



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

# ラヴェニールワインリスト

神戸2社合同試飲会 2025/4/16

品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代 (税別)
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 <b>FERME DE L'YONNIERE</b>		ノルマンディ	



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・フォルジエ。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、昔ながらの方法で圧搾、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。

① **QUALITY** シードル・ペイザン **Cidre Paysan** 2021 シードル ￥2,800

品種: 林檎(マリー・メナル、バダン、フレキャン・ルージュ、フレキャン・ラエ) 落ちた林檎を拾い、圧搾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。 6.0%

② **QUALITY** ポアレ・フォッセ **Poiré Fossey** 2022 ポアレ ￥3,400

品種: 洋梨”フォッセ” 単一品種によるマイクロ・キュヴェ、エキゾチックな風味が特徴。淡いイエローの色調で、泡は細かく控えめ。蜜っぼさを感じる風味、フレッシュさが特徴で甘みと程よい酸味のコントラストが印象的！ 5.5%

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>		アンドルシア	



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！魚介類に合わせて、美味しさ倍増するからあら不思議～

③ **FRIENDLY** アモロ・ブランコ **Amorro Blanco** 2023 白 ￥3,400

ぶどう品種: パロミノ100% 麦わら掛かった黄金色の色調。エニシダなど黄色い花や金木犀の華やかさある香り豊か。口中に黄色い花の香りが広がり、カン口飴の様なまろやかな味わいで、石灰のミネラル感の余韻が続く。従来とは味わいの方向性が異なり、フィネスに富んでいる。 12.4%

品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代 (税別)
稀有なテロワール		ポーリーヌ・ブロッカ <b>PAULINE BROQUA</b>		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その他ドメーヌで研修を受けた。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。

④ **QUALITY** アヴェー・ド・フェブレス **Aveu de Faiblesse, Vin de France** 2023 白 ￥4,300

ぶどう品種: コロンパール100% ガスコーニュに位置するジール県クーランサン(Courrensan)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、甘みの強いゴールデン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%

⑤ **QUALITY** レ・ブリュム、AOPアントレーグ・エル・フェル **Les Brumes, AOP Entraygues et le Fel** 2022 白 ￥4,900

ぶどう品種: シュナン・ブラン100% 花崗岩の風化した砂質土壌。リュエディ”レ・ビュイ”の区画に植わる樹齢40年のぶどう。ゆっくりとダイレクトプレス。発酵・熟成は細かい澱と共にタンクにて。フィルターには掛けず瓶詰め時にSO2: 1g/HLと少量添加。輝きのあるやや濁りのあるイエローの色調。洋梨やフレッシュパイナップルの芳しい豊かな果実味。フレッシュな口当たりで、澄んだ味わい。じわじわと押し寄せる酸にとても旨味を感じる。アロマティックでミネラリーな余韻が続く、とても印象的な白。 12.0%

⑥ **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(曝るストリップ)を感じられるから、だろうか。 13.5%

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	<b>スロバドネ・ヴィナルストヴォ</b> <b>SLOBODNE VINARSTVO</b>	<b>スロバキア</b> <b>小カルパチア</b>			
--------	--	-------------------------------	---	--	--

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、スロバドネは、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壊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、スロバ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	QUALITY	ヴロンスキ <b>Vronski</b>	2022	白	¥4,300
ぶどう品種:ソーヴィニオン 100% フレッシュな状態で日常的に楽しんで頂きたいワイン！即圧搾後、一部のぶどうは全房で1週間果汁に漬けこみ発酵。卵型のフレックスタック(木の樽同様に空気を通す樹脂製タンク)にて熟成。僅かに緑掛かった淡いイエローの色調。洋梨など黄色果実風味心地よく、フレッシュで瑞々しい口当たり。					

⑧	QUALITY	ラ・ローズ・エール・ヴァンピール <b>La Rose et le Vampire</b>	2020	ロゼ	¥3,600
ぶどう品種:フランコファカ、カベルネ・ソーヴィニオン スロバドネが造る最もエレガンス溢れたロゼ。父がこの区画にぶどうを植えるとき当初フランコファカだけと考えたが、結局カベルネ・ソーヴィニオンとアリバルネも植えた。キュヴェ名の由来は、ロッククライミング登山家のレジェンド「アントワヌ・ル・メネストレル」が南仏のビュウ-Buouxにある有名な石灰山のルート”le Vampire et la Rose”の頂上に1985年達した時に発した言葉「その道こそが吸血鬼だ(意訳:困難な道には代償が必要だ)。そしてバラは勝利者のものである。」アセロラの鮮やかなロゼ色で、アセロラやフレッシュトマトの風味、とてもフレッシュな味わいで、レモンほい程よい酸味と塩味があり、軽やかで爽やかな味わい！					

