ラヴニール ワインリスト

2021.03.03

品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代（税別）	

＊＊＊＊＊スペインワイン＊＊＊＊＊

都会的自然派

アルタ・アレーリャ
ALTA ALELLA

地中海地方

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ーラダ・デ・マリー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アレーリャならではのテロワールが存在する故、リオハ、シェリーに次いで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。当初よりビオで栽培し、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を醸している。すぐ近くの3ッ星「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まれている重要生産者だ。

LS0125-17 LS0124-17 LS0115-17	QUALITY	ミルジン・レセルバ AA Mirgin Reserva, DO Cava	2017	泡	¥2,900	7本
ぶどう品種：チャレロ、マカベオ、パレリャーダ　3ッ星サンパウの定番カヴァ！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。最もベーシックなカヴァながら、15ヶ月瓶熟のレセルヴァタイプ。軽やかで優しい泡、かりんやレモン、白い花の香り、ドザージュ・ゼロのピュアな味わい			12.0%		375ml ¥1,900 1.5L ¥5,800	
LS0126-14	ART	ミルジン・エクセオ、ブルット・ナトゥーレ、DOカヴァ・デ・パラヘ・カリフィカーダ　"ヴァルシレラ" AA MIRGIN EXEO, Brut Nature Gran Reserva, DO Cava de Paraje Calificada VALLCIRERA	2014	泡	¥10,000	次ヴィンテージ 4月リリース
ぶどう品種：パンサ・ブランカ 60%、シャルドネ 40%　PremiumカヴァDOカヴァ・デ・パラヘに当初認定されたカヴァは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！			12.0%			
LS0102-19	FRIENDLY	パンサ・ブランカ、DOアレーリャ Pansa Blanca, DO Alella	2019	白	¥2,300	
ぶどう品種：パンサ・ブランカ(チャレロ)　透明に輝く、レモンやメロンの風味、とても新鮮な味わいで、まるでミネラルウオーター！温度が上がるにつれて、メロンのような果実味が広がる。			12.0%			
LS0107-18	QUALITY	パルヴュス・シャルドネ、DOアレーリャ AA Parvus Chardonnay, DO Alella	2018	白	¥2,600	
ぶどう品種：シャルドネ　アリエ産樽にて4か月樽熟。レモン、レモンの皮、カリンなど透明感ある果実味に、ほんのりとヘーゼルナッツの香ばしさが重なる。			12.5%			
LS0103-19	FRIENDLY	ガルナッチャ、DOアレーリャ Garnatxa, DO Alella	2019	赤	¥2,300	
ぶどう品種：ガルナッチャ　紫がかったルビー色、チェリーやスミレの香り、フレッシュ感ある果実味で純粋な味わい、いくらでも飲んじゃいそう！			14.5%			
LS0108-17	QUALITY	パルヴュス・シラー、DOアレーリャ AA Parvus, Syrah, DO Alella	2017	赤	¥3,200	
ぶどう品種：シラー　12か月樽熟、ダークチェリーやブラックベリーなどの凝縮した果実味に高貴な樽香が重層的に押し寄せてくる。			13.5%			

究極の ワイン造り

セレール・デ・レス・アウス
CELLER DE LES AUS (ALTA ALELLA)

地中海地方

栽培・醸造ともに完全に自然な造りを追求するホセ・マリアが、当初より持っていた哲学を実現する為に造り上げた新たなワイナリー！有機栽培で認められている硫黄や銅すらも使用しないで栽培する為、地元の大学と共同で病気に耐性のあるぶどうの木をセレクション・マサルで開発した。醸造においては酸化防止剤(SO2)を一切使用しない。そんな究極の自然なワイン造りを行うプロジェクトが遂に始動した！セララーダ・デ・マリーナ自然公園の中に建てられたセラーは、海上コンテナを改造したリサイクルで、環境と調和した設計になっている。セレール・デ・レス・アウスのぶどう畑には多くの鳥が生息しているいことから、ワインのラベルはキュヴェごとにこれらの鳥が図柄となって描かれているのも楽しい。

LS0131-19	FRIENDLY	アウス・ペット・ナット AA Aus Pet Nat	2019	泡	¥3,000	完売
ぶどう品種：パンサ・ブランカ(チャレロ)　初のペティアン・ナチュレル！発酵の終盤に瓶に詰め、デゴルジュマンせずにリリース。従って軽く濁りがある。僅かに緑掛かった淡いイエロー色。白い花や、洋梨など黄色の果実風味で、ほんのりフェンネルなどのハーブを感じさせる香り。フレッシュで軽やかな口当たり、泡は優しい。心地よい酸とミネラル感があり、親しみある果実感が口中に広がる。			11.0%			4月入荷
LS0119-16	ART	ブルアン、ブルット・ナトゥーレ、DOカヴァ AA BRUANT, Brut Nature, DO Cava	2016	泡	¥3,900	
ぶどう品種：チャレロ　2006年スペインで初めてSO2を一切添加せず造られたカヴァ！ドザージュゼロの純粋で優しい味わい。細かい泡、洋梨や白花の香り、軽やかで品のあるミネラル感が魅力。			12.0%			
LS0129-16	ART	マイエール、ブルット・ナトゥーレ、DOカヴァ AA MAILLER, Brut Nature, DO Cava	2016	泡	¥3,900	限定品
ぶどう品種：マカベオ　やはりSO2を一切添加せず造られたカヴァ。ほんのりとセルフィーユのような優しいハーブの香りが薫る。泡もとても細かく繊細で、軽やかな味わい。			12.0%			

品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代（税別）

楽しみスパーク

アルティガ・フステル
ARTIGA FUSTEL

地中海地方

ニューヨークの高級レストラン"Aureole"でシェフソムリエを務めたマルティ・ケール氏が母国スペインに戻り、スペインの素晴らしい魅力を伝えたいと興したワイナリー。スタッフには世界中で経験を積んだ有能な醸造家パメラ・ヘデス氏を筆頭に最高の才能を持った人員を揃え、スペイン固有の品種にこだわり、世界に通用する高品質でコストパフォーマンスに優れたワインを造り出している。

LS0301	FRIENDLY	ソレオ・ブリュット SOLEO Brut	NV	泡	¥1,700
ぶどう品種：ﾏｶﾍﾞｵ、ｱｲﾚﾝ　カヴァの80%が生産されるサン・サドゥルニ・ダ・ノヤのぶどうから、マスカットや柑橘系のフルーティな香りとフレッシュで爽やかな味わい			10.0%		

ペネデスの風景

アルヴァロ・ゴンザレス・マルコス
ALVARO GONZALEZ MARCOS

地中海地方

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～　オーナーのアルヴァーロ・ゴンサレスは、永らくぶどう栽培＆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。ぶどう畑は僅か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。当初よりビオにて、またビオディナミによる手法を出来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僅かに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、これがアルヴァロの特徴だ！ペネデスの星が、もう一つ表れた。是非ともお試し下さい～【2019ヴィンテージ最新情報】①カン・ライムンデ醸造所の隣の優れた畑1.5haを手に入れた！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②2019年の天候は高品質なワインを造るうえで最高の天候だった③今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が出来た！パワーアップした2019年ヴィンテージ、お楽しみ下さい～

LS1304-18	QUALITY	フィン・アラ・アンセストラル Fin Ara Ancestral	2018	白泡	¥2,900
ぶどう品種：ﾊﾟﾚﾘｬｰﾀﾞ "フィン・アラ"と同じワインがベースだが、ガスと澱と共にプラス12か月瓶内熟成している為、より深い味わいがある。黄金色掛かった麦わら色。グラスに注ぐと、優しい泡が立ち上がる黄桃や熟したｶﾘﾝの黄色果実、ﾓｸﾚﾝや金木犀の華やかな香り。口に含むとﾌﾚｯｼｭでありながらそこそこの厚みも感じる。爽やかな酸が心地よい。仄かな渋みとミネラルが相まって、余韻となって続く。生産量700本			10.5%	

LS1304-19	QUALITY	フィン・アラ・アンセストラル Fin Ara Ancestral	2019	橙泡	¥3,000	news！
ぶどう品種：ﾊﾟﾚﾘｬｰﾀﾞ　このキュヴェは2ヴィンテージ目であるが、今年はハウメから買ったブドウから造られている。パレリャーダが大好きなアルヴァーロは、兼ねてよりいいパレリャーダを探していた。詳しくは下記フィン・アラの項を参照。'19は3日間の醸しの後、瓶内で澱と共に10ヶ月発酵熟成させた。黄金色に輝く美しい色調。夏みかんの様な柑橘風味で、ラムネの様にピチピチと弾ける泡がフレッシュ！余韻にミネラル感を感じる軽やかな味わい。生産量わずか700本			10.5%		

LS1301-17	QUALITY	ア・トン A temps	2017	白	¥2,500
ぶどう品種：ﾁｬﾚﾛ、ﾊﾟﾚﾘｬｰﾀﾞ ぶどう畑はスビラッツ村Subiratsとピエラ村Pieraに所在。野生酵母の働きによりステンレスタンクで自然に発酵。熟成もステンレスタンクにて5か月させ瓶詰め。とても淡いイエロー。和梨、洋ナシやカリンなど穏やかで儚い果実風味に、麦わらや少し蜜っぽさが薫る。とてもフレッシュな口当たりで、生き生きとしている！抜栓直後は香りはとても控えめだが、空気に触れると共に徐々に熟した果実感が表れてくる。何日経ってもマメることはない安定した味わい。生産量3300本			12.0%	

LS1303-18	QUALITY	フィン・アラ Fin Ara	2018	白	¥2,900	僅少
ぶどう品種：ﾊﾟﾚﾘｬｰﾀﾞ　パレリャーダはとても軽い味わいの為単一品種のワインは殆ど存在しないが、アルヴァーロはこの味わいが大好き！フレッシュさと儚く繊細な風味が特徴～　淡い麦わら色、洋梨、カリン、枇杷などの果実味に、懐かしい田舎の香りが仄かに漂う。口に含むとフレッシュで、仄かにガスを感じる。レモンの酸、枇杷や洋梨の果実味に、ほんのりカリンの渋みが心地よい。余韻が細く永くたなびく。飲み易過ぎがヤバイ。生産量800本			10.5%		

LS1303-19	QUALITY	フィン・アラ Fin Ara	2019	橙	¥3,000
ぶどう品種：パレリャーダ　パレリャーダが大好きなアルヴァーロは、もっとこのキュヴェを造りたいと思い、兼ねてよりいいパレリャーダの畑を探していた。難航した調査の末、エル・プラ・デ・マンジェウ村にある標高500mの畑を見つけた！この畑はパレリャーダにとって最高の条件が揃っていた。標高が高い事は必須で、しっかり熟すと同時に酸が落ちない。また、収量が低いが高品質なぶどうが得られる"モントネガ"というクローンが植えられていた。栽培家のハウメは、ビオディナミを取り入れたビオを実践し、彼とパートナーシップを組みワインを造る事にした！アルヴァーロのパレリャーダは収量僅か9hl/haしかないので、自身のぶどう30%とハウメのぶどう70%でこのワインは造られる。除梗破砕後3日間醸し、ステンレスタンクで発酵、木樽で1か月熟成その後3か月ステンレスタンクで熟成。清澄、フィルターには掛けずSO2も添加せず瓶詰め。ピンク掛かったイエロー。グアヴァや洋梨、桃にカルピスっぽい香り。フレッシュな口当たりで、軽やかでありながらしっかりとした酸が存在する。			10.5%	

LS1302-19	QUALITY	コム・マイ Com Mai	2019	橙	¥3,200
ぶどう品種：チャレロに加えて僅かにマカベウ、パレリャーダ、シャルドネ　新しく手に入れたカン・ライムンデの優れた畑。コム・マイ用のぶどうは、通常すべてのぶどう畑で行っているヴァンダンジュ・ヴェルト(青刈り)に加えて、色付き後に込み合った房を間引きする作業を行った。そのお陰でより味わいの凝縮したぶどうが出来た！除梗破砕後ステンレスタンクにて12日間醸し。次いで3か月樽熟させた後、ステンレスタンクで更に3か月熟成。清澄、フィルターには掛けず、SO2も一切添加せず瓶詰め。ピンクとイエローの中間色。最も力強くポテンシャルも高いキュヴェ。			13.5%	

