



在庫のお問合せ  
ご注文もLINEオフィシャル  
アカウントより承ります

**PLEASANT** 【親しみワイン】 気軽に楽しむときに選んで頂きたいカテゴリー

**AUTHENTIC** 【真実のワイン】 ラヴニールが自信を持ってお薦めするヴァン・ナチュラルのカテゴリー

会場:名古屋スタスタ久屋 2024/9/11

## PLEASANT カテゴリー【親しみワイン】 気軽に楽しむときに選んで頂きたいワイン

品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代(税別)
	バルデホの ピュア・マスター	ボデガス・ペドロ・エスクデーロ <b>BODEGAS PEDRO ESCUDERO</b>		ルエダ (カスティージャ・イ・レオン)	



首都マドリードから北西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バ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、ルエダの栽培家のほとんどは、定期的な農薬や薬剤の散布を行っているという。そんな中であって、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中、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！

① **PLEASANT** バルデラグンデ、バルデホ  
Valdelagunde, Verdejo 2022 白 ¥1,800

ぶどう品種:バルデホ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。 13.0%

② **PLEASANT** バルデラグンデ、ソーヴィニオン  
Valdelagunde, Sauvignon Blanc 2023 白 ¥2,300

ぶどう品種:ソーヴィニオン・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。緑掛かった淡いイエローの色調。デラウエアやメロンなどフレッシュな果実味を感じる香り豊か。まろやかな口当たりで、甘みと酸味が調和した味わい。 13.0%

親しみロワール	テール・ダルドワーズ	ロワール
	<b>TERRES D'ARDOISES</b>	



テール・ダルドワーズとはスレート土壌を意味する生産者名。まさに、この生産者の持つ土壌はシスト(粘板岩)からなるスレートが特徴だ。従って彼らの造るワインは、常にミネラル感に裏打ちされた味わい深さがある。しかし、硬いミネラル感に閉ざされた気難しいワインではない。逆に、ロワールとしては珍しいくらいだらかさと陽気さを感じさせる、親しみ易さが彼らのワインの魅力だ！オーナーのヴァンサンは、1880年から続く家族経営の生産者。1984年から一切化学肥料は使わず、昔から馬で耕している。昔ながらの方法をやっているだけの事と語り、ピオ認証は取る気がない。ここアンジュの魅力を最大限表現するため自然なぶどう栽培を実践し、その味わいを求めやすい価格で提供してくれるとありがたい造り手だ。

③ **PLEASANT** ソーヴィニオン、VDP デュ・ヴァル・ド・ロワール  
Sauvignon, VDP du Val de Loire 2023 白 ¥2,800

ぶどう品種:ソーヴィニオン・ブラン100% シストの下層土に粘土が堆積した土壌。収穫したぶどうを即圧搾し、天然酵母の働きで発酵。酵素の使用はせず、16-18度の温度で発酵後、タンクにて熟成。淡い僅かに緑掛かったイエローの色調。白桃や白い花に加え、フリンティなミネラル感を感じる香り。生き生きとフレッシュな口当たりで、グリーンアップルの風味が口中に広がり、果実味と酸のバランス取れた味わい。

④ **PLEASANT** ロゼ・ダンジュ、AOC ロゼ・ダンジュ  
Rosé d'Anjou, AOC Rosé d'Anjou, 2022 ロゼ ¥2,900

ぶどう品種:グロロ、ガメイ 12時間醸し、セメント製法、セメントタンク熟成。山形サクランボの風味に和三盆的ほんのりした甘みがのったロゼ。しつこさは一切なくスキッと酸あり本当にウマイ！ 11.5%

⑤ **PLEASANT** グロロ  
Grolleau, Vin de France 2022 赤 ¥2,500

ぶどう品種:グロロ100% 全房を丸ごとマセラシオン・カルボニック。ガミやチェリーなど軽快な赤果実風味と心地よいミネラル感。スパイシーな余韻がアジア系料理など幅広く合いそう。軽やかで気軽に飲みやすい味わい！ 11%

風景の浮かぶ ワイン	ペイザージュ	ラングドック
	<b>PAYSAGE</b>	



「ペイザージュ」とは風景の意味。このワインはまさにこの地のテロワールが生んだワインです！コルビエールのグランクリュに認定されたブートナックに125haの敷地を構え、当初よりピオ栽培を実践、うち37haにぶどうが植えられている。ぶどう畑は幾つかの区画に分かれ、その間には深い森や石灰の露出した山、小川が流れるなど、まさに多様な自然が調和している理想的な環境の中で、ぶどうは元気に育つ。ハーブや灌木からなるガリグ位しか育たない痩せた土地にて樹齢の古い樹をピオで健全に栽培し、収量は30hl/ha程度とかなり低く抑えられている。またぶどうをしっかりと完熟させることにより充実した果実味と味わいが凝縮し、この価格としては驚くほど複雑味を感じる味わいのワインとなる。まさにこの地のテロワールを表現するワイン、それが「ペイザージュ」。ラベルに描かれた松の木は、ドメヌ入口に位置するアプローチの並木。樹齢100年超えの、ドメヌを象徴する樹です！

