

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 FERME DE LYONNIERE			ノルマンディ	
	<p>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・フォルジェ。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ドフロン”に認定された唯一のクリュにある。”AOPドフロン”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。</p>				



①	QUALITY	シードル・パイザン Cidre Paysan	2021	シードル	¥2,800
<p>品種: 林檎(マリー・メナール、ペダン、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。</p>					

②	QUALITY	ポアレ AOPドフロン Poiré, AOP Domfront	2022	ポアレ	¥3,200
<p>品種: 洋梨(ポメラ、ゴベール、ブラン・ド・ブラン) 最上の洋ナシ品種”ブラン・ド・ブラン”を用いた特別キュヴェ! 黄金色に輝き、泡はとて細かい。黄色リンゴやカリンの果実風味や渋さを感じる香りに、少々ひなびたシードルの様な風味。黄色果実や蜜っぽい風味が口中に広がり、スッパリとした味わいで果実の甘いニュアンスと仄かなタンニンが調和した上品な余韻。</p>					

③	QUALITY	ポアレ・フォッセ Poiré Fossey	2022	ポアレ	¥3,400
<p>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。蜜っぽさを感じる風味、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!</p>					

ペネデスの風景	アルバロ・ゴンザレス・マルコス ALVARO GONZALEZ MARCOS		カタルーニャ
<p>バルセロナで衝撃的な出会いをした。バルセロナにフランス風のとてもお洒落な「グレスカ」という人気のお店がある。レストランとワインバーを併設したスタイルで、恐らく自然派ワインを楽しめるワインバーとしてはバルセロナNo.1の料理を出す店だろう。そこでワインを頼んだら出てきたのが、今回ご紹介する”ア・トン”だった。軽やかでエレガントでありながら、豊かな味わいがある。一口飲んで気に入ってしまった。オーナーのアルバロ・ゴンザレスは、長らくぶどう栽培 & ワイン造りの経験を積んだ後、2016年自身のボデガを構えた。ぶどう畑はわずか2ha。当然ながら生産数量は少なく、2018年ヴィンテージで7000本程である。ペネデスの伝統ぶどう、つまりチャレロとパレリャーダのみを栽培している。理由は、これら品種が最もこの地のテロワールを表現すると考えているからだ。当初よりピオにて、またピオディナミによる手法をできるだけ実践したいと考えている。醸造においては野生酵母による自然な発酵、フィルターや清澄は行わず、SO2は瓶詰時か澱引き時に少量加えるというものだ。自身のワインを世に出して間もないが、独自のスタイルをすでに確立している感がある。軽やかでエレガント、そして飲み易い、これがアルバロの特徴だ! カン・ライムンデ醸造所の隣の優れた畑1.5haを手に入れ、斜面頂上に植わる樹齢50年の古木から高品質なぶどうを得られる。これまでの経験を総動員し、白はほぼすべてのキュヴェで醸しをしたとても美しい淡いピンク色の薫り高く上質なワイン造りを続けている。</p>			



④	QUALITY	ストレンジラヴ Strangelove	2021	泡・白	¥4,300
<p>ぶどう品種: パレリャーダ100% ペネデスにてピオ & ピオディナミにて栽培されたぶどうを、2日間醸し野生酵母の働きでステンレスタンクにて発酵。残糖16g/Lの段階で瓶に詰め泡が生じ、最低15カ月瓶内発酵熟成。手でデゴルジュマン実施。色付きの良いイエローの色調、ムースが立ち昇り、泡は細かくかなり強い。カリン、洋梨、ゴールデンデリシャスなど熟した黄色果実風味豊かで、種や渋を感じる。フレッシュでありながらネクターの様な厚みがある。黄色リンゴやスターフルーツの熟した果実味と爽やかな酸が広がる充実した味わい。</p>					

⑤	QUALITY	フィン・アラ Fin Ara	2022	白	¥3,900
<p>ぶどう品種: パレリャーダ100% パレリャーダを愛するアルバロが、エル・ブラ・デ・マンジェウ村に位置する500mの高標高地にパレリャーダ最良の区画があることを発見し、栽培家ジャウマと長期的取り組みで栽培した有機ぶどうから醸造。ぶどうが完璧に熟すと同時にしっかりと酸が残るのが特徴。淡いイエローの色調で、落ち着いた洋ナシの黄色果実風味主体。自然な口当たりで、フレッシュな味わい。ミネラリーで透明感と純粋さが際立っている。</p>					

夢見る ヴィニキュロン	エミリアン・ルヴェール EMILIEN REVERS		アルザス
<p>アルザ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。アルザ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、これからの幾多の困難が立ちあがるだろうが、2022年からは自分のぶどうでワインを造る目的が立った。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!</p>			



