






品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代(税別)	
	都会的自然派	アルタ・アレリャ ALTA ALELLA		 カタルーニャ		
<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アレリャならではのテロワールが存在するゆえ、リオハ、シエリーに次いで1932年DOに認定された。この地出身のホセ・マリアは、1991年に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。当初よりピオで栽培し、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。すぐ近くの3つ星「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>						
①	QUALITY	ミルジン・レセルバ AA Mirgin Reserva, DO Cava	2020	泡・白	¥3,900	750ml
<p>ぶどう品種: チャレロ、マカベオ、パレリャーダ 3つ星サンパウの定番カバ! 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。薄いレモンイエローの色調でムースが立ち昇る。熟したカリン、黄色リンゴなど果実の熟した風味豊かで、ミネラリーな潮風を感じる。フレッシュな口当たりで、黄色果実が広がるバランス取れ、ドザー・ジュ・ゼロのピュアな味わい。</p>						
②	ART	ミルジン・エクセオ、ブルット・ナトゥーレ、グラン・レセルバ、DOカバ・デ・パラヘ・カリフィカード "バルシレラ" AA MIRGIN EXEO, Brut Nature Gran Reserva, DO Cava de Paraje Calificado VALLCIRERA	2015	泡・白	¥10,000	
<p>ぶどう品種: パンサ・ブランカ(チャレロ) 60%、シャルドネ40% PremiumカバDOカバ・デ・パラヘに当初認定されたカバは11銘柄。そのうち2アイテムはアルタ・アレリャが認定。そのうちのTOPキュヴェがこのエクセオ! まさにTop of Top! 傑出したテロワールがあるとされる区画バルシレラのぶどうからのみ醸造される。オーク樽で熟成させた原酒を用い、36か月以上瓶内2次発酵された逸品。繊細で複雑な、まさにTopな味わい!</p>						
	ベルデホのピュア・マスター	ボデガス・ペドロ・エスクデーロ BODEGAS PEDRO ESCUDERO		 ルエダ (カスティール・イ・レオン)		
<p>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ベ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!</p>						
③	FRIENDLY	バルデラグンデ、ソーヴィニヨン Valdelagunde, Sauvignon Blanc	2023	白	¥2,300	
<p>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。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。</p>						
④	FRIENDLY	バルデラグンデ、ベルデホ・エスペシャル Valdelagunde, Verdejo Especial	2022	白	¥2,000	
<p>ぶどう品種: ベルデホ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、ベルデホの魅力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。</p>						
	海のワイン	ボデガ・ヴィニフィカテ BODEGA VINIFICATE		アンダルシア		
<p>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・ムチャガ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ピ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!</p>						
⑤	FRIENDLY	アモロ・ペットナット白 Amorro PetNat Blanco	2022	泡・白	¥3,500	
<p>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中に広がり、ヨード香の余韻が続く。</p>						
⑥	FRIENDLY	アモロ・ティント Amorro Tinto	2021	赤	¥3,300	
<p>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。</p>						

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

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！



⑦	ART	クーティス・デヴィネール Cutis Deviner	2019	橙	¥4,500
---	-----	--------------------------------------	------	---	--------

ぶどう品種: デヴィン、トラミネール スロボドネのフラッグシップワイン！スロボドネが初めて造ったもうひとつのオレンジワインのキュヴェがコレ。毎年手掛けるがとても手間が掛かり造るのが大変なワイン。デヴィンという品種は1957年にトラミネールとフェルトリーナを交配して造られたスロバキアの代表的品種で、これを数週間醸して造った上級キュヴェ。ほおづき色の色調。橙の柑橘果実やほおづきの印象的でハツとする華やかな香り。柑橘の酸をしっかりと感じる口当たりで、豊かなアロマが口中に広がり、オレンジペコ紅茶のニュアンスが鼻に抜ける高貴な味わい。

⑧	QUALITY	マジェール Majer²	NV (17-19)	赤	¥3,900
---	---------	-----------------------------------	---------------	---	--------

ぶどう品種: フランコファ・モドラ(ブラウフレンキッシュ)、カベルネ・ソーヴィニオン、アリベルネ アリベルネはアlicant・ブーシェとカベルネ・ソーヴィニオンを交配して造った旧ソ連クリム地方の品種。品種ごとに木樽・卵型タンク・ステンレスタンクにて醸造・熟成させた後ソレラでブレンド。黒みかかった淡いルビー色で、赤果実や野ぶどうの風味豊か、ほんのりとバニラを感じ野性味ある風味。自然な口当たりで、赤黒系果実味が広がる。