⑥ **PLEASANT** ペイザージュ、AOP コルビエール  
Paysage, AOP Corbières 2020 赤 ¥2,500


ぶどう品種:カリニャン50%、グルナッシュ25%、シラー20%、ムールヴェドル 5% 手摘みで収穫選別後、カリニャンとグルナッシュは全房で一緒に野生酵母で発酵、それ以外は除梗しセメントタンクにて発酵。2年セメントタンクにて熟成した後、瓶詰め後最低6か月瓶熟させた後出荷開始。ダークチェリーやフレッシュなブルーンの香り、ハーブや枯葉の香り。口当たり滑らかで余韻が長い。グリルや炭火で焼いた肉と好相性。総亜硫酸は40ml/L程度とかなり抑えている。 14%

PLEASANT カテゴリー【親しみワイン】気軽に楽しむときに選んで頂きたいワイン

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

海のワイン	ボデガ・ヴィニフィカテ	<b>BODEGA VINIFICATE</b>		アンダルシア	
-------	-------------	--------------------------	--	--------	--

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・ムチャダ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私達は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人はこの地の大自然が大好き。そのワインを魚介類に合わせると美味しさが倍増します！



7	PLEASANT	アモロ・ペットナット白	Amorro PetNat Blanco	2022	泡・白	¥3,500
---	----------	-------------	----------------------	------	-----	--------


ぶどう品種:パロミノ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。濁りのあるイエローで、優しい泡あり。金木犀の華やかな香りや黄色果実の果実風味豊か。程よい厚みある口当たりで、洋ナシやパイナップルの黄色果実が口の中に広がり、ヨード香の余韻が続く。

8	PLEASANT	アモロ・ティント	Amorro Tinto	2021	赤	¥3,300
---	----------	----------	--------------	------	---	--------

ぶどう品種:ティンティージャ100% 樹齢20年のブドウを全房発酵。SO2を加えず自然酵母のみでポリエステルタンクにて醸し及び発酵。その後コンクリートタンクで8か月熟成。やや黒味の強いルビーの色調。スイカやスモモの軽やかな赤果実の香りに加え、抹茶などちょっと和の風味を感じる。自然な口当たりで、スモモの酸のような生き生きとした味わい。


マブダチのワイン	ヴァン・デ・ポット	<b>VIN DES POTES</b>		地中海地方	
----------	-----------	----------------------	--	-------	--

自然派ワインに魅せられた2人のソムリエが、親友の生産者と一緒にワインを造ったのが始まりだった。そのワインが人気となり、2016年正式に”狂ったソムリエ”という名の会社を設立し”Vin des Potes”(親友のワイン)という名前前で各種ワインをリリースするようになった。2人のソムリエとは、アルルのミシュラン星付きレストラン”シャサニエツ”で働いていたヨアンと、アルルのワイナリーで働いていたバジルの事。彼らのワイン造りは独創的！自分たちが好きで信頼を寄せる生産者に、自分達のワインのアイデアを話し、生産者と一緒に独自のワインを造るのだ。生産者が造ったワインに自社のラベルを貼るといった事は一切しない。実はラヴェニールがヴァン・デ・ポットと取引する決め手となったのは、栽培家が造る元々のワインよりその生産者のぶどうでヴァン・デ・ポットが造ったワインの方が数段美味しかった事が複数あったから！そんなヴァン・デ・ポットの人気はうなぎ登りで、今や南仏を中心にフランス、スペイン、イタリア、ギリシャなど地中海沿岸11生産者らとタッグを組み各種ワインを造るまでになり、狂ったソムリエの動向に、目が離せません！




9	PLEASANT	アパッシュ	Apache, Vin de France	2022	赤	¥3,300
---	----------	-------	-----------------------	------	---	--------

ぶどう品種:カリニャン60%、グルナッシュ30%、サンソー10% マキシム・マニオンから自然派ワイン造りを伝授された若きコルビエールの生産者、ヨアン・モレーノとのコラボ。粘土質石灰土壌のぶどうを全房で醸した後12か月タンク熟成。紫掛かったルビーの色調。プラムの甘いニュアンスを感じる赤果実風味とイチゴミルクの香り。口に含むと赤果実が広がり、程よい酸が心地よい。タンニンはサラサラと軽やかで、籠ったところが抜けてエレガントで透明感ある味わいに。少々寝かして美味しくなったのリリースです！「アパッシュ」(アパッチ)というキューヴェ名は、インドのスパイスを連想させる味わいから。

