

品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代(税別)
	気鋭のアルザス	アンドレ・ロレール ANDRE ROHRER		アルザス	 
		<p>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。</p>			
①	QUALITY	エツシャープ・ディ・ガルン、AOC アルザス Esch Hab di Garn, AOC Alsace	NV (2017-22)	橙	¥4,000
		<p>ぶどう品種: オーセロワ40%、シルヴァネール40%、リースリング20% 従来のロットに、2022年をブレンドした新ロット！22年は暑い年で味わいが詰まったぶどうが収穫できたので、醸しをする必要はなかった。結果的に醸し比率は約10%。シルヴァネールはグランクリュ畑の向かい下部の区画で、偉大なワインを生み出すエリア。ややオレンジ掛かったイエローの色調。モクレンなど白い花に加え黄桃の果実風味主体的で、気品と輝きある香り。黄桃の果実味口中に広がり、酸が味わいを押し上げてくる。調和した味わいで、安定感抜群！</p>			
②	QUALITY	リースリング・サンビオーズ、AOC アルザス Riesling Symbiose, AOC Alsace	2021	白	¥4,300
		<p>ぶどう品種: リースリング 100% 複数区画のアッサンブラージュ。ミッテルベルグハイム村に位置する粘土質石灰土壌、隣村エイコフェンの区画"クリット"に位置する石英(quartz)の鉱脈走る土壌由来ぶどうのブレンド。21は涼しい年で発酵を促すため果皮と共に醸しをする必要はなかったため、即圧搾後、ステンレスタンクにて発酵熟成させ、さらに大樽フールドで熟成。酸がとても豊かだったことから、すべての澱と通常より長く熟成させた。ブレンド後、SO2含め何も添加せず瓶詰め。色付きの良いイエローの色調。モクレンや金木犀など白から黄色い花の華やかな香り、黄桃や柑橘の黄色果実風味豊かで、穏やかなペトロールの香りも感じられる。口に含むと、夏ミカンなど黄色柑橘の果実味が広がり、わずかに柑橘皮の苦みを感じる。フレッシュでありながら程よく熟した果実がうまく調和し、余韻に火打石のミネラル感が続く。とても安定した味わい。</p>			
③	QUALITY	シルヴァネール・ランタンポレル、AOC アルザス Sylvaner l'intemporel, AOC Alsace	2022	白	¥4,300
		<p>ぶどう品種: シルヴァネール 100% シルヴァネール唯一のグラン・クリュが存在するミッテルベルグハイム村では、特別な品種。ゆえに、永遠(ランタンポレル)のシルヴァネールと命名。石灰質粘土土壌で水分が多いので、酸とミネラルが豊かなワインが出来る。10-15%は1週間醸し、残りは即圧搾し、タンクにて発酵。亜硫酸無添加。淡いイエローの色調。洋ナシや柑橘果実の香りに、ヨーグルトの旨味を感じさせる風味がある。自然な口当たりで、黄色果実風味が広がる。生き生きとしたフレッシュさにフルーティさ重なり、ミネラルがハーモニーを奏で、余韻となって長く続く。熟成によってさらなる発展が感じられる高いポテンシャルを感じさせるワイン。</p>			
	親しみロワール	テール・ダルドワーズ TERRES D'ARDOISES		ロワール	
		<p>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大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、ビ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とてもありがたい造り手だ。</p>			
④	FRIENDLY	ソーヴィニヨン、VDP デュ・ヴァル・ド・ロワール Sauvignon, VDP du Val de Loire	2023	白	¥2,800
		<p>ぶどう品種: ソーヴィニヨン・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。</p>			
⑤	FRIENDLY	グロロ Grolleau, Vin de France	2022	赤	¥2,500
		<p>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。グ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。軽やかに気軽に飲みやすい味わい！</p>			
⑥	FRIENDLY	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
		<p>ぶどう品種: グロロ、ガメイ 12時間醸し、セニエ製法、セメントタンク熟成。山形サクラソバ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！</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。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。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	QUALITY	マジェール・ブラン Majer ³ Blanc	NV	白	¥3,900
ぶどう品種:フェルトリーナ、デヴィン、ソーヴィニヨンソーヴィニオン、フェルトリーナ、ピノ・グリ、デヴィン、トラミネール 「マジェール」白と赤は、スロボドネの魅力を引き出す価格で楽しめるエントリー・キュヴェ。スロボドネを代表する複数の白ぶどう品種、複数のヴィンテージ、異なるタイプの容器で発酵されたワインがブレンドされています。それぞれのワインがそれぞれの特徴をもたらし、マジェールの個性を造り出しています。マジェールは、豊かな香りと深い味わいに満ちた、スロボドネでまず一番にお楽しみ頂きたいワインです！黄金色に近いイエロー。モクレンやエニシダなど黄色い花の香り豊かで、黄桃やアプリコットなど黄色果実風味に富んでいる。自然な口当たりで黄色果実風味が口中に広がり、酸と果実味の調和がとれている。僅かに揮発酸のニュアンスがとても安定した味わい。ラベルは、ワインを造る4人(カタリナ、ミショ、アグネス、アンドレア)の顔。					

