





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

| | | | | | |
|----------|---------------------|--|---|--|--|
| 次世代のアルガス | アンドレ・ロレール |    アルガス |  | | |
| | ANDRE ROHRER | | | | |


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認定ビオ栽培とした。また、2016年からはビオデ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！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。

| | | | | | |
|---|---------|---------------------------------|------|------|--------|
| ① | QUALITY | ビュル・ド・ヴィ Bulle de Vie | 2023 | 弱泡・白 | ¥3,900 |
|---|---------|---------------------------------|------|------|--------|

ぶどう品種: ミュスカ、オーセロワ、シルヴァネール主体 2023年は'22より涼しくバランスがとれた年。しっかり熟した状態で収穫し、プレス後ブレンド。辛口ペティヤン。イエローの色調で濁りあり、泡は細かい。爽やかなマスカットの香り豊かでフレッシュ！キンモクセイやジャズミンなどの白い花や、蜂蜜、レモンピールなど華やかで多様な風味があり、果実味と酸味のバランスが良く心地よい味わい。

| | | | | | |
|---|---------|---|------|---|--------|
| ② | QUALITY | オーピスト・ピノ・グリ、AOCアルガス "Hors Piste" Pinot Gris, AOC Alsace | 2022 | 橙 | ¥4,500 |
|---|---------|---|------|---|--------|

ぶどう品種: ピノ・グリ100% 80%除梗、20%は即圧搾し、すべて12日間果皮と共に醸し後圧搾。軽くダブルパーージュし、大樽foudreと2つの小樽barriqueに入れ発酵熟成。7か月後にSO2も何も添加せず瓶詰め。オレンジ掛かったバラ色の色調。バラのドライフラワーや赤果実のキャンディなどフラワーな香り。オレンジの果実味が口中に広がり、サラサラしたタンニンが心地よい味わい。

| | | | | | |
|---|----------------|---------------------------|-----------------|--|--|
| 栄光への復興 | スロボドネ・ヴィナルストヴォ | SLOBODNE VINARSTVO | スロバキア 小カルパチア | | |
|  | | | | | |


スロバキアに於けるワイン造りの歴史は、2000年前にも遡るといふ。このワイナリー、スロボドネは、先祖が1912年にゼミアンスケ・サディの土地を買い、農場をひらいたのが始まり。ぶどうの他にも森林もあり、小麦や大麦、タバコなどを300haの土地で栽培していた。当時は、ヨーロッパで最大のタバコ乾燥場を持つほどだった。1920-30年代にはワインもかなり生産し、現在のチェコ共和国の首都プラハでかなり飲まれており、"3匹のボクサー犬へ"Vers les Trois Boxeursというブランドはかなり有名だった。第2次世界大戦時、共産主義者によりこの農園は接収されてしまい、以降廃れてしまった。祖母が古い醸造所で昔書かれた農場の資料を発見したのを機に、1992年両親は廃墟のように廃れたこの農場を復元することを決意した。1995年、ようやく荒廃したぶどう畑の再興に着手し、2010年には初めて自分たちのワインを市場にリリースするに至った。彼らの目的は、スロボドネを昔のように再興し、ゼミアンスケ・サディの土地の特徴を表現する高品質なワインを造ることだ。土地の特徴を表現する手法として、自然と白ぶどうを醸すオレンジワインやぶどうの植わる土から造ったアンフォラを用いた醸造が生まれた。オレンジワインと赤ワインの醸造には亜硫酸を一切使用せず、瓶詰め時に少量添加するのみ。彼らの昔の栄光を取り戻すワイン造りはまだ始まったばかりにすぎず、今後さらに素晴らしいワインを生み出してくれるに違いない！

| | | | | | |
|---|---------|---|------|---|--------|
| ③ | QUALITY | パルティザン・クリュ・ブラン Partisan Cru Blanc | 2018 | 白 | ¥5,800 |
|---|---------|---|------|---|--------|

ぶどう品種: ソーヴィニヨン、リースリング、トラミネール パルティザン・クリュに白が新登場！'18はとてもよいぶどうが収穫できたことから、各品種の最もよいぶどうを選びすぐって醸造。ドメヌに自生する木から特別に作った樽で、品種ごとに2年間長期熟成させた。ブレンドについてはとても長い間スロボドネを表現するに最も相応しく、最高の味わいへと昇華する為思考と研究を重ねた。

| | | | | | |
|---|-----|-------------------------------------|------|---|--------|
| ④ | ART | クーティス・ピラミッド Cutis Pyramid | 2015 | 橙 | ¥4,600 |
|---|-----|-------------------------------------|------|---|--------|