⑥	ART	ラヴァラ・エクスプレス・ブラン Ravala Express Blanc, Vin de France	2021	白	¥4,900
<p>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。オレンジやボンカンやみかん、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。</p>					

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

⑦	ART	エミリアン・ルヴェール EMILIEN REVERS		アルザス	
		ドリンク・ラウド・ドリンク・プラウド Drink Loud Drink Proud, Vin de France	2022	橙	¥4,900
		ぶどう品種:ゲヴェルトツラミネール100% 2区画のブレンド。ひとつはグランクリュ“シュロスベルグ”の花崗岩土壌、もうひとつは“サン・イポリット”の粘土質石灰土壌。64%は早めの収穫で即圧搾。36%はより熟した状態で収穫し、搾汁の中で全房にて7日間醸し。濁りのあるアプリコットの色調。ユリの花の華やかな香りに、オレンジ果実の生き生きとした風味豊か。自然な口当たりで程よい酸があり、バランス取れている。		12.5%	

⑧	ART	タイム・ボム Time Bomb, Vin de France	2022	橙	¥5,500
		ぶどう品種:オーセロワ50%、ピノ・グリ50% オーセロワは、“サン・イポリット”の花崗岩質粘土土壌、ピノ・グリは、グラン・クリュ“シュロスベルグ”の花崗岩土壌に植わるぶどう。オーセロワは即圧搾し、10日間MCにて醸したピノ・グリとブレンド。アプリコットとグアパの中間色で濁りあり。トロピカルな風味が印象的！まろみある口当たりで、柑橘の爽やかな酸が楽しめる。		13.0%	

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・ボー（ビオダイナミの本を著し、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。しかも夫は超自然なワインを醸すグレゴリー・ルクレルだと！？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。			



⑨	QUALITY	ラ・リモ・ダンヌ La Limo d'Anne (ニワトコ・レモネード)	2021	微発泡白	¥2,700
		原材料:水、ニワトコの花(エルダーフラワー)有機レモン、有機砂糖 有機のエルダー・フラワーと有機レモンの皮と果汁、有機砂糖を水に加え48時間漬けた後、3週間発酵。瓶に詰め1年間発酵を継続させ、デゴルジエ(激引き)したベティヤン。淡い乳白色。パクチーなどハーブの香り豊かで、発酵に由来する酸っぱい味ある香りを感じる。泡は細かくムース状で、レモンスカッシュの様な味わい。アジア系の料理やインド料理などスパイスを多用した料理に合う。		3.6%	

⑩	QUALITY	ロス・アンヌジェルス Los Annegels, Vin de France	2021	白	¥4,300
		ぶどう品種:ヴェルメンティエノ50%、コロンパール50% 収量20hl/ha。粘土砂質土壌に植わるヴェルメンティエノと石灰質のコロンパールを即圧搾、発酵初期の8時間のみ12度の低温で21日間発酵、ファイバータンクで4か月熟成し、SO2は一切添加せず瓶詰め。やや濁りある淡いイエロー。フレッシュで軽やか！スッキリとした味わい。キュヴェ名は、ロスアンジェルスにアンヌの名前を掛け命名。		11.0%	

⑪	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、ヴェルメンティエノ、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、ヴェルメンティエ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、熟成後コー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。グレイ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ク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%	

⑫	QUALITY	レ・ゼタ・ダンヌ Les Etats d'Anne, Vin de France	2022	赤	¥3,900
		ぶどう品種:グルナッシュ50%、サンソー50% 赤粘土と砂利の多い石灰土壌。サンソーの区画はオリーブとイチジクの樹に囲まれ、グルナッシュは高樹齢。全房にて5日間MC後、ブレンドしファイバータンクにて熟成させ、翌春フィルターにも掛けずSO2も添加せず瓶詰め。際立つルビーの色調。スマレやサルビアなど赤いお花の香りが立ち昇る！宙に浮く様な軽やかな飲み心地でバランス取れ、仄かな皮のタンニンが心地よい。		12.5%	

