レモンピールやレモンクリーム、蜂蜜にほんのりと梅香が重なる実に高貴な香り。自然な口当たりで果実・酸・ミネラルのバランス優れ、香りのハーモニーが素晴らしい。</p>					
14	ART	アルテス・アン・パラディ、ル・グレ Altiesse en Paradis, le Gres, Vin de France	2018	白	¥4,900
<p>ぶどう品種: アルテス100% 斜面20-35度、南南西向き急斜面、灰色泥炭土の下層土に石灰の小石が沢山転がる畑。新品アンフォア(焙器)、ドゥミ・ミュイ、古樽にて12ヶ月醸造後、6ヶ月タンク熟成。瓶詰時に1g/HLと僅かにSO2添加。瓶詰20/8/20、600本のみ生産。キュヴェ名は、VDFにはAltiesseの表記が認められていないから、Altiesseに。</p>					
15	QUALITY	マンデイ・イズ・ア・ワイン・デイ Monday is a wine day, Vin de France	2020	赤	¥3,500 New!
<p>ぶどう品種: モンドゥーズ3/4、ガメイ1/4 樹齢の若い自社ぶどう。モンドゥーズはセミ・カルボニックで絞ったフリーランのみでアルコール10%。ガメイは樹に実った状態で過熱になったぶどうで、アルコール14%。とても優しく調和した味わい。SO2一切添加しない純粋ぶどうワイン。21.5瓶詰め1300本製造。紫掛かったルビーの色調。スマイレーや赤花の豊かな香り。フレッシュな口当たりで澆潤としている。サルビアのような赤花の風味広がり、赤花の蜜を感じる味わい。</p>					
16	ART	ファンダンゴールド・パスリヤージュ・シャスラ Fendangold passerillage de chasselas	NV (15-17)	白 甘口	¥6,900 New!
<p>ぶどう品種: シャスラ100% 過熟状態で収穫したぶどうを、さらに3か月乾燥させて醸造した所謂ヴァンド・パイユ。茶掛かったオレンジ色。漢方薬や蜂蜜、落など山菜や山のハーブの香り。トロツとした口当たりでまるでネクター! アンズや甘草の風味が口中に広がり、スーと消えていく。酸豊かで甘いのに全く重さがなくとてもエレガント!</p>					

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

海のワイン	ポデガ・ヴィニフィカテ	BODEGA VINIFICATE	アンダルシア地方			
	<p>アンダルシア・ナチュール第2弾！！ホセとミゲルのゴメス兄弟が2人で地元サン・フェルナンドに2011年設立したボデガ。実は一時アレハンドロ・ムチャータと一緒にワイン造りをしていたこともある仲間でもある。ヴィニフィカテはぶどう畑は所有しておらず、この地の生産者を知り尽くしている彼らはビオで栽培する優良な栽培家からぶどうを供給してもらいワインを造っている。3200年前、フェニキア人がイベリア半島に進出し、サン・フェルナンド近くにヨーロッパ最古の港湾都市カディスを建設した。その当時フェニキア人はアンフォラ(ティナハ)でワインを熟成させていたという。アンフォラを多用しワインを造る2人は「ワイン造りに関しては私たちが新しい事は何もしていない。2000～3000年前に行われていた方法を、そのまま再現しているだけ」と語る。海に面したサン・フェルナンドで育った2人のワインは、この地の大自然が大好き！魚介類に合わせると、美味しさ倍増するからあら不思議～</p>					

17	QUALITY	アモロ・ペットナット白 Amorro PetNat Blanco	2020	泡・白	¥2,800
<p>ぶどう品種：パロミ100% パゴ"マルケサード"Marquesadoの石灰に砂の混じる土壌に植わる樹齢35年のパロミノ。何も加えず、25度を超えないように発酵させ、発酵終了前に大きな澱を分離、SO2も一切添加せず瓶詰めし、瓶内発酵継続。色付きよいイエロー、気泡は大きい泡立ちがよい。海苔やアオサ、牡蠣っぽいヨード香に黄色果実風味を感じる。パチパチした弾ける気泡で、酸と果実味、ミネラル感のバランス取れ、まさに海沿いで楽しみたい味わい。</p>					

18	QUALITY	マハラ・アグハ・ペットナット Mahara Aguja PetNat	2019	泡・白	¥3,800
<p>ぶどう品種：パロミ100% '19は通年通して雨が少なく、収量が半減した分とてもよいぶどうが収穫できた。サンルーカル、パゴ"ミラフローレス"の石灰土壌に植わる樹齢60年と古いパロミノを、夜間15kgのケースに入れ収穫。醸しはせず即压榨、発酵終了前に瓶詰めて泡を生じさせたアンセストラル方式による弱発泡ワイン。瓶内澱と共に14か月発酵熟成、2020/5/12に澱抜き実施。987本のみ限定生産。SO2添加なし。イエローの色調。レモンカッシュに、台湾緑茶や井草を加えた様なハーブっぽさがある。</p>					