優しく・優雅・ピュア	トマ・ブタン	<b>THOMAS BOUTIN</b>		ロワール	
------------	--------	----------------------	---	------	--




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り、手に入れた畑は、ロワール川を挟んでサヴェニエールを望む高台の斜面上にあるロッシュフール村にある。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のち、2008年に80アールのシュナンの畑から彼自身のワイン造りが始まった。ワイン造りに関し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。トマ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、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。




10	PLEASANT	ラ・キエツ	La Quillette, Vin de France	2021	赤	¥3,600
----	----------	-------	-----------------------------	------	---	--------

ぶどう品種:ガメイ55%、カベルネ・フラン35%、グロクロ10% 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か月ファイバータンクで熟成、ノンフィルター。SO2瓶詰め時に少量添加。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の中に広がる。フレッシュ感にあふれ、スイスイいける味わい。

AUTHENTIC カテゴリー【真実のワイン】ラヴェニールが自信を持ってお薦めするヴァン・ナチュラル

次世代のアルザス	アンドレ・ロレル	<b>ANDRE ROHRER</b>	  	アルザス	
----------	----------	---------------------	--	------	--

ストラズ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認定ビオ栽培とした。また、2016年からはビオダイ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！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。



11	AUTHENTIC	クレマン ”ジェム” ロット1、AOC	Crémant "Gemme" Lot1, AOC Crémant d'Alsace	NV (2020)	泡・白	¥3,300
----	-----------	---------------------	--	-----------	-----	--------

ぶどう品種:ピノ・グリ60%、オーセロワ30%、ピノ・ブラン10% ビオ転換中最終年。即圧搾後、野生酵母の自然な働きにより発酵。冷却し残糖ある状態で酵母と共に瓶詰めし、瓶内2次発酵実施。従来ロットのデゴルジュマン2022年11月、Lot.2はその約4か月後となります。ドザー・ジュゼロ。淡いイエローの色調。泡は細かく持ちもよい。洋梨やカリナなど黄色果実や黄色花の香り上品で、軽やかな風味。フレッシュな飲み心地で、ミネラルを感じる味わい。2024年5月現在、わずかにマメあり。ほぼ気になりません。

# AUTHENTIC カテゴリー【真実のワイン】ラヴニールが自信を持ってお薦めするヴァン・ナチュラル

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・クエバ

**BODEGA CUEVA**



バレンシア



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。クエバのある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。泡の名手でもあるマリアーノは、この特徴を生かし、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無添加で醸造、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造りを徹底して行っている、バレンシアの重要自然派生産者である。

12	AUTHENTIC	"ブルタル" アンセストラル・モスカテル <b>Brutal Ancestral Moscatel</b>	2022	泡・白	¥4,900
----	-----------	--	------	-----	--------

ぶどう品種: マカベオ60%、モスカテル40% ステンレスタンクにて熟成。やや緑掛かったレモンイエローの綺麗な色調、泡は大きめ。マスカットのエレガントな香り豊かで、レモンやレモンピールのニュアンスも感じられる。皮がもたらす緑のニュアンスにマカベオ由来のハーブ感が相まって、爽やかな風味。口当たりフレッシュで泡の感触も心地よく、厚みも感じる。マスカット果実が口中に広がる。

12.5%

13	AUTHENTIC	オレンジ <b>Orange</b>	2022	橙	¥4,400
----	-----------	-----------------------	------	---	--------

ぶどう品種: タルダナ60%、マカベオ40% 標高800mの砂質土壌に植わる樹齢40年の樹。15日間の醸しをしステンレスタンクで熟成。淡いオレンジの色調、軽快なオレンジ果実風味。口当たりフレッシュで、幾らでも飲めそうな味わい。

11.5%

14	AUTHENTIC	ヴィ・ヴィウ <b>Vi-VIU</b>	2021	薄赤	¥4,200
----	-----------	-------------------------	------	----	--------

ぶどう品種: シラー60%、グルナッシュ20%、モナストレル20% 標高700mに位置するアルカンタリジャと呼ばれる区画。ほんの短い醸し、ステンレスタンクによる発酵で、純粋な果実味を楽しめるワイン。淡いチェリー・ルビーの色調。熟したレッドチェリー、プラムやザクロなどのフレッシュな赤果実の凝縮感のある果実味に、ドライストロベリーのようなほんのりと甘酸っぱい風味。柔らかで丸みのあるタンニンが溶け込んだ上品な味わい。