品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代（税別）	
ペネデスの風景		アルヴァロ・ゴンザレス・マルコス **ALVARO GONZALEZ MARCOS**	地中海地方			
LS1305-19	QUALITY	カン・ライムンデ Can Raimundet	2019	橙	¥3,700	
ぶどう品種：チャレロに加えて僅かにマカベウ、パレリャーダ、シャルドネ　このワインはドメーヌの最も優れたぶどうから造られたTOPキュヴェであると同時に、いにしえよりカン・ライムンデ農園で働いてきた全ての人々への賛辞を込めたキュヴェでもある。ペネデスでは伝統的にぶどう以外にも林の合間でオリーブ、穀物、アーモンドなどを栽培し、傍らに"マシア"と呼ばれる醸造所兼納屋があり、カン・ライムンデもそのひとつだった。除梗破砕後3日間醸し、木樽にて発酵。月に一度バトナージュしながら6か月間ステンレスタンクにて熟成。清澄、フィルターには掛けず、SO2も加えず瓶詰め。淡いサーモンピンク色。白桃の際立ったエレガントな香りが印象的！穏やかな酸、繊細なミネラル感に白桃の永い余韻が続く素晴らしい味わい！		13.0%		

ヴェルデホの貴公子		ボデガス・ペドロ・エスクデーロ **BODEGAS PEDRO ESCUDERO**	内陸部地方			

首都マドリードから北西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ヴェ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、ルエダの栽培家の殆どは、定期的な農薬や薬剤の散布を行っているという。そんな中にあって、ビ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なか、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！

LS0201-19	FRIENDLY	フエンテ・ミラノ、ヴェルデホ＆ヴィウラ Fuente Milano, verdejo-viura, VT de Castilla y Léon	2019	白	¥1,400	
ぶどう品種：ｳﾞｪﾙﾃﾞﾎ、ｳﾞｨｳﾗ　ステンレスタンクにて発酵熟成。ヴェルデホの軽いハーブの香、ヴィウラ特有のトロピカルな香が織りなす優雅な風味と透明感。				12.5%		
LS0202-19	FRIENDLY	フエンテ・ミラノ、ヴェルデホ Fuente Milano, verdejo, VT de Castilla y Léon	2019	白	¥1,600	完売
ぶどう品種：ｳﾞｪﾙﾃﾞﾎ　ﾏｾﾗｼｵﾝ ｶﾙﾎﾞﾆｯｸ、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、ヴェルデホの魅力を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。				13.0%		
LS0205-18	FRIENDLY	エル・プティ El Petit, VT de Castilla y Léon	2018	白薄甘	¥1,700	
ぶどう品種：ｳﾞｪﾙﾃﾞﾎ50%、ｳﾞｨｳﾗ50%　アルコール9%でほんのり甘口の香り豊かなワイン。早めに収穫したヴィウラから青リンゴのような果実味を、遅摘みのヴェルデホからはメロンやパイナップルの様な風味をもたらしている。自然に冷却させることにより残糖が残り、ぶどう由来の自然な酸がフレッシュ感を与えてくれ、味わいのバランスが取れている。気軽に楽しめるワイン！				9.0%		
LS0204-18	FRIENDLY	フエンテ・エルヴィラ、ヴェルデホ、DOルエダ Fuente Elvira, verdejo, DO Rueda	2018	白	¥2,000	
ぶどう品種：ｳﾞｪﾙﾃﾞﾎ　無破砕浸漬法により発酵させたワインに、別タンクの選別された澱を加えさらに熟成させた、深い味わいのワイン。				13.0%		

リオハの新潮流！		ボデガス・ラクース **BODEGAS LACUS**	北部地方			

スペインで最も著名なワイン産地、リオハは同時に最も保守的な産地、と云えよう。フィロキセラがボルドーを襲った19世紀終盤、ボルドーワインの代替品として隆盛を誇ったリオハは、それまで樽でワインを熟成させる習慣はなかったが、高品質ワインを目指す生産者はこぞって樽熟をするようになった。そしてリオハは、トーレス、マルケス・デ・ムリエタ、リスカル、カセレスなど大手資本に完全に支配され、栽培家はそれら大手資本にぶどうを納入する構造になっていった。それから100年が経過し、ようやくリオハにも変化の兆しが表れてきた。コテコテ樽熟ワイン文化の中で、小規模ながら生き生きとした果実味とエレガントなスタイルのワインを生み出す造り手が登場するようになった。それがこの"ラクース"だ！造り手のルイス・アルネード・デルガードは代々ぶどうを栽培する家系の出身で、リオハの伝統通り収穫したぶどうは大手資本に売っていた。ルイスの代になり、高品質ワイン造りを目指した彼は2008年から自分のワインをリリースするようになった。しかし今でも彼は持つ15haの畑のぶどうの大部分は桶売りしており、自身のラベルで販売するワインは1/4程度に過ぎない。造るワインのうち最も優れたもののみ自分のワインとしてリリースしている。また、ラクースのぶどう畑はリオハ・バハに位置するが、450-500mと最も標高の高い場所にある。またとても乾燥しているのでビオ栽培にも適している。ぶどうが健全に熟すと共に酸もしっかり残る理想的な畑だ。さらに同じ考えでワインを造るフランス人醸造家オリヴィエ・リヴィエールらとも親しく、互いに協力し合っている。伝統品種であるマチュラナやトロンテスから造る白ワインの美味しさも実に素晴らしい！テロワールに忠実でフィネスに富んだワインを生み出す最先端のリオハがこれからどのように発展していくのか、ラクースの動向に目が離せない！

LS0805-14	QUALITY	イネディト、フィンカ・トゥラッス、DOCaリオハ Inedito Finca Turrax, DOCa Rioja	2014	白	¥3,300	
ぶどう品種：リオハの古い品種マトゥラナ50%とトロンテス50%を使用。　マトゥラナは以前300ha程栽培されていたが、現在は3haしかリオハに残っていない希少品種。２品種共卵形のタンクと樽にて約1年半熟成。マトゥラナがグリエした風味を、トロンテスがフィネスとフレッシュな酸を与えてくれている。フィネスと純粋さに溢れた最高のワイン！				14.0%		
LS0803-11	QUALITY	イネディト・S2011、DOCaリオハ Inedito, S2011, DOCa Rioja	2011	赤	¥2,700	6本
ぶどう品種：ｸﾞﾗｼｱｰﾉ60%、ｶﾞﾙﾅｯﾁｬ40%　ｶﾞﾙﾅｯﾁｬは全房発酵、ｸﾞﾗｼｱｰﾉは除梗後ｽﾃﾝﾚｽとｾﾒﾝﾄﾀﾝｸにて18ヶ月熟成。詰まった果実味と滑らかな口当たり。				14.5%		

品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代（税別）	

超個性的 異端児

カサ・パルデ
CASA PARDET

地中海地方

バルセロナから西へ100km程行ったところにコステルス・デル・セグレというDOがある。ここにレリダ地区で始めてビオによりぶどう栽培を始めたボデガ”カサ・パルデ”がある。現オーナー、ホセ・トーレス、1993年彼は両親から受け継いだぶどう畑でワイン造りを始めたが、当時まだ14歳の若さだった！！しかし、自然な手法によるワイン造りしか考えていなかったホセは、当初よりビオにて、98年からはビオディナミによってぶどう栽培を行っている。そして、2000年からは亜硫酸も使用せず、ノー・フィルター、ノー・クラリフィケーションによるワイン造りを独自に確立した。ホセの目指しているぶどう栽培は、土壌の活性化と多様性だ。この地は乾燥しているので病気の心配はさほどないが、土地は痩せている。3月になると、牧場を営んでいる友人から譲ってもらった堆肥を2年間掛けて発酵させた自家製の有機堆肥を土に入れるが、これはぶどうの樹に与えるという意味もあるが、土壌に生息する微生物を活性化させ、土壌全体の生物多様性を豊かにする事が主な目的だ。彼の畑には近隣の畑と違い沢山の種類の雑草が生えている。それが多様な昆虫や生物を育んでくれる訳だ。カノコ草やイラクサなどビオディナミに使用する薬草も豊富だ。ぶどうの実りの季節になると、畑に生えている多様なハーブや植物がぶどう粒の表面の蝋質に付着し、ワインに複雑な味わいを与えてくれると云う。所有する4.5haには、1.5haのカベルネ・ソーヴィニヨン、1.7haのトレパット、0.8haのシャルドネが植わっている。トレパットはこの地の伝統品種だが、彼の畑では伝統的な栽培法でカベルネと混植されており、このボデガのワイン”カベルネ＆トレパット”は畑で「ブレンド」されている。ホセがワイン造りで目指していることは、「畑の生態系をワインを通して表現すること」。あなたには彼のワインから畑が感じられますでしょうか？

LS0706-16 QUALITY シャルドネ・ペティヤン・トランキル
Chardonnay Petillant Tranquille
2016 泡白 ¥3,900

ぶどう品種：ｼｬﾙﾄﾞﾈ　「ん？」とても紛らわしいワイン名です！ペティヤン＝弱発泡性、トランキル＝スティルワイン。という事は「弱発泡性スティルワイン」？！え？！頭パニック！▲口～？　生産者ペップ曰く、「口に含むとペティヤンなんだけど、喉を通るとスーと穏やかな気持ち(＝トランキル)になるからだって？！こりゃあ試してみるしかないね～　20か月と長期瓶内発酵熟成したとても深みのある優しい味わいで、造り手のペップもとても気に入っている！

11.5%

LS0714-17 ART アンセストラル・ダブル・デ・ロゼ
Ancestral Double D Rose
2017 泡ロゼ ¥3,900

ぶどう品種：トレパット　ダブルDに”ロゼ”が登場！トレパットを即圧搾して造られたペットナット。オレンジ掛かったロゼ色、イチゴやチェリーの果実味、フレッシュでミネラル感のある辛口。旨い～

12.5%

LS0708-16 QUALITY トレパット・アンセストラル
Trepat Ancestral
2016 泡ロゼ ¥3,900

ぶどう品種：トレパット　黒ぶどうトレパットを即プレスし、半分をアンフォラ半分をステンレスタンクで発酵させ、残糖のあるうちに瓶に詰めて発酵を継続し造ったユニークなペティヤン・ナチュレル。赤に近い濃いピンク色。赤い花や果実感があり、ミネラリーな風味。アルコール度11度で残糖6gのほんのり甘みのあるフレッシュな味わい。生産量2308本のみの限定品。

12.5%

LS0713-17 QUALITY ブランケット
Blanquet
2017 白 ¥3,500

ぶどう品種：ｼｬﾙﾄﾞﾈ、マカベオ　シャルドネはアンフォラで、マカベオはタンクで共に9か月熟成。薄濁りのイエロー、パイナップルの果実味豊か～　心地よい締まった酸と果実味、フレッシュさとミネラル感がとても良いバランスの味わい！

LS0710-16 QUALITY トレパット・アンフォラ
Trepat Anfora
2016 ロゼ ¥3,800 完売

ぶどう品種：ﾄﾚﾊﾟｯﾄ　’16は雨が少なくぶどうがとてもよく熟した年！完熟したトレパットを即圧搾し、発酵。その後アンフォラにて熟成。イチゴジュースの様に濃いロゼ色、熟した苺やスモモの果実味が心地よく、ミネラル感豊かで味わい深い。SO2無添加、生産量僅か2288本。

10.5%

LS0712-17 QUALITY ロワジェット
Roiget
2017 赤 ¥3,500

ぶどう品種：ｶﾍﾞﾙﾈ・ｿｰｳﾞｨﾆﾖﾝ、ﾄﾚﾊﾟｯﾄ　品種は各50%。オレンジ掛かった濃い目のロゼの色調。果実の甘みを感じる味わいで、ミネラル感豊か。

13.0%

LS0702-15 QUALITY キャバレ・ソーヴィニヨン
Cabaret Sauvignon
2015 赤 ¥3,400 僅少

ぶどう品種：ｶﾍﾞﾙﾈ・ｿｰｳﾞｨﾆﾖﾝ、ﾄﾚﾊﾟｯﾄ　8日間の醸しの後、ステンレスタンクで熟成。近年樽香がワイン本来の味わいをマスクするのを嫌い、樽の使用をやめた。黒味掛かったルビー色。苺のシロップ漬けやミュールの香。滑らかな口当たりで蕩けたタニン。

13.0%

ヴァレンシアの 魔術師

ボデガ・クエヴァ
BODEGA CUEVA

バレンシア地方

カタルーニャから地中海沿いに南下したところに位置するのがヴァレンシア地方。美しいバレンシアの海岸は、マドリードから最も近いビーチリゾートとしても親しまれている。クエヴァのあるDOウティエル・レケーナは地中海から70km程内陸に入った標高700m前後の台地上に位置し、夏は40度を超えるほど暑いのにもかかわらず、冬は零下15度近くに下がる厳しい気候条件の地だ。この特異なクリマの故、ここではここでしか栽培されていない品種ボバルが80%を占めている。ボバルの特徴は、凝縮感のある濃厚なもので、程よく熟成させると複雑性とエレガントな果実味に富んだ卓越した赤ワインが出来る。クエヴァは、この特徴を生かし多くは樹齢100年にもなる古木を無農薬有機で栽培したぶどうをそのまま瓶詰め時も含めSO2も一切使用することなく、野生酵母の働きで自然な醸造を行っている、ヴァレンシアの重要自然派生産者である。