ぶどう品種: トラミネール主体、デヴィン 果皮と共に6ヶ月マセラシオンしたトラミネールと、ピラミッド型カーヴ内の地面に埋めたジョージア製アンフォラで熟成させたデヴィンを、ブレンド後アカシア材樽で3年熟成させ、さらに瓶熟2年を経た特別醸造キュヴェ！優れた年しか造られず、'17,18,19は生産なし。深みのある山吹色、橙の柑橘風味にターメリックなどオリエンタルな風味が漂う。凝縮したオレンジ柑橘の詰まった味わいに、ほんのりと紹興酒やスパイスを感じるエキゾチックな味わい。

| | | | | | |
|---|-------------------------|--|--------|--|--|
| 夢見る ヴィニユロン | エミリアン・ルヴェール(レザン・ソヴァージュ) | EMILIEN REVERS (Raisin Sauvage) | アルガス地方 | | |
|  | | | | | |

アルガスでワイン造りを始める若手生産者には、2つのタイプがいる。1つは栽培農家出身で親の畑を引き継ぎナチュラルを造り始めるパターン。もう1つは、栽培農家ではなくワインが好きでゼロから始めるパターンだ。エミリアンは後者。しかし、彼のワイン造りは困難を極めた。何のバックボーンもなく、信用もないエミリアンにぶどう畑を託してくれる人は簡単には表れなかったからだ。エミリアンはブザンソン出身の元ソムリエで、ガストロノミックなレストランで働いていた際、2013年にヴァン・ナチュラルと出会った。2017年、彼は1年の半分をワイン学校で、半分は生産者、ドメヌ・ローラン・バルトで働いた。アルガスでは畑を見つけるのはとても困難で、あったとしてもかなりの高額。よって、買いぶどうを手作業で、化学的な介入はせず、全くの自然な手法でワインを造る、マイクロ・ネゴスの会社を2019年に設立した。エミリアンのワイン造りはまだ始まったばかりで、これからも幾多の困難が立ちまはるだろうが、2022年からは自分のぶどうでワインを造る目途が立った。そんなエミリアンは、自らの夢に向かって邁進している様に見える。彼が自分のワインを試飲する時その眼差しの向こうには、1年間のぶどう栽培やワイン醸造で全力を尽くしてきた全てが走馬灯の様に駆け巡っているのが見て取れる。まさに人生を掛けてワインを造っているエミリアンの1コマを見る様な想いだ。実はエミリアンは、ワインの他にも同様の考え方、つまりすべて地元産、すべて自然な手法、培養酵母なし、バクテリア添加なし砂糖添加もなし、炭酸添加もなしで、ビールやシードル、蜂蜜酒なども造っている。これからのエミリアンの活動に、どうぞご期待ください！

| | | | | | |
|---|-----|---|------|---|--------|
| ⑤ | ART | ラヴァラ・エクスプレス・ブラン Ravala Express Blanc, Vin de France | 2021 | 白 | ¥4,900 |
|---|-----|---|------|---|--------|

ぶどう品種: ピノ・ブラン&グリ50%、リースリング40%、ミュスカ10% 買いぶどう。ミュスカのみ3週間の醸し。パリックで6か月熟成し、4月末に瓶詰め。少しオレンジ掛かったイエローの色調。オレンジやポンカンやみかん、黄桃やアプリコットにマスカット、ボンボン飴など、様々な果実のフルーツバスケット風味炸裂！自然な口当たりで旨味詰まっている。凝縮した味わいで、ポテンシャルを感じる。

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

| | | | | | |
|---|-----|---|------|---|--------|
| ⑥ | ART | エミリアン・ルヴェール(レザン・ソヴァージュ) EMILIEN REVERS (Raisin Sauvage) ラヴァラ・エクスプレス・ルージュ Ravala Express Rouge, Vin de France | 2021 | 赤 | ¥4,900 |
|---|-----|---|------|---|--------|

ぶどう品種:ピノ・ノワール50%、ピノ・グリ50% 買いぶどう。ピノ・ノワールは全房、ピノ・グリは除梗し、ピジャージュもルモンタージュもせず6日間醸し。とても淡いルビーからアセロラの美しい色調。クランベリーや熟したイチゴ、生のイチジクなど豊かな香り。ピノ・ノワールの華やかな香りを伴った素直なアタック。果実の甘みと旨味を感じる味わいで、酸は穏やか。チャームな味わいで、余韻に程よいタンニンあり。

13.0%

| | | |
|----------|--|------|
| 稀有なテロワール | ポーリーヌ・ブロッカ (ドメヌ・デ・ビュイ) PAULINE BROQUA (Domaine des Buis) | 南西地方 |
|----------|--|------|