南仏の新風	レ・ヴァン・モン・ヴァル LES VINS MONT-VAL			ラングドック	
		モン・ヴァルのジャン・イヴとソフィーとの出会いは、ひよんな事から始まった。2020年の初め、某オーグー & NZのナチュラル系インポーターと共同で試飲会を開催した際、その晩一緒に飲んだ時の方が秘蔵のワインを持ってきた。それがジャン・イヴがNZで造ったピノ・ノワールで、飲んでみると気品があり、皆とても気に入ったのだった。実はジャン・イヴはイヴォン・メトラで3年、マチュー・パレで3年、その後オーストラリアで3年、ニュージーで3年と、world wideかつ長いワイン造りの経験を積んでおり、その後フランスへ戻るととてもいい条件の畑を手に入れ、2019年からこの地でワイン造りを始めた。手に入れた6haのうち3haは、ドメヌ・モンリュエのエミール・エレディアから譲り受けた畑で、盆栽の様に小さく丁寧に手入れのされた樹齢90年もの樹を含むとても印象的なものだった。ジャン・イヴの造り出すワインは従来の濃いラングドックとは一線を画すもので、火山性のバザルト土壌(玄武岩)が程よい酸をもたらす、フレッシュで軽やかな果実感と古い樹齢による深い味わいが特徴の、新時代の味わいだ！			



⑬	QUALITY	マグマティック Magmatic Pet Nat	2021	泡・白	¥4,500
		ぶどう品種:グルナッシュ・ブラン100% ジャン・イヴが目指すペットナットは軽く飲むタイプではなく、最高品質のもの。最高のぶどうから瓶内発酵熟成期間も長く、深い味わいのペットナットを生み出している。石灰の砂質・粘土土壌に植わるぶどう。とても優しく軽く圧搾。醸造中揮発酸が発生したため若干SO2添加。イエローの色調、泡の大きさ&強さは中程度。エニシダなど黄色い花の香りにミネラル感を感じる風味。口当たりフレッシュで程よい酸とミネラルを感じる辛口。		12.0%	

⑭	QUALITY	プティット・ソヴァージュ P'tite Sauvage, Vin de France	2022	白	¥4,900
		ぶどう品種:カリニャン・ブラン100% 玄武岩土壌。コンフリー(ヒレハリソウ)やアルファルファ、イラクサの液肥を散布しぶどうの活力を高めた栽培を実施。48時間の短い醸しをした後8か月タンクにて熟成。コーラージュもフィルターにも掛けず、瓶詰め時のみ10mg/Lの亜硫酸を添加し瓶詰め。淡いイエローの色調。洋ナシの黄色果実やポンカンの柑橘果実、黄色花の香り豊か。丸みのある口当たりで、フレッシュ感もあり。程よい柑橘酸と、ミネラルのサラサラ感が心地よい。		12.5%	

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

南仏の新風		レ・ヴァン・モン・ヴァル LES VINS MONT-VAL		ラングドック	
15	QUALITY	ル・テリュリアン Le Tellurien, Vin de France	2021	赤	¥4,200

ぶどう品種: シラー25%、カリヤン25%、サンソー25%、グルナッシュ25% 砂質粘土状石灰と火山性玄武岩性粘土土壌。収量30-40hl/ha。MCにて発酵後、タンク熟成。SO2含め何も添加せず、フィルターにもコラージュも掛けない。紫掛かった淡いルビー色。スミレの花の香りに、イチゴやキイチゴなど甘さを感じるベリー系の香り豊か。優しく滑らかな口当たりで、とてもチャーミングな赤果実風味が口中に広がる。タンニンはとても細かい。キュヴェ名は、愛妻ソフィーが「あなたは畑仕事が好きだから土壌人(テリュリアン)ね? !」といった事から命名。畑からジェン・イヴが生まれた様なラベルが面白い。

13.0%

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!



16	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。

12.5%

17	ART	インターヴァル INTERVAL 108	2020	橙	¥5,400
----	-----	-------------------------	------	---	--------

ぶどう品種: リースリング100% かつてこの地を代表するぶどう品種だったリースリング。その伝統を再興すべく2008年に再植樹され、100年ぶりに生まれたのが2012年の”Riesling 100”。2020年の”108”は、その復活から8年目を記念するキュヴェ。全房にてセミカルボニックにて数日のマセラシオン後、卵型のタンクにて熟成。コラージュ、フィルターには掛けず、瓶詰め時に僅かにSO2を加え瓶詰め。アプリコットに近いイエローの色調。冷涼な気候と粘土質石灰土壌が生むエレガントな酸と豊かなミネラル。ミモザやエニシダの黄色花の華やかな香りに、軽やかな熟したペトロール香が重なり、丸みのある酸と奥深いミネラルが調和しています。

11.0%

18	QUALITY	パルティザン・クリュ・ルージュ 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%、アリベルネ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、アリベルネはアリカンテ・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、スパイスや枯葉のニュアンスを感じる遠慮な味わい。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。

12.0%

最新のカatalog ダウンロード

スペイン他

フランス



《スタイル解説》

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/