LS0924-18 QUALITY タルダット
Tardatto -378ml
2018 弱泡 白甘 ¥2,400

ぶどう品種：タルダナ　発酵が始まった初期段階で瓶詰めした、残糖が119gでシュワッとしたガスがある、ジュース感覚で楽しめる低アルコールワイン。果実味イッパイで、食前や食後酒としてもよい。

3.0%

l'Avenir
Convivialité autour du vin

品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代（税別）	
ヴァレンシアの魔術師		ボデガ・クエヴァ **BODEGA CUEVA**	バレンシア地方			
LS0911-19	QUALITY	”ブルタル” アンセストラル・モスカテル Brutal Ancestral Moscatel ぶどう品種：モスカテル、マカベオ　モスカテル(マスカット)にマカベオをブレンド。黄金色の色調で泡は優しい。マスカットやメロンの様な豊かな果実香に、オレガノやバジルのハーブ風味が爽やか。口に含むと豊かな熟した果実風味が広がり、余韻に果皮から来るタンニンの苦みがほんのり残る。	2019	泡白 11.5%	¥3,800	new！
LS0916-17	ART	エンジョイ・アンセストラル Enjoy Ancestral <MAGNUM> ぶどう品種：タルダナ50%、マカベオ50%　マリアーノは本当に天才ではないかと驚かせられたワイン！ボバル(黒ぶどう)の澱の残ったタンクに、タルダナとマカベオの果汁を満たし発酵させ、微発泡に仕上げたワイン。まず美しい桜色の色合いにビックリ！次にハッとさせる香り！！桜の花のフローラルな香りに、白桃や柑橘などのうっとりさせる風味に陶然と・・	2017	泡橙（白＋黒） 12.5%	¥9,000	ﾏｸﾞﾅﾑ
LS0921-18	QUALITY	ヴィ・ヴィウ・アンセストラル Vi-Viu Ancestral ぶどう品種：シラー50%、グルナッシュ25%、モナストレル25%　即プレスし瓶内発酵させた弱発泡性ワイン。山形サクランボの様な果実味がとても心地よく、軽やかな飲み口。使用品種が増え、味わい深くなりました～	2018	泡赤 11.0%	¥3,600	
LS0915-17	QUALITY	モナストレル・アンセストラル Monastrel Ancestral ぶどう品種：モナストレル　モナストレルを極軽く醸して造ったペティヤン・ナチュレル。ロゼと云ってもいい程とても薄く明るいルビー色。よく熟した赤プラムなど赤果実の風味豊か。ガスはそれ程強くなく優しい口当たりで、口中に芳しい果実風味が満ち溢れる。SO2無添加	2017	泡赤 12.5%	¥3,800	5本
LS0920-18	QUALITY	ボバル・アンセストラル Bobal Ancestral ぶどう品種：ボバル　除梗・破砕し6日間醸した後瓶内発酵させた弱発泡性ワイン。明るいルビー色。木苺の心地よい香りに溢れたとても魅力的な味わい。	2018	泡赤 12.5%	¥3,900	
LS0904-19	QUALITY	マカベオ Macabeo ぶどう品種：マカベオ　黒ぶどうボバルの澱を加えて発酵させ、美しい色調深い味わいを得るというマリアーノ独自の醸造方法。淡いアプリコット色の色調。柿を思わせる果実風味で、程よい酸と渋柿の様なタンニンを感じるユニークな味わい。	2019	泡橙（白＋黒） 11.5%	¥3,300	new！
LS0925-19	QUALITY	タルダナ Tardana ぶどう品種：タルダナ　黒ぶどうボバルの澱を加えて発酵させ、美しい色調深い味わいを得るというマリアーノ独自の醸造方法。オレンジ掛かったイエローの色調で少々濁っている。八朔やマンダリンオレンジの柑橘風味が実に心地よい。自然な口当たりで、果実味や柑橘のキュっと来る酸が食欲をそそる味わい。	2019	橙 12.5%	¥3,300	new！
LS0901-18	QUALITY	オレンジ Orange ぶどう品種：タルダナ60%、マカベオ40%　マカベオは9月下旬、タルダナは10月下旬に収穫し、除梗後15日間、炭酸ガスの環境にて野生酵母と共に果皮の醸しを行う。品種ごとに発酵を行った後ブレンドし、自然とマロラクティック発酵が始まる。美しいオレンジ色で、カットしたオレンジにミントを散らしたような味わいが魅力！	2018	橙 12.0%	¥3,300	
LS0910-18	QUALITY	ヴィ・ヴィウ Vi-VIU ぶどう品種：シラー、グルナッシュ、モナストレル　シラーに加え複数品種をブレンドした事により、より味わい深い豊かな果実味をお楽しみ頂けます。果実味豊かで小赤果実やチェリーの風味が楽しめる！	2018	赤 13.0%	¥3,300	
LS0903-16	QUALITY	ティント, DO ウティエル・レケーナ Tinto by Mariano, DO Utiel-Requena ぶどう品種：ボバル60%、テンプラニージョ40%　濃いボバルの概念を覆すフレッシュ感ある味わい。全房で発酵させることにより、抽出しすぎることなくじっくり味わいを引き出した！ボバルの赤果実風味にテンプラニージョの深みが加わった味わい。	2016	赤 13.0%	¥3,200	
LS0903-15	QUALITY	ティント, DO ウティエル・レケーナ Tinto by Mariano, DO Utiel-Requena ぶどう品種：ボバル100%　標高600m、樹齢約100年。マセラシオン・カルボニックにて30日間発酵、次いで果帽と共に15日間発酵。マロラクティック発酵も野生酵母と野生のバクテリアの働きで行われ、木樽は使用しない。普通は途轍もなく濃いボバルを、ボバルの魅力的な赤果実風味はそのままにスイスイ楽しめる味わいに醸した画期的ワイン！	2015	赤 13.0%	¥3,000	6本
LS0903-13	QUALITY	ティント, DO ウティエル・レケーナ Tinto by Mariano, DO Utiel-Requena ぶどう品種：ボバル60%、ガルナッチャ30%、テンプラニージョ10%　除梗破砕後30日掛けてアルコール発酵実施。タンク熟成後12か月以上瓶熟させてからリリースする。ガーネット色、ダークチェリーの風味にカカオが香る濃い目の味わい。	2013	赤 13.5%	¥3,000	6本
LS0903-12	QUALITY	ティント・ボバル＆マルスラン、DOCウティエル・レケーナ Tinto Bobal & Marselan, DO Utiel-Requena ぶどう品種：ボバル、マルスラン　チェリー、ダークチェリーの果実味に生アーモンドの香りがあり、より複雑な風味。果実味がとても豊かでとても滑らかな口当たり。	2018	赤 13.0%	¥3,500	

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
BODEGA VINIFICATE

アンダルシア地方

アンダルシア・ナチュール第2弾！！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。実は一時アレッハンドロ・ムチャー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ビ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「ワイン造りにおいて私たちは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！魚介類に合わせると、美味しさ倍増するからあら不思議～

LS1105-19 QUALITY アモロ・ペットナット
Amorro Pet Nat
2019 白 ¥2,800 11.5%

ぶどう品種：パロミノ100%　'19は通年通して雨が少なく、収量が半減した分とてもよいぶどうが収穫できた。海に近いアンダルシア西部チクラナ、パゴ"マルケサード"の北向きに植わる樹齢35年のパロミノ。土壌は砂と石灰の混合。即圧搾し25度を超えないように発酵、瓶に詰めて発酵継続するアンセストラル方式。2020/4/14に澱抜きする迄7か月瓶内発酵熟成。SO2は一切添加せず。泡の粒はやや大きめ、黄色い花や黄桃の親しみある風味、口当たり程よい厚みと心地よい泡の感触があり、ミネラル感がスッキリさせてくれる。

LS1101-18 QUALITY アモロ・ブランコ
Amorro Blanco
2018 白 ¥2,500 僅少 11.5%

ぶどう品種：パロミノ100%　サン・フェルナンドから7kmほど東へ行った、パゴ"マルケサード"Marquesadoにてヘレスの典型的な石灰土壌アルバリサで収穫したぶどうを醸造。この地はヘレスに比べ海に近く、涼しい風が吹いてくるためよりフレッシュ感あるワインとなる。タンク熟成により果実の美味しさをそのまま引き出している。黄色みの濃い色合いで、レモンティの様な味わいが特徴。

LS1101-19 QUALITY アモロ・ブランコ
Amorro Blanco
2019 白 ¥2,500 11.5%

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。15kgのケースを用い夜間に収穫し、カーブに到着後即圧搾。25度を超えないように発酵させ、発酵終了後大きな澱を分離。瓶詰め時に僅かのSO2添加、分析時総亜硫酸13mg/L。アプリコットに近いイエローで、少々濁りあり。黄色の花や果実の香り、程よい厚みがあり、穏やかな酸で旨味に富んでいる。

LS1103-17 QUALITY マハラ・ブランコ・ドラダ
Mahara Blanco Dorada
2017 白 ¥3,800 僅少 12.0%

ぶどう品種：パロミノ100%　ドラダ（鯛）とアルブール（ボラ）は、7日間の醸しという同じ醸造方法の土壌違い。ドラダは"サンルーカル"のアルバリサ（石灰土壌）のぶどう。

LS1104-17 QUALITY マハラ・ブランコ・アルブール
Mahara Blanco Albur
2017 白 ¥3,800 僅少 10.0%

ぶどう品種：パロミノ100%　ドラダ（鯛）とアルブール（ボラ）は、7日間の醸しという同じ醸造方法の土壌違い。アルブールは"チクラナ"の砂質土壌のぶどう。

LS1102-19 QUALITY アモロ・ティント
Amorro Tinto
2019 赤 ¥2,800 12.0%

ぶどう品種：ティンティージャ、テンプラニージョ　パゴ"バルバイーナ"内のヴィンヤード"カルデリン・デル・オビスポ"に植わる樹齢20年のぶどう。土壌は石灰のアルバリサに少々赤粘土が混じる。ポリタンクで全房発酵後、セメントタンクで9か月熟成。SO2は一切添加せず。深みのあるガーネット色。レッドグレープフルーツやザクロなど、赤ワインとしては珍しいフレッシュ感ある風味。口に含むと赤果実が広がり、小豆っぽい風味もある。酸がグーっと来て、余韻にプラムの皮の様な仄かなタンニンを感じる。'19は最も味わいのバランスが取れている！

南国 テロワール！

ムチャーダ・レクラパール
MUCHADA-LECLAPART

アンダルシア地方

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！それがアレッハンドロ・ムチャーダだ。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・バラメダはシャンパーニュと同じアルバリサと呼ばれる真っ白な石灰質土壌。20年以上の経験のあるダヴィッドとここで完璧なビ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・フレー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、酸膜酵母を張らせない辛口白ワインです。各キュヴェ名は、ビ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。

LS1006-17 ART ユニヴェール・プリュス
Univers +
2017 白 ¥4,900

ぶどう品種：パロミノ　Universを更に1年タンク熟成させた、より深みと広がるのある味わい。プラテラと呼ばれる区画の樹齢の若い樹のぶどうを、琺瑯加工した鋼鉄製**タンクで発酵熟成**。麦わら掛かったレモンイエロー。パイナップルなど南国果実風味や青リンゴ、白や黄色の花の香り。若干ガスが含まれ爽やかでありながら厚みも感じる口当たり。とてもピュアでエレガント。余韻に僅かに苦みとミネラル感を感じる。通常の白ワインでシェリーの様な酸膜香、ひねた香りは一切ありません。"ユニヴェルス"はビオディナミの最も基本的な要素＝水・青を表現している。