オーヴェルニュと接するアヴェロン(Aveyron)という産地をご存知の方はいるだろうか？ ナチュラルファンなら、ニコラ・カルマランと聞けば、ああアレね、と気が付くかもしれないが、今となってはワイン造りは廃れてしまって、ポーリーヌの持つ畑のアペラシオン“アントレーグ・エール・フェル” AOP Entraygues et le Fel の面積は22ha、栽培家は5軒だという。理由はここでワイン造りをするのは簡単ではないからだ。ここアヴェロンはフランス中央高地に位置し、そこをトリュイエール川とロット川が山を削った渓谷地帯にある。つまり“アントレーグ・エール・フェル”というアペラシオンは、トンデモナイ渓谷の斜面が特徴で、行って見て驚いたが、私が訪れたぶどう畑では3本の指に入る急勾配。ポーリーヌは7haの畑を所有するが、3haは急峻な斜面にある。正直、転んだら真っ逆さまで命はないだろう、、、ポーリーヌはぶどう栽培家とは無縁の家に育ち、父はヤギの飼育家だった。トゥールーズのカーヴ兼レストランで働いていた時、ニコラ・カルマランのワインを販売していたこと、父の影響から自然の中での仕事が好きだったことからワイン造りの道を目指すようになり、ニコラやyoyoその他ドメヌで研修を受けた。2017年ニコラの畑の一部を譲り受け、自身のワイン造りが始まった。この地は類まれなワインが出来るテロワールが特徴で、標高240-400mのテラス状の畑には花崗岩性の砂質土壌があり、多くの地場品種が植えられている。また、良年でも平均24-5hl/haしか取らないというその収量の低さにも驚きだ。



| | | | | | |
|---|---------|--|------|---|--------|
| ⑦ | QUALITY | アヴー・ド・フェブレス Aveu de Faiblesse, Vin de France | 2023 | 白 | ¥4,300 |
|---|---------|--|------|---|--------|

ぶどう品種:コロンバル100% ガスコーニュに位置するジール県クーランサン(Courransan)村でセバスチャン・フェザスが栽培するぶどうをポーリーヌが醸造。肥沃な沖積土壌。即圧搾後、タンクにて熟成。輝きのある淡いイエローの色調。熟した洋梨や和梨、カリンなど黄色果実風味に加え、ほんのりマカデミアナッツの優しい香りあり。口に含むと生き生きとした酸が感じられ、甘みの強いゴールドデリシャスなど熟した黄色リンゴや紅玉の旨味が広がり、蜜の永い余韻が続く。キュヴェ名は、「弱みの告白」の意。

11.5%

| | | | | | |
|---|---------|--|------|---|--------|
| ⑧ | QUALITY | ストリップ・シップ Strip Sip, Vin de France | 2023 | 赤 | ¥4,300 |
|---|---------|--|------|---|--------|

ぶどう品種:フェール・サルヴァドゥ100% タルヌ県でミカエル・ガールが栽培するぶどうをポーリーヌが醸造。粘土質土壌。10日間のMCの後タンクにて熟成。淡いルビーの色調。サクランボやいちごの赤果実風味に、スマイルの花やルバーブ、木の根など多様な香りを感じる。ベジタリティがありながらも、口に含むと赤果実の甘さを感じるほど熟した味わいが広がる。とても素直な飲み心地！キュヴェ名は、飲むと何の覆いもない素の味わい(嚼るストリップ)を感じられるから、だろうか。

13.5%

| | | |
|---------|---|------|
| 新世代の醸造家 | シャトー・レスティニャック CHÂTEAU LESTIGNAC | 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息づく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！



| | | | | | |
|---|-----|---|------|---|--------|
| ⑨ | ART | タンペット [CH] Tempête, Vin de France | 2019 | 赤 | ¥4,900 |
|---|-----|---|------|---|--------|

ぶどう品種:メルロ 50%、カベルネ・フラン50% 茶色 & 青泥炭土土壌のぶどうを品種ごとに全房で2週間醸し後、セメントタンクで18か月熟成、コラーージュも、フィルターも行わず、少量の亜硫酸を加え瓶詰め。'19は夏暑く乾燥し、高品質なぶどうが収穫できたよい年。仄かに茶色味掛った淡いルビー色。ダークチェリーの果実風味でちょっとナッティな香り。とても軽やかな口当たりでそれぞれの要素が溶け合った、まるでメルヘンの世界に入った様な味わい。ブルゴーニュのごとく繊細で薫り高い。新しいフェーズに入ったレスティニャックを感じさせる別次元の味わい。

13.5%

| | | | | | |
|---|-----|--|------|-----|--------|
| ⑩ | ART | ブラスト [CH] Blast Liqueureux - 500ml | 2019 | 白・甘 | ¥8,000 |
|---|-----|--|------|-----|--------|

ぶどう品種:セミヨン 樹齢73年。樹に実った状態で潜在アルコール度数30%まで過熟させコンフィ状態になったぶどうを、36時間掛けゆーくり圧搾。細かい澱と共に木樽にて熟成。栗色に美しく輝く。紅茶キノコや栗、栗の蜂蜜、アズノコンフィ、森の下草やキノコなど複雑な風味。口中を滑らかに流れ、蜜の様でありながら重さもなく、スルスル飲めるスムーズさ。酸もしっかりしている。ウオッシュタイプのチーズに合いそう。

12.0%

<スタイル解説>

| | | |
|----------|----------|------------------------------|
| FRIENDLY | [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 |
| QUALITY | [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 |
| ART | [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 |



最新のイベント情報
商品のご案内は
Instagramで！
フォローはこちらから

株式会社ラヴニール ☎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 email:info@lavenir-wine.com URL:http://www.lavenir-wine.com facebook:www.facebook.com/avenirwine/