13.5%

赤ひげのエlegant  
ワイン

オリヴィエ・カルル

**OLIVIER CARL**



アルザス



アルザスの中心都市であるストラスブールとコルマルを結ぶワイン街道の中程に位置する村、「ダンバッハ・ラ・ヴィル」にあるドメーヌ。ダンバッハは、ローマ時代よりぶどう栽培が行われている伝統ある村で、一番の特徴は花崗岩土壌。この花崗岩がワインに華やかさをもたらす。また、とても乾燥した気候で、アルザスの特徴でもあるボトリティスがほとんど付かないことから、ぶどうの成熟期にじっくりと健全にぶどうが完熟する。現在ワイン造りを行うオリヴィエは7代目で、元々は造ったワインを樽に詰めて売っていたが、1923年当時としてはとても珍しかった瓶詰め販売を始めたところ、地域のレストランでとても好評となった。2004年19歳の時にワイン造りを父アンドレから継承、完全に有機栽培に移行し、2015年ヴィンテージからラベル上にも「AB認証」と「エコセール認証」を表示し始めた。またヴァン・ナチュラルの取り組みも始め、2015年ヴィンテージで初めて酸化防止剤を一切使用しないキュヴェを造り出し、その働きが評価され、2016年からはピネール率いるピルエットのワインも醸造。一部の例外を除いて、現在亜硫酸(SO2)を添加しないワイン造りを貫いている。それにもかかわらずオリヴィエのワインがこれ程までにエレガントで安定している理由は、時間を掛け、ワインが美味しくなるまでじっくりと待つ、ここに尽きるだろう。

15	AUTHENTIC	バルブ・ア・ビュル <b>Barbe à Bulles</b>	2022	泡・白	¥4,500
----	-----------	------------------------------------	------	-----	--------

ぶどう品種: リースリング50%、ゲヴルトラミネール30%、ミュスカ20% '22は太陽に恵まれた年で雨も少なかった。樹齢30-45年、砂質花崗岩とポロポロした粘土土壌、南・南東・南西向き斜面の区画。全房をプレスしデブルパージュは僅かのみ。野生酵母の自然な働きで発酵させ、SO2の添加はなし。アプリコットの濃い色調で濁りあり、泡も比較的豊か。黄桃やアプリコットの熟した果実香に、金木犀の華やかな香りが続く。ネクターの様に濃厚な口当たりで、泡がプチプチと心地よい。レモンや夏ミカンなど皮の苦みを感じる豊かな柑橘果実と、引き締まった酸がゴーギョスな味わいで、豊かなミネラルと調和したタンニンが引き締めてくれる。

12.5%

16	AUTHENTIC	リースリング・カール・ラ・ナチュラル・エ・ベル、AOCアルザス <b>Riesling Car la Nature est Belle, AOC Alsace</b>	2022	白	¥4,300
----	-----------	--	------	---	--------

ぶどう品種: リースリング100% '22は太陽に恵まれた年。南東向き斜面、砂質花崗岩土壌に植わる樹齢45年のぶどう。全房を即圧搾、ごく軽くデブルパージュ実施。野生酵母の働きで自然に発酵させ、100年以上前から使われているフードル(大樽)にて熟成。SO2は瓶詰め時に僅かに添加(総亜硫酸15ml/L、遊離亜硫酸8ml/L)。やや緑掛かったレモンイエローの色調。現段階で若干とろみあり。黄桃や柑橘など黄色果実の風味豊かで、バニラのようなニュアンスもある。丸みある口当たりで、黄色果実が口中に広がる。黄桃のコンポートに火打石の様なミネラル感、程よい酸とほんのりとした苦みがあり調和した味わい。キュヴェ名は「la Nature est Belle」(自然は美しい)の文頭に、自分の苗字である「Carl」をくっつけ「Car la Nature est Belle」(だから自然は美しい)とした言葉遊び。