LS1002-17 ART リュミエール
Lumiere
2017 白 ¥8,900 12.5%

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、4年目の**ボルドー樽**で9か月熟成。若干黄色みが濃く、白い花やパイナップル、蜂蜜などとても複雑な風味。口に含むと厚みを感じ、微かに苦みを感じる。"ルミエール"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があり、光・黄金色を表現。

l'Avenir
Convivialité autour du vin

品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代（税別）	

南国 テロワール！

ムチャーダ・レクラパール
MUCHADA-LECLAPART

アンダルシア地方

LS1003-17	ART	エリクシール Elixir	2017	白	¥6,900	
ぶどう品種：パロミノ・フィノ60%、**モスカート**・デ・チピオナ40%　パロミノはプラテラの樹齢60年のぶどう、モスカートはカミーノ・デル・プエルトの樹齢40年のぶどう。発酵・熟成は4年目の**ボルドー樽**で9か月。麦わら掛かったイエロー。白い花やマスカットのとても豊かでエレガントな香りで、ハーブっぽさも感じる。旨味に満ちていて余韻もとても永い。"エリクシール"とは秘薬の意で香水の様。空気・バラ色を表す。				13.5%		
LS1004-17	ART	エトワール Etoile	2017	白	¥6,900	僅少
ぶどう品種：パロミノ・フィノ　パストラナ・バハ区画の樹齢60年のぶどうを512Lの**ボタ（マンサニージャが熟成された木樽）で9か月熟成**。麦わら掛かったイエロー。落ち着いた風味でキャラメルやほんのりシェリーっぽい香り、ナツメグなどスパイス香も感じられる。口に含むとフレッシュ感あり複雑な風味が広がる。"エトワール"とは"星"の意。空にある星は、伝統を記憶しておりいる。エトワールは火・赤を表す。				12.0%		
LS1004-16	ART	エトワール Etoile	2016	白	¥6,900	限定品
ぶどう品種：パロミノ・フィノ　パストラナ・バハ区画の樹齢60年のぶどうを512Lの**ボタ（マンサニージャが熟成された木樽）で9か月熟成**。麦わら掛かったイエロー。パイナップルのような熟した南国果実風味に、火打石を擦った様なフュメ香が重なりとても複雑。程よく熟成したルフレーヴの様な複雑さとリッチな味わい。				11.0%		
LS1005-17	ART	ヴィブラシオン Vibrations	2017	橙	¥6,900	僅少
ぶどう品種：パロミノ・フィノ　ミラフローレス・アルタの樹齢60年の除梗した粒ぶどうを**7か月醸し**、4年目の**ボルドー樽で9か月熟成**。"ヴィブラシオン"とは波動の事。ワイン造りという永い旅により、ぼんやりしていたヴィジョンがより鮮明になる。波動によりヴィジョンがより鮮明になる、"ヴィブラシオン"は大地・紫を表す。				11.5%		
LS1005-16	ART	ヴィブラシオン Vibrations	2016	橙	¥6,900	限定品
ぶどう品種：パロミノ・フィノ　ミラフローレス・アルタの樹齢60年のぶどうを手で除梗し**5日間醸し**た後圧搾、**アモンティヤードが入っていた樽(ボタ)で熟成**。"ヴィブラシオン"とは波動の事。ワイン造りという永い旅により、ぼんやりしていたヴィジョンがより鮮明になる。波動によりヴィジョンがより鮮明になる、"ヴィブラシオン"は大地・紫を表す。				11.5%		

ヘレスの大革命

ボデガス・ルイス・ペレス
BODEGAS LUIS PEREZ

アンダルシア地方

ボデガス・ルイス・ペレスは、2002年「ヘレスはぶどう畑に帰らなければならぬ！」という信念のもと設立された。創業者のルイス・ペレス氏はカディス大学で醸造学を教える教授であると同時に、当時高品質なシェリーを造っていたボデガ・ドメックの醸造家でもあった。家族と共に自身のボデガを設立したルイスは、息子のウイリーと共にこの地に適した高品質なワイン造りを追い求める中で行きついたのが、この地の伝統を生かしたワイン造りだった。現在のシェリーは効率優先の醸造技術ばかりが重視され、200年前までのそれぞれの畑のテロワールに基づいたワイン造りが完全に失われてしまった。この地のワイン造りの歴史を紐解くと、テロワールに基づいたシェリー300年の歴史が最後の50年で完全に失われてしまった事に気付く。同時にそれは、効率化と工業化の流れで本来の品質が損なわれてしまったのだった。そこで200年前の本来のシェリー造りに帰ろうと決意し生まれたのが、このシェリーとワインだ！

LS1205-17	QUALITY	エル・ムエレ・デ・オラソ、ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・デ・カディス El Muelle de Olaso,Vino de la Tierra de Cadiz	2017	白	¥2,300	
ぶどう品種：パロミノ・フィノ　**＜パゴ＞カラスカル（風味豊かで筋肉質）**　ぶどうが完熟する少し手前で収穫。80%ステンレスタンク、20%アメリカ樽で発酵。パイナップルやバナナなどトロピカルな風味豊か、厚みある口当たりで程よい酸あり。				13.5%		
LS1206-15	QUALITY	エル・トリアングーロ、ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・デ・カディス El Triangulo,Vino de la Tierra de Cadiz	2015	赤	¥2,900	
ぶどう品種：ティンティージャ・デ・ロタ　**＜パゴ＞バルバイーナ（フレッシュ＆エレガンス）**　ヘレスの伝統品種ティンティージャは、遺伝子的にはリオハのグラシアーノと同じ。暑い気候でもフレッシュな酸が残り、優しいタンニンが特徴。振動テーブルで選果しタンクと解放桶の双方で発酵の後、5か月フランス産5年樽で熟成、その後15か月ステンレスタンクで更に熟成させ瓶詰め。				14.0%		

ヘレスの大革命『ボデガス・ルイス・ペレス』日本初上陸！
～200年前のシェリーは、このように造られていた～

現在シェリーについて語られることは①世界3大酒精強化ワインのひとつ②産膜酵母を張らせて熟成される③ソレラシステムにより長期熟成ブレンドされる、といったものです。どのワイン教則本をみてもほぼ同じ説明しかありません。残念なことに今日のシェリーにテロワールの概念は片鱗もありません。しかし、200年前は歴然とテロワールの概念が存在し、テロワールに従ったワイン造りがなされていたのです！工業化の流れにより、シェリー300年の歴史が最後の50年で培われたテロワールの概念がすべて失われてしまったのです。それに涙したウイリーが、昔と全く同じ方法で再現したシェリーが、この『ルイス・ペレス』です。本物のシェリーを、是非ともお試し下さい！

すでに多くのミシュラン星付きレストランで愛飲されてます☆彡

Celler de Can Roca ***, DiverXo ***, aBaC ***, Aponiente ***, Berasategui ***, Azurmendi ***, Arzak ***, Quique Dacosta ***, Dani Garcia ***, Cocina Hermanos Torres **, La Terraza del Casino **, Mugaritz **, Ramon Freixa **, Santceloni **, Moments **, CsasMarcial **, Disfrutar **

本物のシェリーとは？

【テロワール】 パゴと呼ばれるテロワール単位ごとに醸造

ヘレスは小高い丘が連なった地形になっており、それぞれの丘にはパゴと呼ばれる独自のテロワールの単位（大区画/村名アペラシオンに相当）が存在し、パゴ単位の相場に従ってぶどうの取引がなされておりました。ヘレスには300のパゴが存在し、特に4つのパゴ”バルバイーナ””アニーナ””マチャルヌード””カラスカル”は最も高く評価されておりました。ルイス・ペレスではそのパゴ単位でシェリーを造っており、アルバリサと呼ばれる石灰土壌の中でも”トスカ・デ・バラフエラス”（バラフエラの凝灰岩）と呼ばれる層状になった最も石灰の濃い畑のぶどうを主に使用しております。

【アル添なし】 酒精強化はせず、天日に干して糖分を凝縮

シェリーは、100年前まで酒精強化（アルコール添加）されておりませんでした。なぜ酒精強化されるようになったかというと、品質の劣るぶどうでも簡単に高アルコールに出来、ワインを安定化出来るからです。では、昔はどのように造られていたかというと、収穫したぶどうを天日に干し、糖度を凝縮させていたのです。この方法はアソレオと呼ばれ（ソレオとも云う）、フィノなら数時間から、最高に糖度の高いペドロ・ヒメネスなら2-3週間までと、求めるシェリーのタイプに従い天日干しの期間を変えております。しかも均一にぶどうが凝縮するように3日毎にぶどうを裏返すなど、とても手間と時間の掛かるものですが、シェリーの味わいは全く異なるものとなります。

【ソレラなし】 ブレンドせず、テロワールをそのまま表現

ソレラシステムによりブレンド＆熟成がされるようになったのは、19世紀中葉からと云われております。なぜソレラが生まれたかというと、当時急激に需要が増え樽の数が増え場所が足りなくなってしまい、樽を置くスペースを有効利用しながら均一ブレンドを実現する為でした。しかし、効率的に大量のシェリーを作れるようになった反面、各年の気候やそれぞれのテロワールを表現することは出来なくなってしまいました。ルイス・ペレスではソレラを使用せず、昔と同様にその土地の個性やその年の特徴をそのまま表現しております。

✣全てのキュヴェ有機栽培・ＳＯ2無添加✣

品番	スタイル	商品名	年号	タイプ Alc.	参考上代(税別)	
LS1202B	ART	カベルビア・サカ・ドス Caberrubia Saca Ⅱ, DO Xeres - 750ml ＜パゴ＞カラスカル（風味豊かで筋	NV	フィノ 15.0%	¥4,200	
ぶどう品種：パロミノ・フィノ このフィノはソレラが開発される前の方法、つまりその年の気候をそのまま表現する為にヴィンテージごと、その畑の特徴をそのまま表現する為区画ごとに、別々の樽で醸造される。更に、それぞれの異なるアロマの特徴を生かしながらベストの比率でブレンドすることにより、最高の味わいを生み出す。ぶどうは”バラフエラ”と同じなので、バラフエラの個性がより普遍的に表現されたシェリーと云える。Saca Ⅱに ブレンドに使用された年は、2013(寒い年)、2014(バランスの年)、2015(酷暑の年)と2017。					
LS1201-16	ART	ラ・バラフエラ La Barajuela - 750ml ＜パゴ＞カラスカル（風味豊かで筋肉質）	2016	フィノ 15.5%	¥13,000	僅少
ぶどう品種：パロミノ・フィノ カラスカルは1414年すでに高品質シェリーを生みだすプレミアム・ヴィンヤードとの記述がある。特権的歴代オーナーが所有していたことで知られる農園「エル・コレヒドール」に付帯する1850年に建てられた醸造所がパゴの頂上に位置し、ルイス・ペレスの主要な醸造拠点となっている。9月初めよく熟したぶどうを6-7時間アソレオし選別したぶどうを圧搾し初めに絞り出た35%のみをアメリカ樽に入れ12月まで発酵させる。翌年2月樽を移し替え”エル・コレヒドール”の卓越したアロマを損なわないよう樽にワインをやや満たし産膜酵母が張り過ぎないようしながら生理学的熟成を行う。卓越したぶどうが収穫できた年のみ造られるキュヴェで、造られたのは2013,2014,2016のみ。					
LS1208-17	ART	ラ・バラフエラ、パルマ・：コルタダ La Barajuela Palma Cortada - 750ml ＜パゴ＞カラスカル（風味豊かで筋肉質	2017	パルマ・コルタダ 15.0%	¥10,800	限定
ぶどう品種：パロミノ・フィノ このシェリーは、19世紀にアルマセニスタ(熟成専門ボデガ)が造っていたもので、このような醸造方法のシェリーは事実上消滅してしまいました。どのようなシェリーかというと、完熟手前の緑色のブドウを醸造し、2年ほどフロール(産膜酵母)の基で熟成した後フロールが消滅し更に酸化熟成した、現在の分類でいうフィノとアモンティヤードの中間的なものです。当然ながらソレラは用いておりません。暑かった2017年のヴィンテージがフロールを消滅させたことによって生み出された「パルマ・コルタダ」で、条件が揃わないと自然には生まれないシェリーです。黄金色に輝く色調。産膜酵母由来の白カビチーズ風味、パイナップルを思わせる南国果実風味に、麦わらの様な懐かしい香りが漂う。口に含むと香りが絡み合い、まるでヴァン・ジョーヌの様な味わい。					