⑨	QUALITY	ホッペラ <b>Hopera !</b>	2022	橙	¥4,200
ぶどう品種:ソーヴィニオン100%、ホップ ぶどうの皮とホップにソーヴィニオンの果汁を加え醸しを行い、発酵はセミ・カルボニックで実施することにより果実味をそのまま生かしている。清澄もフィルターにも掛けず瓶詰め。緑掛かったイエローの色調、お茶の様に細かい澱が浮遊している。みかんやパイナップルの果実味に加え、玉露の様な甘みを感じるお茶の風味あり。程よい酸もあり、今までのヴィンテージより充実した味わいの仕上り。泡はありません。					

モンサンの土壌 マジジャン	<b>バンドレイ リバット</b> <b>VENDRELL RIVED</b>	<b>カタルーニャ</b>			
------------------	--	---------------	---	--	--

20代前半で地元カブサナスの協同組合でワイン造りを学び、20代後半から自身のワインを造り始めたジュゼップ・マリア・バンドレイ。彼はタラゴナ県マルサ地区マス・ダラニス村(DOモンサン)を拠点とし、マルサ地区及びカブサナス地区に25ヘクタールを所有し家族でワイナリーを営んでいる。彼が所有する畑の土壌は石灰質土壌、粘土質土壌、花崗岩土壌、スレート土壌と実に多様！最良のブドウのみを自社で醸造し、残りのブドウはスペインの名門ミゲル・トーレスへと販売している。彼のワインの生産量のうち半数はカタルーニャ州で消費、残りは国外へ輸出されている。モンサンの特徴を生かしたワイン造りを行いながらも2021年からはSO2を全く使用しないキュヴェも作り始めた期待の生産者！

⑩	QUALITY	レブフ、D.O. モンサン <b>REBUF, DO MONTSANT</b>	2023	白	¥3,600
ぶどう品種:ガルナチャ・ブランカ、マカベオ 樹齢20-50年のブドウを手摘みにて収穫。ステンレスタックにて14度を超えないように醸造。輝きある淡いイエローの色調。洋梨やメロンの黄色系果実風味。少々厚みあり、石灰由来のサラサラしたミネラル感を感じる。水蜜桃の様なほんのりした甘みと程よい酸に、青リンゴの余韻を感じるバランス取れた味わい。キュヴェ名のレブフとは畑に吹く風のこと。					

⑪	QUALITY	セレ、D.O. モンサン <b>SERÉ, DO MONTSANT</b>	2022	赤	¥3,600
ぶどう品種:ガルナチャ60%、カリニエナ40% 3つの区画からのブレンド。手摘みにて収穫したブドウをステンレスタックにて15日間の醸し及び発酵。その後フレンチオークにて5か月間熟成。濃い色調のダークチェリー色。ブラックベリーや甘草にややなめし革のニュアンスを感じる。DOモンサンのテロワールを象徴する味わい！キュヴェ名のセラとは現地で吹く風のこと。					

南国テロワール！	<b>ムチャダ・レクラパール</b> <b>MUCHADA-LECLAPART</b>	<b>アンダルシア</b>			
----------	--	---------------	---	--	--

今、シェリーの産地ヘレスに大改革が起こりつつある！大英帝国の世界拡大に伴いシェリーは大部分が輸出されていた。1970年代に入ると巨大ボデガが効率優先に走り、昔からのテロワールごとのワイン造りが完全に失われてしまった。そんな最中、本来のテロワールを生かしたワイン造りを行う生産者が登場した！それがアレハンドロ・ムチャダだ。元々考古学博士として活躍していたが、農業に興味を持ちシャンパーニュの生産者ダヴィッド・レクラパールで収穫からワイン造りを経験した事により彼の人生に転機が訪れた！2人で会社を設立し、2016年から画期的なワイン造りを始めた。実はこの地サンルーカル・デ・パラメダの特徴はシャンパーニュと同じ真っ白な石灰質土壌(アルバリサと呼ばれる)。20年以上の経験のあるダヴィッドとここで完璧なピオディナミを実践し、この土地の特徴を最大限発揮させたぶどう栽培を行っている。2人はワインのオフ・フレイバーがワイン本来の特徴を隠してしまうのを嫌うため、プレス時に最大5mg/Lとほんの少しだけSO2を加え、エレガントでTOPレベルのワインを造りだした！ヘレスの真の価値を、是非とも見出してください！パロミノ種を主体にテロワールをダイレクトに表現する為、産膜酵母を張らせない辛口白ワインです。各キュヴェ名は、ピオディナミの感性をキュヴェの特徴に合わせてフランス語で表現している。