12.5%

17	AUTHENTIC	カール・ラ・ナチュラル・エ・フォルト <b>Car la Nature est Forte</b>	2022	橙	¥4,500
----	-----------	--	------	---	--------

ぶどう品種: シルヴァネール80%、ミュスカ10%、ピノ・グリ10% '22は太陽に恵まれ、雨は稀だった年。樹齢25-55年、砂質花崗岩土壌とポロポロした粘土土壌、南・南東・西向き区画。シルヴァネールとミュスカは全房を即プレス、ピノ・グリは全房で2週間醸し、プレンドし野生酵母の働きで自然に発酵、100年前の樹の大樽(foudre)にて9か月熟成、SO2無添加。アプリコットの濃い色調。産毛の生えたアプリコットの豊かな香り、黄色い花やキンカンを感じさせる華やかな香りが印象的。熟したトロトロアプリコットの様な口当たりで、キャラメルのようなニュアンスも感じられる。ほどよく締まった酸があり、ミネラルの余韻が引き締めてくれるとても魅力的な味わい。キュヴェ名は、「だから自然は強い」に自分の苗字Carlを重ね合わせた言葉遊び。

12.5%

# AUTHENTIC カテゴリー【真実のワイン】ラヴェニールが自信を持ってお薦めするヴァン・ナチュール

品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代(税別)
新世代の醸造家		シャトー・レスティニャック <b>CHÂTEAU LESTIGNAC</b>		南西地方	



ベルジュラックの南部の熱い情熱を持った自然派生産者、カミーユ&マチアス・マルケにより2008年設立されたシャトー。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・ヴィニロン”と呼ばれる存在だ。言ってみれば“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。そうして出来上がったワインは、まさに生き生きとしていて実に美味しい。SO2は基本的に全く使用しないが、必要とあれば少量のみ添加することは厭わない。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ています。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買いぶどうから醸造しており、すべて有機栽培で醸造は全てマチアス&カミーユが行っています。更なる進化に期待！

18	AUTHENTIC	フリザール [HLM] Blizzard, Vin de France	2022	白	¥3,800
----	-----------	--	------	---	--------

ぶどう品種: セミヨン、ソーヴィニヨン・グリ、ソーヴィニヨン・ブラン 近隣のレスティニャック・ファミリーとも呼ぶべき栽培家達が手塩にかけて育てたぶどうを、レスティニャックのマチアスとカミーユ夫妻が醸造。セミヨンとソーヴィニヨン・ブランは即プレス、ソーヴィニヨン・グリは全房でマセラシオン・カルボニック実施後、セメントタンクで6か月熟成。淡いアプリコットの色調で輝きあり。産毛の生えたアプリコットの果実風味に加え、白桃やタルトタタンなど豊かな香り。自然な口当たりで果実味が口中に広がり、豊かな酸とヴォリューム感が調和している。

14.0%

19	AUTHENTIC	ヴァ・トゥ・フェール・ボワール [HLM] Va te Faire Boire, Vin de France	2022	赤	¥3,600
----	-----------	---	------	---	--------

ぶどう品種: メルロ、マルベック 栽培は自然な手法で小型ケースを用い丁寧に手摘みで収穫されたテナック村とクチュール村のメルロ、シグレス村のクロ・デ・テラスのマルベックをカミーユとマチアスが醸造。メルロは除梗し4日間の醸し、マルベックは一部即圧搾、残りは10日間のマセラシオン・カルボニックにて醸し。野生酵母の自然な働きにて発酵し6か月間セメントタンクにて熟成。淡いルビーの色調。充実したプラムなど赤果実の風味に、軽やかなスミレの花の香りが鼻に立ち昇る！口に含むととてもアロマティックで軽やかな花の香りが広がり、優しい味わいと心地よいミネラル感に満たされる。

13.0%

20	AUTHENTIC	フリッシュ [CH] Friche, Vin de France	2020	赤	¥4,500
----	-----------	-------------------------------------	------	---	--------

ぶどう品種: ソーヴィニヨン、セミヨン、ミュスカデル、マルベック、ペリゴール、ユニ・ブラン(トレビアーノ)、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ 2020年に耕作放棄(フリッシュと呼ばれる)されていた畑を手に入れた。当初はあまり関心なかったが、白と黒10種程の品種が混植されたこの畑には他にない個性があることに気が付入手！北向き斜面、粘土石灰と泥炭土に植わる樹齢50-95年の樹。すべて一緒に収穫し、全房で10日間混醸後、7か月セメントタンク熟成。清澄もフィルターにも掛けず、少量のSO2を添加し瓶詰め(総亜硫酸29mg/L)。とても淡いガーネット色、バラやハイビスカスの香、熟したザクロやグロゼイユの優しい果実風味、ほんのりナッツの香り。口中でバラのドライフラワーやフォル・ノワールのリキュール、オードヴィなど様々な風味が広がる。フレッシュでありながら熟成感を感じる不思議な味わい。

12.5%

## 最新のカatalog ダウンロード

スペイン他



フランス



\*随時更新して参ります