品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代（税別）	
ヘレスの大革命		ボデガス・ルイス・ペレス **BODEGAS LUIS PEREZ**	アンダルシア地方			
LS1209-17	ART	ラ・バラフエラ、コルタド La Barajuela Cortado - 750ml ＜パゴ＞カラスカル（風味豊かで筋肉質）	2017	コルタド	¥10,800	new！ 限定
		ぶどう品種：パロミノ・フィノ 「パロ・コルタド」は、元々アルマセニスタがワインを樽熟させている約2～4年の間に分類されるワインでした。生物学的熟成(産膜酵母下熟成)を続ける個性がないシェリー樽の面に書かれた縦線に、チョークで横線を入れられた(コルタド＝切られた)ワイン、という意味です！ 特に日当たりのよい畑で遅摘みされたとても熟したブドウを、9月の中旬に完熟した房を選んで収穫した後2日間天日にさらし(アソレオ)、圧搾してボタ(木樽)で発酵させます。12月に澱引きし樽に戻し、コルタドになるまで1年以上熟成させ、更に樽は満たされた状態で2020年9月まで寝かされました。茶色掛かった淡いアンバーイエローの色調。松の実などナッツ風味に、仄かにヴァンジョーヌの様な産膜風味と南国果実風味に加え、コニャックの深遠で妖絶なブーケを感じる。優しい口当たりで、程よい酸に酸化香が絡まり、得も言われぬ官能的な味わい。		16.0%		
LS1207-16	ART	ラ・バラフエラ La Barajuela Raya- 375ml ＜パゴ＞カラスカル（風味豊かで筋肉質）	2016	ラヤ	¥5,800	限定
		ぶどう品種：パロミノ・フィノ 同じ畑のぶどうでも、収穫の時期によりその風味・味わいは大きく変化します。「ラヤ」は干しブドウになる直前の最後の段階で、ブドウのもたらすアロマの最後の表現と云えます。歴史上最も販売されていたシェリーの製法はラヤに基づいており、現在の「クリーム」の遠い祖先とも云えましょう。「ラ・バラフエラ・ラヤ」は、このテロワールから生じる遅摘みによる最終段階のアロマを表現するという、ラヤ本来の概念を再現しました。その為9月末に収穫し、2日間以上天日干し(アソレオ)しました。その後圧搾しボタで発酵させます。もし完全に発酵が進めばオロロソになってしまうので、ラヤが得られるかは運次第です。2016年は、その「ラヤ」が得られました！ 残糖がもたらす若干の揮発酸が明確に見分けられるラヤの特徴です。黄金色に輝く色調。熟したカリンのコンフィ(メンブリージョ)の果実味に、酸化風味を軽く感じる。口当たり厚みあり、凝縮した味わい。甘くは感じません。		16.0%		
LS1201-13	ART	ドス・パルマス・ラ・バラフエラ Dos Palmas La Barajuela-375ml＜パゴ＞カラスカル（風味豊かで筋肉質）	2013	アモンティリャード	¥7,900	2本
		ぶどう品種：パロミノ・フィノ 9月始め完熟したぶどうを収穫し、24-48時間アソレオ実施。垂直式圧搾機で初めに絞り出た35%のみをアメリカ樽(ボタ)に入れ発酵。樽熟期間中全ての樽の産膜酵母の貼り方などの様子を見ながら、ワインを抜いたり継ぎ足したりする。5年の生物学的熟成を経て、塩味・酸味・香味が増す。		15.0%		
LS1204-16	ART	アニーナ・カリベ Anina Caribe - 500ml ＜パゴ＞アニーナ（完璧なバランス）	2016	オロロソ	¥7,900	3本
		ぶどう品種：パロミノ・フィノ アニーナはヘレスで最もバランスが取れたシェリーが出来るパゴと見做されており、"エル・カリベ"はアニーナを構成する重要な区画。このワインは暑い夏の年にのみ生まれ、"レヴァンテ"と呼ばれる風により「酸化的熟成」が促される（つまりオロロソスタイルとなる）。この酸化的熟成により、畑の特徴である"エレガンス"と"フィネス"が引き出される。アソレオ2日間。		15.0%		

品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代（税別）

＊＊＊＊＊スロバキア＊＊＊＊＊

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
小カルパチア地方

スロヴァキアワインといっても、殆どの方は？？？に違いあるまい。事実、私たちはスロヴァキアに関する知識は殆ど持ち合わせていない。しかし、出会ってしまったのだ！何というピュアな透明感ある味わいか。オレンジワインは、更に奥深さが加わり、稀有な味わいに本当に驚いてしまった！フランスとスペイン以外のワインを輸入するなど全く考えていなかったにも拘らず、試飲しながらオーナーの娘カタリナの話を伺っているうちに、これは何としても日本の皆様にお伝えしなければならないという使命感が沸々と込み上げてきたのだった。
スロヴァキアに於けるワイン造りの歴史は、2000年前にも遡るという。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、農場を始めたのが初まり。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人のボクサーへ”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も一切使用せず、瓶詰め時僅かに添加するのみ。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過ぎず、今後更に素晴らしいワインを生み出してくれるに違いない！

LD0113-16 QUALITY リュゾヴィ・マジェール
Ruzovy Majer
2016 ロゼ ¥3,000

ぶどう品種：フランコフカ・モドラ50%、カベルネ・ソーヴィニヨン50% 「このドメーヌのロゼ」と名付けられた、唯一のロゼ！年により使用品種が変わる。サーモンピンクの美しい色合いのこのワインは、ステンレスタンクにて熟成。葉唐辛子やお汁粉の風味、フレッシュで柑橘の果実味とミカンの酸味を感じる魅力的な個性を感じさせるワイン。 13.0%

LD0101-18 ART デヴィネール
Deviner
2018 白 ¥3,900

ぶどう品種：デヴィン、トラミン半々。 デヴィンとはトラミナーとフェルトリナーを交配させたスロヴァキア品種。2002年に粘土質石灰土壌に植えられたぶどう。瓶詰め時に亜硫酸20mg/L添加。オレンジ掛かったイエロー。際立った香りで、アンズや金木犀にほんのりとヴァニラっぽい香りが漂う。自然な口当たりで、口中にドライアンズなどの果実香が満ちる。心地よい酸があり香りがハーモニーとなり永く続く。 12.5%

LD0111-17 ART インターバル
Interval 105
2017 橙 ¥3,700

ぶどう品種：リースリング100% 共産党の支配下になる以前、リースリングはこの地の代表的ぶどう品種であった。その伝統を再興すべく2008年に再び植えられたリースリングで100年ぶりに造られたのが2012年、「100年ぶりのリースリング」という意味を込めて”Riesling100”と命名された。2017年は5年目なので”Riesling105”！この地で新たなるワインの伝統が再び始まった！お父さんが2008年に植えた年度室石灰土壌のぶどうを90%除梗し、1日3回ルモンタージュしながら7日間醸し。圧搾後卵型プラスチックタンクFlextankにて自然対流しながら10ヶ月熟成。ろ過せず瓶詰め時のみ亜硫酸20ml/L加え瓶詰め。黄金色掛かったイエロー。ネクタリンや黄桃の果実味豊か。フレッシュな口当たりで黄桃の果実味が口中に広がり、心地よいミネラル感がある。

LD0108-18 QUALITY オランジズタ
Oranzista
2018 橙 ¥3,900 僅少

ぶどう品種：ピノ・グリ100% 粘土質石灰土壌のぶどうを90%除梗破砕し、1日3回ルモンタージュしながら7日間醸し。圧搾後、樽と同じように空気を通す卵型プラスチックタンクFlextankにて自然に対流しながら10か月熟成。ろ過せず、瓶詰め時のみ亜硫酸20g/L加え瓶詰め。濁ったオレンジ色。大人のファンタ・オレンジの様な、オレンジ感に満ちた味わい。酸とミネラルも豊か。

LD0114-16 QUALITY スーパーマジェール
Supermajer
2016 橙 ¥3,900

ぶどう品種：グリュナー・フェルトリナー スロバキアで最も栽培されている品種をまさに完熟した状態で収穫することにより、品種の魅力を最大限引き出した！一切潰さない丸のままのぶどうを5週間毎日2回櫂突きしながら醸し。搾汁をトーストしていない300Lフライゼルカ産新樽に入れ熟成。輝きのあるイエロー。フレッシュなアプリコットの果実味にほんのりと青唐辛子やあずきの風味が漂う。熟したしっかりした酸があり、食欲をそそる味わい。 11.5%

LD0122-17 ART エグスタシー・オブ・ワイン・アルピニスト
Eggstasy of wine alpinist II
2017 橙 ¥4,800

ぶどう品種：リースリング 2008年お父さんが植えた粘土質石灰土壌のぶどうを100%除梗して破砕、1日3回ルモンタージュしながら醸し。圧搾後酸素を通す卵型プラスチックFlextankにて6ヶ月熟成。IIは更に500L大樽で18か月熟成させた長期熟成タイプ！ろ過せず瓶詰め前だけ亜硫酸20mg/L加え2019年秋瓶詰め。卵型容器で熟成され、快楽物質をたくさん発生するワインの為”エグシタシー”と命名。日本入荷240本の限定品。マロン掛かったオレンジ色。オレンジ的柑橘風味、オリーブなど地中海的ハーブ風味、ターメリックや白胡椒などオリエンタルなスパイス風味が織りなす重層的な味わい。 12.0%

LD0102-17 ART クーティス・デヴィネール
Cutis Deviner
2017 橙 ¥4,500

ぶどう品種：トラミナー70%、デヴィン30% 2品種混醸で100%除梗し破砕、4週間醸し。人気で生産者完売のところ、日本向けに特別に確保してくれたワイン。輝きあるオレンジ色、キンカンなどの柑橘風味、フレッシュな口当たりでしっかりとした酸を感じ、キンカン果実味が広がり、皮の若干の苦みがスッキリとさせてくれる。これぞ「スロボドネ」っといった安定の味わい！ 11.0%

LD0109-16 ART クーティス・ピノテ
Cutis Pinoter
2016 橙 ¥4,200

ぶどう品種：ピノ・グリ80%、フェルトリナー20% ’16はとても困難な年だった。春の遅霜、うどん粉病はじめ全ての病気に悩まされ収量も低かったが、厳しい選別を行ったお陰でピノグリの特徴が表れたいいワインが出来た！5週間に渡る醸しと発酵期間中、毎日3回ピジャージュ実施。瓶詰め時に僅かにSO2添加、総亜硫酸27mg/L。強いオレンジから栗の様なやや茶掛かった色調。ほおづき、柑橘などの果実味に、すだちや青唐辛子の様な青さを感じさせる香りがほんのり香る。自然な口当たりで程よいまろやかさがある。凝縮した橙や柑橘の果実味と、心地よい酸味、皮の苦みと少々ザラザラしたタンニンが舌を程よく刺激する。紅茶や枯葉のニュアンスと柑橘果実味の混じり合った余韻が永く続く。 12.5%

l'Avenir

品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代（税別）	

＊＊＊＊＊スロバキア＊＊＊＊＊

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
小カルパチア地方

LD0104-13 ART パルティザン・クリュ
Partisan cru

2013 赤 ¥4,300 3本

ぶどう品種： ﾌﾗﾝｺｶ・ﾓﾄﾞﾗ50%,ｶﾍﾞﾙﾈ・ｿｰｳﾞｨﾆﾖﾝ35%,ｱﾘﾍﾞﾙﾈ15% ﾌﾗﾝｺﾌｶ・ﾓﾄﾞﾗはｽﾛｳﾞｧｷｱ、ｵｰｽﾄﾘｱ、ﾊﾝｶﾞﾘｰの伝統品種、ｱﾘﾍﾞﾙﾈはｽﾛｳﾞｧｷｱの伝統品種。赤最上のｷｭヴェ。野生酵母の働きで1日3回ピジャージュをしながら自然に発酵させた後、品種ごとに18ヶ月樫の500L樽で別々に熟成し、翌年の春にブレンド。ビン詰め時のみ僅かに亜硫酸を加え瓶詰め。透明感のあるガーネット色。スモモの様な赤黒果実風味にバニラが薫る高貴な風味。食欲をそそる凝縮した酸と果実味が口中に広がり、複雑な余韻が永く続く。 12.0%

＊＊＊＊＊日本＊＊＊＊＊

日本の誇る宝

ハルニワノウエン
春庭農園

信州伊那市

信州伊那市、南アルプスの麓に大川さんの営む「春庭農園」はある。寒暖の差の激しいこの地で、お米や野菜を農薬や化学肥料を一切使用せずに育てている。その大川さんの栽培方法は信じられない程丁寧で手間を掛けたものだ！その姿に心を打たれ、日本の農業の将来の為に何か出来ないかと考え、ラヴニールでは大川さんの造る「人参と林檎のジュース」を販売することを決意致しました！大川さんは,人参の種をまく前の作業がとても重要だという。人参は土の中の微生物、根に共生する微生物の働きが生育にとても大きく影響する作物で、その力を最大限に発揮できるように、人参の種まきに先立って麦を育てている。それは人参がすぐに吸収できる肥料を畑に施すのではなく、畑の微生物が人参を育てられるように畑を整えるのが目的だ！そうして出来た人参は、人参臭さの一切ない、瑞々しい果物の様な美味しさだ！その人参に、大川さんが太鼓判を押した隣村の杉山さんが造る林檎をブレンドして出来たのがこの「人参と林檎のジュース」。人参と林檎のジュースは免疫力を高め人間の自然治癒能力を高めるものとしても知られているが、大川さんのジュースは何と言っても美味い！サラッとした飲み口で、いくらでも飲めてしまいそう。是非、お試しを！！！