⑧	QUALITY	ヴロンスキ Vronski	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ンク(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。洋ナシ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。					

⑨	QUALITY	レベツラ・ロザ "Rebela" Rosa	2021	ロゼ	¥3,900
ぶどう品種:フランコファ、カベルネ・ソーヴィニオン フランコファ・モドラは東欧で栽培されているブラウフレンキッシュの別名。即圧搾後品種ごとに醸造。アルコール発酵はスペイン産ティナハ(巨匠パディジャ作)で。淡いグレナデン色。アセロラやチェリージュースの様な味わいで、軽やかでフレッシュ。程よく熟成も進み、スロボドネらしい香りや上質なフランコファの香りが表れてきました！					

⑩	QUALITY	ホッパラ Hopera !	2022	橙	¥4,200
ぶどう品種:ソーヴィニオン、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。					

⑪	QUALITY	オランジスタ Oranžista	2022	橙	¥4,300
ぶどう品種:ピノ・グリ 100% 皮と共に醸しをし、セミ・カルボニックにて発酵。卵型のフレックスタンクにて熟成させ、フィルターには掛けずに瓶詰め。アプリコットに近いイエローの色調、細かい澱が無数浮遊している。オレンジゼリーの果実味に、カレー粉の様なスパイスさがある。穏やかな酸で優しい味わい。					

⑫	QUALITY	マジェール・ルーージュ Majer ² Rouge	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、アリバルネ アリバルネはア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。黒みがかかった淡いルビー色で、赤果実や野ぶどうの風味豊か、ほんのりとパチパチを感じる野性味ある風味。自然な口当たりで、赤黒系果実味が広がる。					

⑬	QUALITY	パルティザン・クリュ・ルーージュ Partisan Cru Rouge	2018	赤	¥5,800
ぶどう品種:フランコファ・モドラ(ブラウフレンキッシュ)50%、カベルネ・ソーヴィニオン40%、アリバルネ10% フランコファ・モドラはスロバキア、オーストリア、ハンガリーの伝統品種。アリバルネはアlicant-ブーシェとカベルネ・ソーヴィニオンの交配品種で、スロバキアでは盛んに栽培されている。野生酵母の働きで発酵させた後、8か月アンフォラ、12か月木樽にて熟成。無清澄、無濾過、わずかにSO2を添加して瓶詰め。黒みがかかった深みのあるルビーの色調。ブラックベリーやブルーベリーの果実風味に、スパイスさや枯葉のニュアンスを感じる深遠な味わい。滑らかな口当たりでしっかりとした酸と骨格があり、長く熟成できるポテンシャルがある。					

モンサンの土壌
マジシャン

バンドレイ リバット

VENDRELL RIVED

カタルーニャ



20代前半で地元カプ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、マルサ地区及びカプサナス地区に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！

⑭	QUALITY	レブフ、D.O. モンサン REBUF, DO MONTSANT	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。ステンレスタンクにて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。洋ナシ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。					