ナントの巨人	ド・ヴィニ	DE VINI		ロワール	
--------	-------	----------------	--	------	--

スペインのナチュラル界で最もイケてるワインパーはみんな知ってるブルタルだろうが、最も愛されているワインパーと言えば「コルティホ」に違いない。そこで偶然出会ったのが「ヴィニ・リーブル」のクリストフだった。彼、何といってもデカイ！きつと身長190cm、体重150kgはあるに違いない?!「オレのワイン飲んでみるか〜」というので試してみた。すると「旨えーじゃねーか！」という偶然の出会いで取引が始まった。ナントから南東に20km程のゴルジュという街にあるワイナリーで、ワイン造りとは無縁の家系に育ったクリストフは、畑を所有していないので、買いぶどうで自身のワインを造っております。所謂ネゴシアンとなりますが、本当にワインが好きで、売れるかどうか分からないワインを造るといふリスクを冒して始める訳です。しかもぶどうを買ったり醸造設備を手に入れたり、多額の先行投資が必要になります。これだけ高リスクのビジネスを始めるのは並大抵のことではありません！オレのワインは絶対売れる！という確信と情熱がなければ出来ることではありません。クリストフのワインをすべて試飲して納得しました。これだけの味わいなら、間違いなく売れる。そう納得させるだけの味わいが、彼のワインにはあります。全キュヴェSO2無添加にもかかわらず、不安定さは感じさせません。ぜひお試しください！ *ドメーヌ名を社名の VINI LIBRE から DE VINI へと変更しました



⑨	QUALITY	ス・キ・ヌ・リ Ce Qi Nous Lie, Vin de France	2023	白	¥3,600
---	---------	---	------	---	--------

ぶどう品種: ムロン・ド・ブルゴーニュ(ミュスカデ) 100% ナント近くのメドン・シュール・セーヴル村のぶどう、ガブロと呼ばれるマグマが地中深くで冷え固まった土壌。即圧搾し野生酵母の自然な働きで発酵。熟成は土に埋められたナント製タイルで造られたタンクにて。清澄はせず、フィルターも掛けず、シャブタリザンオンも行わず、SO2も一切添加していない。灰かに緑掛かった淡いイエローの色調。ミカンの柑橘果実やメロンの風味。自然な口当たりで丸みのある酸があり、ミネラリーでどんな場面にも合わせられる素直な味わい。

⑩	QUALITY	ノー・ビュルシスト No BullSchiste, Vin de France	2023	白	¥4,000
---	---------	---	------	---	--------

ぶどう品種: シュナン・ブラン 100% 新たにクリストフが造り出したキュヴェ！シスト土壌に植わるシュナンを9か月澱と共に熟成させた、土壌の波動が伝わるような深みあるワイン！僅かに緑と麦わら掛かった淡いイエローの色調。ほんのりメロンのような新鮮な果実風味や麦わらの落ち着きある香りあり。丸みある口当たりで、純粋な果実味に加えキャラメルのような奥ゆきのある味わいを感じる。程よい酸と後味にミネラル感あり。

次世代のアルガス	アンドレ・ロレール	ANDRE ROHRER	AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE, demeter	アルガス	
----------	-----------	---------------------	------------------------------------	------	--

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、ドメーヌ・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、そのお父さんは1960年代からすでに雑草とぶどうの樹と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認定バイオ栽培とした。また、2016年からはバイ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	QUALITY	ピュル・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。

⑫	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。軽くダブルバージュし、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リーな香り。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。

品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代(税別)
	AOCロワール・ドック？！	アンヌ・パイエ ANNE PAILLET		ロワール	



とても興味深い生産者が登場した！前情報によると、南仏のぶどうを買ってロワールでワインを造っている醸造家。クリストフ・ポー（ビオディナミの本を著し、南米でも栽培指導を行うなどその道の大家）のドメヌ・ポートルの隣で仕込んだワインをトゥーレーヌにある自身のドメヌに持ち込んで更に熟成させ、ワインを造っている。しかもご主人は、あの超自然なワインを醸すグレゴリー・ルクレールだと！？しかも話はこれで終わらない。この家には何とあの幻のルメール・フルニエを醸していたニコラ・ルナルがかつて居候しており（現在ニコラ・ルナルは同居しておりません）彼も自分のワインを造っていた。そんな理想的な環境で、美味しいワインが出来ないはずがない！この醸造家の名前はアンヌ・パイエ。一体アンヌのワインはどんな味なのか・・・それは南仏の豊かな果実味そのまま、ロワールらしい伸びやかさと爽やかさが共存する生き生きとしたワインだ！アンヌのロワールドック（ロワール+ラングドック）を是非とも味わって頂きたい！基本的に全キュヴェSO2無添加。