JJ0001 QUALITY **人参と林檎のジュース（赤）** 2020 **オープン**

大川さんが丹念に育てた人参と、大川さんが太鼓判を押した隣村で杉山さんが造る林檎をブレンド！年産800本の限定生産品。 賞味期限：2022年12月

JJ0003 QUALITY **人参と林檎のジュース（黄）** 2020 **オープン**

大川さんが丹念に育てた人参と、大川さんが太鼓判を押した隣村で杉山さんが造る林檎をブレンド！色から連想されるのと同じ、マンゴーやパイナップルを想わせるフルーティな味わい。栽培少量の為、販売数量僅か180本 賞味期限：2022年12月

※「人参と林檎のジュース」は生産者直送で、ワインとの同送は出来ません。ケース単位（12本）のみの発注にてお願いします。
※別途送料がかかります。また、生産者の都合により、配送の細かい日時指定に対応できませんので、あらかじめご了承ください。詳細はお問い合わせください。

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

推薦図書

恋愛タッチの軽く読める小説でありながら、自然派ワインの神髄が身に付いてしまう今迄なかった書籍。ソムリエの資格を持つ主人公「新二」は、フランスでワインの修行をすることになった。そこで「自然派ワイン」と出会う。自然派ワインの奥深さを目で見て学んでいくにつれ、自分が目指すべき仕事が何かを考えるようになった・・・ 物語に登場する生産者のエピソードは、フィリップ・ジャンボンなどほぼ実話。ワインは好きだけど自然派はよくわからない、という愛好家に是非読んでいただきたい書籍です。

「テロワール 波動」 北川ナヲ著 定価1,400円（税別・送料別）

※郵便でお届け致します。ワインとの同送は出来ません。

〒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 e-mail : info@lavenir-wine.com

l'Avenir

ラヴニールワインリスト

le 3 mars 2021

品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代（税別）

＊＊＊＊＊フランスワイン＊＊＊＊＊

シャンパーニュの新星

シャンパーニュ・バラ・マッソン
CHAMPAGNE BARRAT-MASSON

シャンパーニュ地方

コート・ド・セザンヌ地区、セザンヌ村から南西に20km程に位置するヴィルノクス・ラ・グランド村に誕生した全く新しいRMメゾン。ルイック・マッソンと奥さんのオレリー・バラの2人が力を合わせ、2011年の収穫からシャンパンを造り始めた。2人の実家は共にぶどう栽培家で、両家の栽培をご主人のルイックが行い、醸造学者の資格を持つ奥さんのオレリーが醸造を担当する。ぶどう畑は合わせて7.5ha。シャルドネ90%、ピノ・ノワール10%という構成。コート・ド・セザンヌの特徴である石灰質土壌にマッチしたシャルドネを主体に、ビオロジック栽培で果実味を生かしたシャンパン造りを実践する。生き生きとした果実とフレッシュ感、ミネラルが大きな魅力だ！初年度は自社ラベルでの販売は僅か1.5haから12,500本のみと限定されており、他のぶどうは大手メゾンに販売している。

品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代（税別）
LF2802	QUALITY	グラン・ダルジル、エクストラ・ブリュット、AOCシャンパーニュ Grain d'Argile, Extra Brut, AOC Champagne	NV	泡 12.0%	¥6,300
LF2801	QUALITY	フルール・ド・クレ、ノン・ドゼ、AOCシャンパーニュ Fleur de Craie, Non Dosé, AOC Champagne	NV	泡 12.0%	¥6,600
LF2803	QUALITY	マルガンヌ、ノン・ドゼ、AOCシャンパーニュ Les Margannes, Non Dosé, AOC Champagne	NV	泡 12.0%	¥8,800
LF2805	QUALITY	ラ・グランド・オメ、ノン・ドゼ、AOCシャンパーニュ La Grande Hommée, non dosé, AOC Champagne	NV (2015)	ロゼ泡 12.0%	¥9,800
LF2804-12	ART	ミレジメ、ノン・ドゼ、AOCシャンパーニュ Millesimé, Non Dosé, AOC Champagne＜マグナム＞	2012	泡	¥25,200

ぶどう品種：シャルドネ65%、ピノ・ノワール35%　粘土質の多い土壌にピノを植えている。ステンレスと木樽にて補糖せずアルコール発酵行い、澱と共に9か月熟成。瓶熟2年後、デゴルジュマンを行い。ドザージュは2g/ℓ。l打栓後3か月以上落ち着かせる。キュヴェ名は”粘土の種”の意。りんごの熟した果実味、酸もしっかりしていて力強い味わい。

ぶどう品種：シャルドネ100%　補糖をする必要のない位十分にぶどうを熟させ収穫。時間を掛け優しく圧搾。発酵はステンレスと樽を使用し、澱と共に9か月熟成。フィルターには掛けず瓶詰めし2年瓶熟。デゴルジュマンは1本づつ手で行い、ドザージュは、ゼロ。3か月以上落ち着かせて味わいがよく馴染むようにしている。キュヴェ名は”チョークの花”の意。フレッシュで、とてもエレガントな味わい。

ぶどう品種：シャルドネ100%　ステンレスと木樽で発酵、うち25%は新樽を使用。澱と共に9か月熟成。フィルターには掛けず2年瓶熟後デゴルジュマン。ドザージュはゼロ！打栓後3か月以上落ち着かせる。キュヴェ名”マルガンヌ”は、ギリシャ語で真珠を意味する”マルガリターリ”のフランス古語。真珠の様に気貴い輝きを意味する。長熟のポテンシャルを秘めた、緻密でエレガント

ぶどう品種：ピノ・ノワール100%　十分に熟すまで待ったぶどうを、破砕せずに24時間マセラシオンし、美しいロゼ色を得る。圧搾しフリーラン果汁のみを補糖せずに16℃の環境下ステンレスタンクで発酵。細かな澱と共に5か月熟成。その後手で瓶詰めし18か月瓶内2次発酵を行う。デゴルジュマンは不凍液は使用せず”ヴォレ”と呼ばれる栓抜きを用い1本ずつ手作業で行う。ドザージュはせず3か月以上落ち着かせてから出荷。　美しく淡いラズベリー色、泡は細かく長く続く。イースティな香り、サクランボや木苺の赤果実風味にほんのり土っぽさのある香り、心地よい酸とミネラル感ある味わい。

ぶどう品種：シャルドネ100%　最も良いシャルドネを選りすぐって醸造。100%樽を用いて熟成させた原酒を瓶内で40か月と長期間発酵熟成させることにより、キメが細かく優しい泡が生じる。パイナップルなど熟した果実味にブリオッシュなどほんのり香ばしさが香る、純粋で美しいミネラル感のあるエレガントな味わい。マグナムのみ450本生産

次世代のアルザス

アンドレ・ロレール
ANDRE ROHRER

アルザス地方

ストラスブールとコルマー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だが、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のだ！今回ご紹介するワインは、息子のルードヴィックがSO2を全く使用せず醸造した、フレッシュで美味しさに満ち溢れたワイン。

品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代（税別）
LF3402	QUALITY	クレマン、ブラン・ド・ノワール、ブリュット、AOCクレマン・ダルザス Cremant, Blanc de Noirs, Brut, AOC Crémant d'Alsace	NV(2018)	泡 12.5%	¥3,300
LF3409	QUALITY	クレマン・ダルザス・ブラン・ドブラン、AOC　クレマン・ダルザス Cremant, Blanc de Blanc, Brut, AOC Crémant d'Alsace	NV(2018)	泡 12.5%	¥3,500

ぶどう品種：ピノ・ノワール　潜在アルコール度数12度で収穫したぶどうを即プレスし低温で発酵。仄かにピンク掛かった美しい色合い。細かい泡、'18はキイチゴやチェリーなど赤果実感をより強く感じる風味。優しい中程度の泡の口当たりでピンクグレープフルーツの果実味。辛口ながら優しい甘みを感じる味わい。

ぶどう品種：シャルドネ　淡いイエロー、きめ細かくクリーミーな泡。洋梨やグレープフルーツなど黄色果実風味、ブリオッシュのイースティな香りがエレガント。フレッシュな口当たりで、旨味とミネラル感豊かな味わい。SO2無添加

l'Avenir
Convivialité autour du vin

品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代（税別）

次世代のアルザス

アンドレ・ロレール
ANDRE ROHRER

アルザス地方

LF3419	QUALITY	エッシャープ・ディ・ガルン、AOCアルザス・エーエデルツヴィッガー Esch Hab di Garn, AOC Alsace Edelzwicker (750ml)	NV (2017-18)	橙	¥2,800

ぶどう品種：オーセロワ、ゲヴルツトラミネール、シルヴァネール、ミュスカ　’17年のワイン醸造は、発酵がうまく進まずとても苦労した。力強くミネラル感に富んだ味わいだったが、フレッシュ感がなかった。それに引換え’18は実にフレッシュな味わいだったが、深みに欠けた。どうすべきか相当永い間悩んだが、その結果出来たのがこのワインなのだ。フレッシュ感に欠けた力強いオーセロワ’17とゲヴュルツ’17に、フレッシュだが深みに劣るシルヴァネール’18の醸しとミュスカ’18をブレンド！するとどうだ、スイスイと飲める何とも美味しいワインが出来上がった！キュヴェ名は、アルザス語で「ジュ・テーム」(愛してる)。このワインは、愛する2人の繊細な心を表している。全く違った個性を持った2人が出会う事で生まれたひとつの愛は、年を重ねるごとに離れられないものになる。この結合は決して身動き出来ず不自由になるのではなく、年を追うごとに永遠に熟成していくものなのだ、と。これは、彼女レアとの出会いを表している。ラベルの唇は、複数色あります(笑)　12.0%

LF3405-18	QUALITY	ピノ・ノワール”新月”、AOCアルザス Pinot Noir "Nouvelle Lune", AOC Alsace	2018	赤	¥3,000

ぶどう品種：　ピノ・ノワール　”ヌーヴェル・リュンヌ”とは新月のこと。実は、父アンドレがビオディナミに転換して初めて造ったナチュールのキュヴェは、ピノ・ノワールだった。その年の収穫は、新月の日に始まった！月日が流れ、ようやくロレールのピノ・ノワール醸造スタイルが定まった。それがこのワイン！結局父の気付きに戻った訳か、、’18から醸造方法を変え、除梗機を買い換え醸しも短くした。タンク熟成。淡いルビー色、赤い花やチェリーの風味。フレッシュで軽やかな口当たりで、スイスイ飲めてしまう新感覚ピノ！　13.0%

アルプスの味わい

ドメーヌ・ベリュアール
DOMAINE BELLUARD

サヴォア地方

ドメーヌ・ベリュアールは、モンブランの麓、標高450mというアルプスの高地に位置する特異なドメーヌだ。この地エーズAyseは22あるサヴォアのクリュの1つでサヴォアの僅か2%に過ぎない。しかしこのクリュの特徴は固有品種グランジェGringetだ！しかもグランジェは、ローマ人がぶどうを持ち込む前からここで栽培されていた固有種とみなされている。グランジェは世界でもサヴォアでしか栽培されておらず、栽培面積は僅か22ha。10haからなるベリュアールは、最も重要な栽培グランジェの栽培家である。1947年父が果樹園を切り開きぶどうに植え替えたことにより設立されたこのドメーヌは、現在ドミニクにより取り仕切られている。1988年ドメーヌを受継いだドニミクは、従来の化学物質を使用した農業ではぶどうの樹の成長がうまくいかないことに気付き、ビオディナミに転換。そして、澄み切ったまさにアルプスそのものの味わいのワインを世に送り出している。

LF2101-16	ART	レ・ペルル・デュ・モン・ブラン・ブリュット、AOP　ヴァン・ド・サヴォア-エーズ Les Perles du Mont Blanc-Brut, AOP Vin de Savoie-Ayze	2016	泡	¥5,200	2本

ぶどう品種：グランジェ、若干アルテス　アルプス山塊の石灰の石、氷河期の粘土質石灰層からなる土壌にて、固有品種グランジェが南向きの斜面で元気に育つ。12か月熟成の後、瓶に詰めてから2年間2次発酵と澱と共に熟成が進む。軽快さと複雑さ、深み、そして上品さが同時に味わえる、他にない際立った魅力を持った発泡性ワイン。SO2は圧搾時に1g、瓶詰め時に0.5g、澱引き時に0.5g/HL添加。