19	QUALITY	アモロ・ブランコ Amorro Blanco	2020	白	¥2,500
<p>ぶどう品種：パロミ100% パゴ"マルケサード"Marquesadoの石灰に砂の混じる土壌に植わる樹齢35年のパロミノ。15kgのケースを用い夜間に収穫し、カーブに到着後即压榨。25度を超えないように発酵させ、発酵終了後大きな澱を分離。瓶詰め時に僅かのSO2添加、分析時総亜硫酸13mg/L。アプリコットに近いイエローで、少々濁りあり。黄色の花や果実の香り、程よい厚みがあり、穏やかな酸で旨味に富んでいる。</p>					

20	QUALITY	マハラ・ブランコ・アルブル Mahara Blanco Albur	2020	橙	¥3,800
<p>ぶどう品種：パロミ100% サンルーカル・デ・パラメダの"パゴ"ミラフローレス"真っ白な石灰アルカリに植わる樹齢40年のぶどう。何も加えず自然に発酵させ、4か月アンフォラで、次いで4か月フランス樽で熟成。山吹色の色調。山菜や台湾茶のハーブっぽい香りに、黄色果実や蜂蜜、玉子ぼうろやカステラの香り。自然な口当たりで厚みもあり、酸もしっかりしている。生産量742本</p>					

21	QUALITY	アモロ・ティント Amorro Tinto	2019	赤	¥2,800
<p>ぶどう品種：ティンティージャ、テンプラリーニョ パゴ"バルバイーナ"内のヴィンヤード"カルデルン・デル・オビスポ"に植わる樹齢20年のぶどう。土壌は石灰のアルカリに少々赤粘土が混じる。ポリタンクで全房発酵後、セメントタンクで9か月熟成。SO2は一切添加せず。深みのあるガーネット色。レッドグレープフルーツやザクロなど、赤ワインとしては珍しいフレッシュ感ある風味。口に含むと赤果実が広がり、小豆っぽい風味もある。酸がグーッと来て、余韻にプラムの皮の様な仄かなタンニンを感じる。'19は最も味わいのバランスが取れている！</p>					

*****日本*****

日本の誇る宝	ハルニワノウエン 春庭農園	信州伊那市	
--------	------------------	-------	---

信州伊那市、南アルプスの麓に大川さんの営む「春庭農園」はある。寒暖の差の激しいこの地で、お米や野菜を農業や化学肥料を一切使用せずに育てている。その大川さんの栽培方法は信じられない程丁寧で手間を掛けたものだ！その姿に心を打たれ、日本の農業の将来の為に何か出来ないかと考え、ラヴニールでは大川さんの造る「人参と林檎のジュース」を販売することを決意致しました！大川さんは、人参の種をまく前の作業がとても重要だという。人参は土の中の微生物、根に共生する微生物の動きが生育にとっても大きく影響する作物で、その力を最大限に発揮できるように、人参の種まきに先立って麦を育てている。それは人参がすぐに吸収できる肥料を畑に施すのではなく、畑の微生物が人参を育てられるように畑を整えるのが目的だ！そうして出来た人参は、人参臭さの一切ない、瑞々しい果物の様な美味しさだ！その人参に、大川さんが太鼓判を押した隣村の杉山さんが造る林檎をブレンドして出来たのがこの「人参と林檎のジュース」。人参と林檎のジュースは免疫力を高め人間の自然治癒能力を高めるものとしても知られているが、大川さんのジュースは何と言っても美味しい！サラッとした飲み口で、いくらでも飲めてしまおう。是非、お試しを！！

22	QUALITY	人参と林檎のジュース(黄・赤)	Open
<p>大川さんが丹念に育てた人参と、大川さんが太鼓判を押した隣村で杉山さんが造る林檎をブレンド！色から連想されるのと同じ、マンゴーやパイナップルを想わせるフルーティな味わい。</p>			

賞味期限：
2024年1月

※「人参と林檎のジュース」は生産者直送で、ワインとの同送は出来ません。ケース単位(12本)のみの発注にてお願いします。

※別途送料がかかります。また、生産者の都合により、配送の細かい日時指定に対応できませんので、あらかじめご了承ください。詳細はお問い合わせください。

◀スタイル解説▶

【楽しみワイン】 気軽に楽しむときに選んで頂きたいカテゴリー

【高品質ワイン】 ワインをじっくり味わいたいときに選んで頂きたいカテゴリー

【芸術ワイン】 ワインの真髄を味わいたいときに選んで頂きたいカテゴリー



〒162-0812 東京都新宿区西五軒町4-10 伊藤ビル2F TEL 03-6457-5982 FAX 03-6730-2781 e-mail : info@lavenir-wine.com