13	QUALITY	アノニムース Anne'ony Mousse, Vin de France	2022	白・泡	¥4,300
----	---------	--	------	-----	--------

ぶどう品種：ヴェルメンティーノ25%、コロンパール25%、サンソー50% ラングドックの石灰と赤粘土土壌に植わるピオ栽培ぶどう。山風タラモンターヌや海風が絶えず吹く乾燥した地中海性気候。白と黒ぶどうを即圧搾したものをブレンドし、発酵が始まった果汁を瓶詰めし発酵継続させたベティヤン・ナチュレル。コラージュもフィルターも行わず、SO2含め何も加えず瓶詰め。軽やかなイエローの色調で、泡が立ち昇る。金木犀の華やかな香りや、カリンのシロップ漬けの風味が上品。優しい泡の口当たり爽やかで、アロマが口中に広がる。華やかな果実風味と生き生きとした酸がバランスよい。ミネラリーな余韻。キュヴェ名とラベルは、インターネット上のハッカー実践者のアノニムスに由来する。

11.0%

14	QUALITY	ワンダー・ウーマンヌ Wonder Womanne, Vin de France	2022	ロゼ・泡	¥4,500
----	---------	---	------	------	--------

ぶどう品種：サンソー、シラー、グルナッシュ各1/3 ガリグに囲まれた元羊の放牧地、粘土質石灰土壌。シラー & グルナッシュは20年来ビオディナミ栽培でデメテル認証あり。サンソーは10年来ピオ、1年前からビオディナミ栽培。収量20hl/ha。各品種即プレスし発酵。その後ロワールに移動し熟成、ブレンドし瓶詰め、6ヶ月動瓶板で瓶内発酵熟成後デゴルジェ。亜硫酸添加なし。桜色～サーモンピンクの淡いピンクの色調、泡は細かく豊か。爽やかな口当たりでほんのりした甘みあり。サクランボに加え桜餅の風味があり、穏やかな酸と旨味を感じる。

13.5%

15	QUALITY	リーサル・ウエパンヌ（アンヌ・ファタル） Leathal Wepanne (Anne Fatale), Vin de France	2022	赤(白)	¥3,900
----	---------	--	------	------	--------

ぶどう品種：メルロ、サンソー、シラー、グルナッシュ、カリニャン、ヴェルメンティーノ、コロンパール ラングドックの石灰と粘土土壌に植わるピオ栽培ぶどうを収量20hl/haにてすべて手摘み。山風タラモンターヌや海風が絶えず吹く乾燥した地中海性気候。メルロとグルナッシュは100%除梗、サンソー、シラー、カリニャンは40-60%除梗、ヴェルメンティーノとコロンパールの白ブドウは即圧搾。黒ぶどうは6-12日間ピジャージュもルモンタージュもせず醸しながら発酵。マロラクティック発酵が終了してからロワールへ運び、熟成後コラージュもフィルターも行わず、亜硫酸10mg/L添加し瓶詰め。ややあずき色掛かったルビーの色調。グレープカルピスのような果実と乳酸の風味に、リモダンヌに感じられるパウチーのようなハーブ感が印象的。軽やかで浮遊感ある口当たり、ヨーグルトキャンディの旨味、一瞬ボアゼカと思わせるハーブ感など、次々と様々が味わいが押し寄せる唯一無二の魅力溢れた玉手箱のようなワイン！ご存じアメリカのアクション映画「リーサルウェポン」を模したラベル。まさにアンヌの真骨頂ワイン。

12.5%

最先端のファンキー ボージョレ	シルヴェール・トリシャール SYLVERE TRICHARD	ボージョレ
--------------------	--	-------