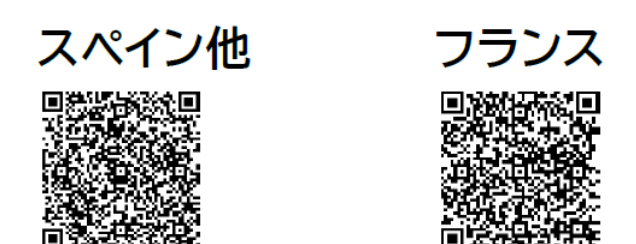
品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代(税別)
15	QUALITY	モンサンの土壌 マジシャン VENDRELL RIVED セレ、D.O. モンサン SERÈ, DO MONTSANT	2022	赤	¥3,500
ぶどう品種: ガルナチャ60%、カリニエナ40% 3つの区画からのブレンド。手摘みにて収穫したブドウをステンレスタンクにて15日間の醸し及び発酵。その後フレンチオークにて5か月間熟成。濃い色調のダークチェリー色。ブラックベリーや甘草にややなめし革のニュアンスを感じる。DOモンサンのテロワールを象徴する味わい！キュヴェ名のセレとは現地で吹く風のこと。					
16	QUALITY	ラ・セルベラ、D.O. モンサン La Servera, DO MONTSANT	2021	赤	¥4,500
ぶどう品種: ガルナチャ100% 手摘みで収穫したブドウをステンレスタンクにて15日間の醸し及び発酵後、9か月間熟成。清澄、濾過も行わずSO2添加せず瓶詰め。黒真珠を思わせるような輝きのある黒みがかった紫色。赤系果実やカシスを思わせるフルーツの香りとシダーのニュアンス。口に含むとこなれた丸みのあるタンニン、フレッシュ感のある優しい酸味が広がり、余韻にシナモンのようなスパイス感が広がる。					
17	QUALITY	ドメーヌ・ジオカンティ DOMAINE GIOCANTI	2022	赤	¥4,500
マニュエルの畑のあるコート・ド・ルーシヨンのコミューン、ラ・トゥール・ド・フランスは、内陸部のルーシヨンの中では特別な場所だという。それは、既に知られた生産者が最も多くこのラ・トゥール・ド・フランスにいることからもおのずと理解できる。クロ・デュ・ルーージュ・ゴルジュのシリル・ファル、ドメーヌ・ポッシーブルのルイック、リヴァトン、、、など、22軒の生産者がこの村にドメーヌを構えているからだ。ルーシヨンの土壌はシストがベースとなっているが、ここラトゥール・ド・フランスの畑にはキラキラと光るミカが多く含まれている。土壌のpHが8ととても高いことから、ワインにしっかりと酸が残ることが、このコミューンが高く評価される所以だ。父はかなり有名な数学者で、のちにワイン生産者に転身することになるのだが、白血病で亡くなるまでの2010-15年の間、マニュエルは父と共にワイン造りをした。元数学者であっただけに、父のワイン造りはかなり緻密なものであった。当時の時代背景から当然ながら父のワイン造りは抽出もしっかりし、樽熟も24か月するなどクラシックなものであったが、テロワールを尊重し、テロワールをしっかり表現することを厳密に行っていた。父の死後、一人でワイン造りをするようになった。1991年生まれのマニュエル。ルーシヨンで自然な手法でワインを造る生産者としては、最も若い年齢だ。彼は持ち前の好奇心から、自分が目を付けた生産者から自分が疑問に思っていることをひとつ残らず聞き出した。今の流行は、収穫を早く行い、マセラシオン・カルボニックで軽く醸すことにより、軽く飲みやすいブルーブルータイプのワインが主流となっている。父からテロワールを生かす厳格なワイン造りを学んだマニュエルは、それに疑問を持っていた。そんなタイプのワインにテロワールが感じられるだろうか？生産者ともよくそんな議論をした。Yoyoもその一人だ。彼は、自分のワインはテロワールをしっかりと感じさせつつも飲みやすいものでありたいと考え、しっかりとぶどうを完熟させるが抽出は短くした。ぶどうをしっかりと熟させることにより、テロワールの特徴はぶどうに確実に内包され、ぶどうは熟しているので抽出は短時間で済む。従って、飲みやすいものとなるのだ。そして、マニュエルのスタイルは確立された。私はラヴニール設立以来10年以上に渡って、ラヴニールが扱うべきルーシヨンをずっと探していたが、なかなか巡り合うことができなかった。マニュエルのワインを飲んだ時、すぐに直感した。これこそがラヴニールが扱うべきワインだ、と！皆様に、ようやく自信をもってご紹介できるルーシヨンが誕生しました。ぜひとも味わって頂きたい生産者です！					
18	QUALITY	イネシータ・ルーージュ Inesita Rouge	2022	赤	¥4,500
ぶどう品種: カリニヤン25%、グルナッシュ25%、シラー25%、シャルドネ & ミスカ・ダレクサンドリー25% 10か月タンク熟成したワインをブレンド。あずき掛かったルビーの色調で、縁は透明感あり。熟したイチジクの風味で酸を感じ、軽やかで上品、繊細で華やかな香り。口当たり軽やかで仄かなタンニンを感じ、余韻にミスカの香りがたなびく。イネシータとは、マニュエルの可愛い彼女イネスの事。ダンサーでもあるイネスをラベルに表現。					
19	QUALITY	オーセイユ Coumo de l'Ausseil	2022	赤	¥4,500
ぶどう品種: ガルナッシュ 100% 完熟の一手手前で収穫し、5日間の醸しのと空気圧式プレス機にて压榨。その後8か月バリックにて熟成。ガーネット掛かったルビーの色調。熟した赤果実に甘草の混じった香り、香ばしいキャラメルやラムレーズン、コニャックやバニラなど多様な香りが重層的に感じられる。滑らかな口当たりで、枯葉のニュアンスの混じった赤果実風味が口中に広がる。					
19	QUALITY	アッサンブラージュ・グランド・キュヴェ、IGP コート・カタランヌ Assemblage Grande Cuvée VV, IGP Côtes Catalanes	2015	赤	¥4,800
ぶどう品種: カリニヤン30%、グルナッシュ40%、シラー30% やや過熟状態で収穫、20日間醸し、24か月樽熟。グルナッシュの果実味、カリニヤンの力強さ、シラーのフレッシュ感の最もよいバランスを取る様醸造した。亜硫酸無添加。この品種構成は、伝統的な最も優れた比率。それぞれの品種が最高のクオリティを発揮できるように完熟し、テロワールの特徴を最大限表現するよう努めた。明るい色調で熟成感を感じるルビー色。プラムやバニラなど様々な風味が混然一体となった気品あるブーケ。滑らかでシルキーな口当たりで、複雑な風味が見事に調和し、長い余韻を奏でる。					



《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

最新のカタログ ダウンロード



*随時更新して参ります