LF2103-16	ART	モン・ブラン・ブリュット・ゼロ、AOP　ヴァン・ド・サヴォア-エーズ Mont Blanc, Brut Zero, AOP Vin de Savoie-Ayze	2016	泡	¥6,900	7本

ぶどう品種：グランジェ　優れた区画のみのぶどうから造られた上級キュヴェ。12か月間1/2セメントタンク1/2ステンレスタンクにて熟成後、瓶に詰めてから2年間発酵と澱と共に熟成が進む。この長期に渡る熟成が、複雑さと深みのある味わいを生み出す。ドザージュ・ゼロの純粋な味わい。SO2は圧搾時に1g、瓶詰め時に0.5g、澱引き時に0.5g/HL添加。

LF2102-18	ART	レ・ザルプ、グランジェ、　AOP ヴァン・ド・サヴォア Les Alpes, Gringet, AOP Vin de Savoie	2018	白	¥5,900	僅少

ぶどう品種：グランジェ　アルプス山塊の石灰の石、氷河期の黄色泥炭土による土壌。野生酵母にて発酵させ、100%卵形のセメントタンクにて熟成。白い花、ミカンなど柑橘類の風味が穏やかでエレガント。酸は穏やかで優しさに溢れた他にない魅力に満ちたワイン。SO2は2g/HL添加

LF2105-18	ART	レ・グランド・ジョラス、アルテス、AOP ヴァン・ド・サヴォア Les Grandes Jorasse, Altesse, AOP Vin de Savoie	2018	白	¥6,300	4本

ぶどう品種：アルテス　粘土質石灰地層上の区画。即圧搾後、12か月に渡りステンレスタンクで発酵熟成、マロラックティック発酵も自然に行われる。白や赤い花と果実の香り、グランジェに比べより豊かな酸が特徴。SO2は2g/HL添加

l'Avenir
Convivialité autour du vin

品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代（税別）

サヴォアの情熱

リュック・ボエ
LUC BAUER

サヴォア地方

リュックは、栽培の仕事を請け負いながら2011年初めて自身のワインをリリースした。とはいえ、まだたった1.2haのぶどう畑を借りているに過ぎない。しかし、彼の活動はサヴォアの伝統を今に復活させる大きな一歩であることに間違いない。伝統白品種アルテス(ルーセット)は栽培にとても手間が掛り、晩熟で多産性赤品種のモンドゥーズは収量を40ha/hl以下に抑えないと良いワインができない。そんな難しい品種から、彼はこの地ならではのワイン造りに情熱を賭けている。スキー最上級者にしか滑れないようなただでさえ急峻な斜面に、石灰岩の露出した山から転げ落ちてきた石がびっしりと2mも積もった畑。足元悪く、歩くだけでフラフラするのだ。そこに晴天時にはじりじりと照りつける太陽が35度もの暑さをもたらす。こんなところで畑仕事ができるとは到底思えない、、　その畑で、ビオ、ビオディナミを実践し、他にはない類稀な味わいのワインを造っている。いろいろ試験的なワインも造るなど、これからが楽しみな生産者の出現だ！現在は新しい畑も手に入れ、耕作の請負仕事も辞め、トータルで3haの畑から自身のワイン造りに専念している。自然なワイン造りにとても研究熱心で、あの幻の醸造家ジャック・ネオポールとも親交があり2014年には何度も来て醸造を手伝いながらアドバイスをしてくれた。

LF1009-19 | QUALITY | コンベルナン・シャルドネ・アリゴ・テ
Combernand, Chardonnay Aligo Thé, Vin de France | 2019 | 白 | ¥4,000

ぶどう品種：シャルドネ2/3、アリゴテ1/3　東向き丸い石のある斜面、樹齢50年。古樽ドゥミ・ミュイで発酵・熟成12ヶ月、マロ実施。' 20.8.20の瓶詰め時に亜硫酸1g/HLと僅かに添加。600本のみの生産。キュヴェ名のアリゴ・テは、AOC上禁止されている品種の為、スペースを空けて2単語にした。 | 12.5%

LF1012-18 | ART | アルテス・ボールガール
Altesse de Beauregard, Vin de France | 2018 | 白 | ¥4,500

ぶどう品種：アルテス　ブージェ地区、粘土質石灰土壌に植わる樹齢70年の古木自社畑。搾汁後古樽で12か月熟成。マロラクティック発酵実施、ノンフィルター、SO瓶詰め時のみ1g/hl(0.01g/L)！添加。淡いイエロー、モクレンなど白や黄色の花や洋梨の香り。果実味・酸・ミネラルのバランス取れた味わいで、スケール感と広がり、永い余韻がハーモニーとなって続く。 | 11.5%

LF1013-19 | QUALITY | マンデイ・イズ・ア・ワイン・デイ
Monday is a wine day, Vin de France | 2019 | 赤 | ¥3,400

ぶどう品種：モンドゥーズ3/4、ガメイ1/4　樹齢の若い自社ぶどう。モンドゥーズはセミ・カルボニックで絞ったフリーランのみでアルコール10%。ガメイは樹に実った状態で過熟になったぶどうで、アルコール16%。とても優しく調和した味わい。SO2一切添加しない純粋ぶどうワイン。'20.8.20瓶詰め2000本製造。 | 11.0%

LF1010-19 | ART | コンベルナン・ガメイ・ピノ
Combernand, Gamay Pinot Noir ,Vin de France | 2019 | 赤 | ¥4,000

ぶどう品種：ガメイ90%、ピノ・ノワール10%　丸石交じりの氷河に運ばれた堆石、東向き斜面。ガメイは樹齢50年、ピノは' 15ヴィンテージのワインをブレンド！全房で10日間醸し、古樽ドゥミ・ミュイと227L樽にて12ヶ月発酵熟成、マロ実施。フィルターは掛けずに'20.8.20瓶詰め時に亜硫酸1g/HLと僅かに添加。650本の生産。 | 13.4%

LF1005-18 | ART | モンドゥーズ・ル・シャトー、AOPビュジェ
Mondeuse Le Château, AOP Bugey | 2018 | 赤 | ¥4,800

ぶどう品種：モンドゥーズ　リュックのワインの神髄とも云えるキュヴェ。石灰の石の堆積する急斜面で実るモンドゥーズをMCで12-13度の低温にて2週間房丸のまま醸した後樽にて熟成。ややガーネット掛かったルビー色。赤果実と溶けたタンニン、酸に樽の風味が混じり合い、とても深遠で複雑な風味を醸し出している。アルコール度は10.5度と低く軽やかさがありながらこの複雑さを兼ね備えている味わいは、デュジャックに通じるものがあるのではないでしょうか。 | 11.0%

エレガント！ジュラ

レ・グランジュ・パクネス
LES GRANGES PAQUENESSES

ジュラ地方

街の喧騒から離れた、森と牧草地に囲まれたジュラの田舎にて、2010年からワイン造りを始めた女性ロルリーヌ・ラボルド。ジュラのテロワールを最大限表現するピュアな味わいのワインを造り始めた注目すべき造り手だ。僅か3.5haの畑にて、ほぼ自分一人でぶどう栽培からワイン醸造までこなす。ぶどう栽培の傍ら、大自然の中でロッジの経営も行っている。2016年は品質も量も申し分なかったが、2017年は天候不順で収穫の70%を失った。

全アイテム完売　今春新ヴィンテージ入荷予定

品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代（税別）

ナントの巨人

ヴィニ・リーブル
VINI LIBRE

ロワール地方

スペインのナチュール界で最もイケてるワインバ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バーと云えば「コルティホ」に違いない！何かというと、ここコルティホに生産者が集まって来る。いつもの様にクエヴァー味と押し掛けると、いるわいるわ、フランスからピュズラご夫妻も～。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！きっと身長190cm、体重150kgはあるに違いない。ゾウの様なキリン、キリンの様なゾウ、か？！「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「旨ぇーじゃねーか！」という偶然の出会いで取引が始まった(笑) 「ヴィニ・リーブル」は、ナントから南東に（洒落ではございません）20km程進んだゴルジュという街に位置します。ワイン造りとは無縁の家系に育ったクリストフはぶどう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。所謂ネゴシアンという事にはなりますが、近年この手の生産者で傑出した品質のワインを生み出す生産者がポツポツ出て来ております。ワイン造りの家系ではないのにワインを造るという事は、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う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と、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！それだけのリスクを冒しても、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～

品番	スタイル	商品名	年号	色	参考上代（税別）
LF3601-20	QUALITY	ス・キ・ヌ・リ Ce Qi Nous Lie, Vin de France	2020	白	¥3,000
ぶどう品種：ムロン・ド・ブルゴーニュ（ミュスカデ） '18と同じナント地区のぶどうから醸造。'20はとてもいい年でぶどうの状態も完璧で醸造もスムーズだった。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。清澄もフィルターにも掛けず、シャプタリザシオンも行わず、SO2も一切添加していない。アニスやミント、フヌイユのアロマがあり、熟成に従いミネラル感が増す。			11.0%	
LF3602-18	QUALITY	ディヴァン・ポワゾン・ブラン Divin Poison Blanc, Vin de France	2018	白	¥3,500
ぶどう品種：ムロン・ド・ブルゴーニュ（ミュスカデ） ナント地区のぶどうから醸造。斑レイ岩と呼ばれるマグマが地下深くで生成された土壌で、熟成によりそのミネラル感が表現され、アニスやメントール、フヌイユなどの香りとなる。果実味とフレッシュ感、ミネラルが織りなすとても深い味わい。			12.5%	
LF3605-19	QUALITY	オルキドクラスト Orchidoclaste <Magnum>, Vin de France	2019	白	¥11,800
ぶどう品種：ムロン・ド・ブルゴーニュ（ミュスカデ） ナントの東25kmに位置するヴァレ村のぶどう、土壌はミカシスト(結晶片岩)。即圧搾後セメントタンクにて発酵、澱と共に卵型アンフォラにて9か月熟成。清澄もフィルターも掛けず、SO2も添加せず瓶詰め。マグナムのみ製造。			13.0%	
LF3604-19	QUALITY	ス・キ・ヌ・ルリ Ce Qi Nous Relie, Vin de France	2019	赤	¥3,200
ぶどう品種：カベルネ・フラン50%、メルロ50% ナントの東25kmに位置するヴァレ村のぶどう、土壌はミカシスト(結晶片岩)。除梗したブドウをステンレスタンクで発酵。醸しは軽く、清澄もフィルターにも掛けず瓶詰め。			12.5%	
LF3603-18	QUALITY	ディヴァン・ポワゾン・ルージュ Divin Poison Rouge, Vin de France	2018	赤	¥3,500
ぶどう品種：シラー、グルナッシュ、カリニャン各1/3 南ローヌ東端Saint-Pantaleon-les-Vignes村のぶどう。化石化した貝と黄色の砂が多く含まれる粘土質石灰土壌。セメントタンクで3品種混醸、半分のみ除梗し5日間醸し。フィルター掛けずSO2添加せず瓶詰め。心地よい果実味とフレッシュ感を与えてくれるミネラルが調和していて、重ったるさは一切感じられない。			13.5%	

親しみロワール

テール・ダルドワーズ
TERRE D'ARDOISE

ロワール地方

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てもありがたい造り手だ。

品番	スタイル	商品名	年号	色	参考上代（税別）
LF0302-18	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	2018	白	¥2,200
ぶどう品種：ｿｰｳﾞｨﾆﾖﾝ・ﾌﾞﾗﾝ グレープフルーツの心地よい風味、優しいまろやかさとスキッと爽やかな酸がとても良いバランスで飲み飽きしない味わい。			11.5%	
LF0303-18	FRIENDLY	グロロ Grolleau, Vin de France	2018	赤	¥2,000
ぶどう品種：ｸﾞﾛﾛ 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。			11.0%	
LF0301-18	FRIENDLY	ロゼ・ダンジュ、AOC ロゼ・ダンジュ Rosé d'Anjou, AOC Rosé d'Anjou,	2018	ロゼ	¥2,400
ぶどう品種：ｸﾞﾛﾛ、ｶﾞﾒｲ 12時間醸し、セニエ製法、セメントタンク熟成。山形サクランボ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した酸あり本当にウマイ！			11.5%	