2012年からボージョレ、ブラッセ村にてワイン造りを始めた、自然派最若手生産者。シルヴェールは子供の頃からいつもぶどう畑にいた。おじさんがワイン生産者で、ドメヌ・ド・ラ・フーリイという名前のドメヌを所有していたからだ。18歳からおじさんのドメヌで働いて以来数々の生産者で経験を積んだ。2002年、JCラパリュに出会い収穫を体験、その際、自然派ワイン醸造というものを始めて知った。その経験が、彼のワイン造りに対する興味にスイッチを入れたのだ！2008年農業開拓責任者資格(BPREA)を取得、同時に醸造学と有機農業を履修した。彼は、ドメヌ・ベリュアールにて研修をしたが、そこですっかり自然派ワイン造りというものに魅せられてしまった。2012年、彼はおじさんのぶどう畑を譲り受け、遂に自身のワイン造りが始まった。おじさんは当初よりピオ、ビオディナミにてぶどう栽培を行っており、当然その自然な栽培方法を受け継いでいる。つまり、常にビオディナミが行われていた畑のぶどうでワインを造っていることになる。彼は『すべては畑だ。キレイで健全な葡萄を育てて、健全な葡萄だけを発酵槽にいれれば、酸化防止剤(SO2)など添加する必要もないし、自然酵母だけで問題なく発酵する。』と言っています。彼のワインの味わいは、まさに最先端の自然派そのもの！軽やかでフレッシュ感に富んでいるが、骨格はしっかり存在し、エレガントな味わいが特徴。”セレネ”とはギリシャ神話に登場する「月の女神」。ビオディナミを実践するワイン造りを象徴するワイン名だ。



16	QUALITY	セレネ、AOP ボージョレ Séléné, AOP Beaujolais	2021	赤	¥4,000
----	---------	---	------	---	--------

ぶどう品種：ガメイ100% 泥炭の下層土の上の粘土質石灰土壌に植わる樹齢40-45年のぶどう。全房で7-10日間MC、発酵初期にルモンタージュ実施。圧搾後セメントタンクと古樽で翌春まで熟成。コラージュもフィルターも行わず、SO2瓶詰め時のみ添加。わずかに紫掛かった淡いルビー色。繊細なチェリーの香りが芳しい。口に含むとキュッと来る酸が心地よい。小梅の果実味が広がり、ウメ昆布の旨味が広がる。

11.0%

17	QUALITY	セレネ・ブルミエール・キュヴェ、AOP ボージョレ Séléné 1ère Cuvée, AOP Beaujolais	2022	赤	¥4,200
----	---------	--	------	---	--------

ぶどう品種：ガメイ 2022年は順調に健全なぶどうが収穫できた年。シルヴェールがビオディナミにより自身で育てたぶどうで造った、2022年ヴィンテージで最も早く仕上がったワイン。だから“ブルミエール”キュヴェ(1ère Cuvée)。シルヴェールが自身で栽培した最高のぶどうの一部を、ちょっとだけ先にリリースする為に醸造した限定ワインです。

11.0%

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

マブダチのワイン

ヴァン・デ・ポット
VIN DES POTES

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”シャサニェット”で働いていたヨアンと、アルルのワインバ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！

18	FRIENDLY	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。少々寝かせて美味しくなったのリリースです！「アパッシュ」(アパッチ)というキュヴェ名は、インドのスパイスを連想させる味わいから。

12.5%

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！

19	ART	コメット [CH]Comète, Vin de France	2018	白	¥13,000
----	-----	-----------------------------------	------	---	---------

ぶどう品種:ソーヴィニオン・ブラン主体、プチ・マンサン、シュナン・ブラン、ソーヴィニオン・グリ、南西地方の古い品種(リスタン、メルロ・ブラン、ラフィア・ドゥ・モンカード、クルピュ) 牡蠣の化石が含まれる泥炭土と粘土質石灰土壌に高い密植で植えられているぶどう。10日間ほど低温で醸し、次いでゆっくりとプレスし、500Lの樽で数か月に渡りとてもゆっくりと発酵。発酵終了後アンフォラ(垢器)で2年間さらに熟成。瓶詰め後は本来の味わいを取り出すために数か月カヴで熟成。琥珀色掛かったイエローの色調。黄色い花の香り、バナナやバナナフランベなどちょっとキャラメリゼした黄色果実風味に、ヘーゼルナッツやシナモンなどちょっと香ばしいニュアンスあり。口に含むととても複雑な風味が広がりすでに開いている。次々と様々な味わいが押し寄せ、キラキラと輝くような酸と調和していく。今飲んで充分楽しめる同時に、恐ろしいポテンシャルを感じさせる味わい。

13.0%

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

ぶどう品種:ソーヴィニオン、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・ソーヴィニオン、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いた！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日間湿醸後、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%

21	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、アンスのコンフィ、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

最新のカatalog ダウンロード

スペイン他



フランス



株式会社ラヴェニール ☎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/