⑫	ART	ユニヴェール <b>Univers</b>	2020	白	¥5,800
ぶどう品種:パロミノ パゴ”ミラフローレス”に位置する区画”プラテラ”の樹齢25年と若い樹のぶどうを、珪瑯加工した鋼鉄製タンクで発酵熟成。淡いイエローの色調。熟したカリヤやマルメロ、黄桃など黄色果実の香りに、黄色リンゴも感じる。柔らかい口当たりで口中に黄色果実広がる。石灰のミネラル感と若干の苦み、そして僅かにキャラメルプリンの余韻が漂う。”ユニヴェール”は、ピオディナミの最も基本的な要素＝水・青を表現している。					

⑬	ART	リュミエール <b>Lumière</b>	2018	白	¥8,900
ぶどう品種:パロミノ・フィノ プラテラの樹齢60年のぶどうを、ボルドー古樽で9か月熟成。麦わら掛かったレモンイエロー、ほのかに緑掛かった色調。白い花やパイナップルなど熟度を感じさせる果実風味、スタチの様な青さを感じさせる柑橘風味、ヴァニラに蜂蜜が重なるとても複雑な風味。口に含むと厚みを感じ、微かに苦みを感じる。熟成と共にポテンシャルが徐々に開く最も超熟タイプのキュヴェ。”リュミエール”とは日照豊かなこの土地を表しており、多くの喜びと力強さ、光・黄金色を表現。					

品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代 (税別)
	タヴェルの担い手	アレクサンドル・オット <b>ALEXANDRE HOTE</b>			コート・デュ・ローヌ (タヴェル)

ナチュラルの世界ではタヴェルと言えば皆ラングロールを思い浮かべるだろう。それは当然である。タヴェルの特殊性は、かなり昔から知られていた。ローヌ川右岸の高台に位置するタヴェルの畑には、シャトー・ヌフ・デュ・パプと同じような子供の頭ほどもある丸い石に覆われている。この石はアルプスからローヌ川を伝って流れてきたもので、割ると中はピンク掛かったトパーズ色の石英で出来ている。実はこの石がワインに大きな影響を与えているのだ。日中の熱を蓄えたこの石が夜間熱を放出しぶどうがよく熟すことにより、醸造しワインとなったときに香水のような馨しい香りとなるのだ。この香りは醸造時にごく軽い醸しをしないと消えてしまうので、タヴェルでは昔から軽く醸していた。しかし1980年代濃いワインがもてはやされるようになり、この伝統が失われてしまった。それを復活させたのがラングロールのエリックだったのだ。アレクサンドル・オットは、元々栽培するぶどうをラングロールやグラムノンに販売していたのだが、2019年から自身のワインを手掛けるようになった。ラングロールが再興した本来のタヴェルを、アレクサンドルが受け継いでいる。応援したい生産者の誕生である。



14	QUALITY	シュペール・フリユ Super Flux, Vin de France	2023	ロゼ	¥3,600
----	---------	--	------	----	--------

ぶどう品種: グルナッシュ、サンソー 粘土質石灰の下層土の上に、ガレ・ルーレ(丸く大きな石)が堆積する土壌。全房の状態ですぐに圧搾後、タンクにて6か月発酵・熟成。ダイレクトプレスによるややオレンジ掛かった美しいチェリーカラー。軽やかなサクランボやサクランボゼリーの風味。辛口ながら甘みを感じるような優しい口当たりで、口中に果実味が広がる。ヴォリューム感もありとても上品な味わい。キュヴェ名は、「素晴らしい流れ」の意。流れるような口当たりであることから命名。

13.0%

15	QUALITY	AOCタヴェル AOC Tavel	2022	ロゼ	¥5,800
----	---------	----------------------	------	----	--------

ぶどう品種: グルナッシュ60%、サンソー30%、クレレット10% ヴァロング丘陵に位置する区画“トマ”のぶどう。粘土質石灰の下層土に大きな石が表土を覆うテロワール。全房で10日間醸し、圧搾後タンクで発酵、そのまま6か月澱と共に熟成し春瓶詰め。淡いルビーの色調。グミやザク口など小赤果実のアロマティックな風味。アタックに甘みを感じ、ショコラやバナナの香りが広がり、酸とアルコールのレベルも高い。フレッシュでありながらも熟したニュアンスも感じる味わい。

14.0%

## 最新のカatalog ダウンロード

スペイン他

フランス



- 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

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

☎ 03-6457-5982 📠 03-6730-2781 ✉ info@lavenir-wine.com URL: [http:// www.lavenir-wine.com](http://www.lavenir-wine.com) / facebook: [www.facebook.com/avenirwine/](https://www.facebook.com/avenirwine/)