品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代（税別）	

優しく・優雅・ピュア

トマ・ブタン
THOMAS BOUTIN

ロワール地方

父は球根の卸を、母は会計事務の仕事とワインとは全く関係ない家系であったトマは、なぜか次第にワイン造りに興味を持つようになった。栽培醸造学を修めた後、アメリカを含む各地で栽培・醸造の経験を積みアンジュに戻った。グザヴィエ・カイヨからはSO2を極力使用しない野生酵母によるワイン造りを、クリストフ・ダヴィオからは有機栽培を学んだ。そして2008年、80アールのシュナンの畑から彼自身のワイン造りが始まった。彼がワイン造りにおいて最も重要視していることは、収穫ぶどうと果汁の状態を尊重すること。彼にとってワインとは、ワインを通して何かを伝えるもの、語りかけるもの、だという。まさに彼のワインを飲むと、きっと何かを感じるだろう！　透明感ある味わいの先に、きっと何かを感じ取っていただけるはずだ。

LF0705-18 | QUALITY | シャラビア
Charabia, Vin de France
2018 | 白 | ¥3,300 | 2本

ぶどう品種：シャルドネ85%、シュナン15%　砂岩を含んだシスト土壌。即圧搾後野生酵母の働きで発酵、発酵最中にブレンド、FM実施。11か月間タンクで澱と共に熟成。SO2澱引き時に15mg/L、瓶詰め時に15mg/L添加。
淡いイエローの色調、濁りはなく輝いている。白い花、白桃や洋ナシなどの果実風味がとてもしっかり感じられ、とてもフルーティな香り。口当たりは生き生きとフレッシュで、心地よい酸がある。果実味に加えてミネラル感がしっかりとあるので、決してダレルことはない。余韻も長く、ちょっぴりした苦みがいいアクセントなっている。

13.3%

LF0703-16 | QUALITY | ラ・キエット
La Quiette, Vin de France
2016 | 赤 | ¥3,200 | 3本

ぶどう品種：ｶﾞﾒ55%、カベルネ・ﾌﾗﾝ45%　房丸のまま8日間醸し、野生酵母の自然な働きで発酵。9か月タンク熟成しフィルターには掛けずに瓶詰め。とても淡いルビー色、イチゴやこけももの果実味、フレッシュで軽やか、程よい酸が心地よい。

13.0%

LF0703-18 | QUALITY | ラ・キエット
La Quiette, Vin de France
2018 | 赤 | ¥3,300

ぶどう品種：ガメイ60%、カベルネ・フラン20%、グロロ20%　砂岩を含んだシスト土壌。品種ごとに8日間全房で醸し、FM実施、4月にブレンド。9か月ファイバータンクで熟成、ノンフィルター。SO2澱引き時に15mg/L、瓶詰め時に15mg/L添加。
淡いルビー色。熟したイチゴの赤果実風味豊かで、ガメイぽい土っぽさが感じられる。素直な口当たりで、心地よい赤果実が口中に広がる。フレッシュ感にあふれ、スイスイいける味わい。

12.6%

LF0702-11 | ART | トパーズ・貴腐
Topaz, Vin de France-500ml
2011 | 白 | ¥6,800

ぶどう品種：ｼｭﾅﾝ･ﾌﾞﾗﾝ　元々コトー・デュ・レイヨンの畑。3度に渡り収穫し完全に貴腐菌が付いたぶどうから醸造。タンク熟成。ドライアプリコットや蜜っぽい果実の風味。残糖が200g/L以上あるにも関わらず重たるさは皆無！豊かな酸のお陰で熟した果実の魅力を存分に心地よく楽しめる貴腐ワイン～

13.0%

アンジュの新しい伝統

ガローヴァン
GAR'O'VIN

ロワール地方

ガローヴァンは、2010年にセドリック・ガローにより設立された、全く新しいドメーヌだ。ボルドー・リブルヌのワイン学校でぶどう栽培・ワイン醸造を履修した後、1年ニュージーランドのワイン生産者で実践を積み、翌年はアイルランドで英語の勉強をしながらレストランで働くなど、幅広い体験をしてきた。父がシャトー・ドゥ・ブルイユで働いており元々この地の出身だった彼は、10年以上ビオにて栽培されていた2.2haの理想的なぶどう畑を手に入れ、このドメーヌを設立した。以来、栽培や醸造に必要な器具を少しずつ揃え、醸造所を造り、収穫したぶどうを置く場所を新設してきた。そして、2012年には収量の低いとても優れたグロロを植えた。3haの畑から僅か8000本のワインを産する小さいドメーヌにすぎないが、セドリックは美しいアンジュの魅力を最大限表現するため、自然なぶどうから亜硫酸を極力使用せず、区画ごとの味わいを表現するためブレンドせず、区画ごとにキュヴェを造る。また、志を同じくする若手アンジュの生産者（オリビエ・クザンの息子、トマ・ブタン、その他）らとグループをつくり、互いに研鑽し、新しいアンジュの魅力を伝える活動も精力的に行っている。美味しいワインを日々求め続けている、未だ31歳のセドリックの将来が楽しみだ。
全キュヴェSO2完全無添加。

LF1505-16 | QUALITY | ソムナン・ビュル、ペティヤン・ナチュレル・ロゼ
Somnan Bulles, Pet Nat Rosé, Vin de France
2016 | 弱泡ロゼ | ¥4,600 | 2本

ぶどう品種：カベルネ・フラン50%、グロロ50%　シストとクアーツ土壌の標高の高い南向きの斜面から収穫したぶどうを使用することにより、熟しつつもフレッシュ感あるペティヤンに仕上げた。瓶内発酵熟成1か月半後、手でデゴルジェし打栓。

11.5%

LF1501-15
LF1501-12 | QUALITY | ガローヴァン、AOC アンジュ
Gar'O'Vin, AOC Anjou
2015
2012 | 赤 | ¥3,500
¥3,600 | '12：4本

ぶどう品種：カベルネ・フラン　樹齢30年と80年のフランが植わる区画は真南向きの優れた畑。よく熟したブドウを除梗し醸造。赤果実の風味に、鉄、赤肉、茹であずきなどちょっと野性味のある風味が加わる。優しく穏やかな味わいで、バランスが取れている。

12.0%

品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代（税別）	

アンジュに大物登場！

ドメーヌ・ド・ラ・プティット・スール
DOMAINE DE LA PETITE SOEUR

ロワール地方

ロワールで自然派の動きが一番活発な地域アンジュに、期待の新星が登場した。その名はアドリアン・ド・メロ！初めて会ったとき、まだ35歳にも拘わらず並々ならぬ存在感を放っていた男だ。彼は2015年、レイヨン川を見下ろす南向きの高台にあるドメーヌ"クロ・ドゥ・レリュ"から3.2haのぶどう畑を譲り受け、自身のワイン造りが始まった。アドリアンはケベックでのワイン造りを皮切りに、フィリップ・フォールブラックが共同経営するビオディナミ生産者シャトーヌフ・デュ・パプのドメーヌ・デュセニュール、フィリップ・パカレ、その後アメリカと再度ケベックでワイン造りの経験を積んできた。特にパカレでの経験は大きかったようで、その時自分のやるべき事を発見したという。アドリアンの畑はシスト土壌の南向き高台に位置しており、昔からビオで栽培されている最高の条件に恵まれている。そこで、亜硫酸を一切添加しない自然醸造を実践している。テロワールを映し出すピュアな果実味を最大限表現するワインを生み出したいというアドリアンのこれからが、本当に楽しみだ！

品番	スタイル	商品名	年号	色	参考上代（税別）	
LF3206-15	QUALITY	ソヴァージュ Sovaj, Vin de France	2015	白	¥7,300	ﾏｸﾞﾅﾑ
ぶどう品種：ソーヴィニヨン　ただの香り豊かなソーヴィニヨンとは一線を画す、ピシッと酸の締まった、味わいの要素が詰まった集中度の高いワイン。エネルギーを感じさせる味わいです！				12.0%		
LF3208-16	QUALITY	シュヴィニョン Chevignon, Vin de France	2016	白	¥4,300	
ぶどう品種：ｿｰｳﾞｨﾆﾖﾝ・ﾌﾞﾗﾝ80%、ｼｭﾅﾝ・ﾌﾞﾗﾝ20%　霜でほぼ全てのぶどうを失ってしまった年。自社の白ぶどうをすべてブレンドして出来たキュヴェ（シスト土壌）。よってキュヴェ名は、シュナンの"シュ"とソーヴィニヨンの"ヴィニョン"をくっ付けて命名した。量は少なかったが、残った葡萄はとても健全で凝縮し高品質。収量僅か7hl/ha。収穫ぶどうを即プレス、澱引きせずそのまま樽に入れ発酵。古樽で9か月シュールリー熟成、翌春ステンレスタンクに移し更に5か月熟成、17年11月27日にSO2は一切使用せず瓶詰め。ミネラル感、凝縮感、スケールの大きな味わいながらフレッシュ感にも富んでいる。				14.5%		
LF3207-16	QUALITY	グロビュル・ブラン Globule Blanc, Vin de France	2016	白	¥4,500	
ぶどう品種：シュナン・ブラン100%　樹齢85年石灰質土壌に植わるデルヴォーの買い葡萄で醸造したキュヴェ。収穫はアドリアンが自身で手摘みし、収量は25hl/ha。収穫後即圧搾し樽入れ。古樽で9か月シュールリー熟成、翌春にステンレスタンクに移し更に10か月熟成、2018年4月SO2使用せず瓶詰め。				14.5%		
LF3212-17	QUALITY	レ・ガ Les Gâts, Vin de France	2017	白	¥4,900	
ぶどう品種：ｿｰｳﾞｨﾆﾖﾝ・ﾌﾞﾗﾝ100%　オレンジ・イエローの色調。ピンクグレープフルーツの果実味、豊かな酸にグレープフルーツの果実味と苦みがハーモニーとなり、食欲をそそる味わい。				13.0%		
LF3202-16 LF3204-16	QUALITY	ギャマン Gamins, Vin de France	2016	赤	¥3,900	
ぶどう品種：ｶﾞﾒｲ90%,ｶﾍﾞﾙﾈ・ﾌﾗﾝ10%　素直な果実味を最大限兼ね備えたワインを醸したいというアドリアンの言葉の通り、イチゴの心地よい果実味一杯のワイン！ほのかなガスが心地よい。				13.5%	¥8,500	ﾏｸﾞﾅﾑ
LF3211-18	QUALITY	クミュ Kumu, Vin de France	2018	赤	¥3,500	
ぶどう品種：カベルネ・ソーヴィニヨン　久しぶりにとても良い収獲が出来た年！シスト土壌に植わる樹齢45年のビオディナミで栽培された自社ぶどう。全房を搾汁した果汁と一緒に発酵させ、7か月タンクにて熟成。清澄もフィルターにも掛けず、SO2も一切添加せず瓶詰め。キュヴェ名の"クム"とは、アフリカのバンバラ族で発酵を意味し、果実が発酵により魂を授かるという事を、人間がワインを飲むと魂が高みに舞い上がることを示している。淡いルビー色。チャーミングなイチゴの果実味に満ちている！軽やかでイキイキとした味わい。				12.0%		
LF3211-20	QUALITY	クミュ Kumu, Vin de France	2020	赤	¥3,500	new!
ぶどう品種：グロログリ75%、ソーヴィニヨン・ブラン25%　Kumuとはアフリカ民族バンバラス語で「発酵」の意。またkumuとは発酵により神秘的な状態に変換することを意味し、それを摂取することにより魂を開放しスピリチュアルな世界に入ることを意味する。このワインは畑のオーナーとうまくいかず2020年1度のみしか造れないとこになった。グロログリを全房でセミカルボ2日目に揮発酸が発生したため、発酵がうまく進んでいる「レ・ガ」のソーヴィニヨン・ブランを加え発酵を促した。11日間の醸し後タンクで2か月寝かし、10/27に瓶詰め。淡いロゼ色。グロゼイユやサクランボ、イチゴの果実風味でフレッシュな口当たり。サクランボジュースの様な爽やかな飲み心地で、余韻に微かにシナモンの様なスパイスとタンニンを感じる。				11.2%		
LF3203-15 LF3205-16	QUALITY	グロビュル Globule, Vin de France	2015	赤	¥3,700	
ぶどう品種：カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニヨン　このワインは2回瓶詰めしたが、このキュヴェは11月に瓶詰めした2回目のもの。熟したイチゴにほんのりバニラが香る。"グロビュル"とはヘモグロビンの意味だが、ぶどうの樹に樹液が巡るのに血液を擬えて命名。生産量900本				12.0%	¥10,400	16 ﾏｸﾞﾅﾑ

l'Avenir
Convivialité autour du vin

品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代（税別）

アンジュに大物登場！

ドメーヌ・ド・ラ・プティット・スール
DOMAINE DE LA PETITE SOEUR

ロワール地方

LF3210-17	QUALITY	ゴー・ファスト Go Fast, Vin de France	2017	赤	¥3,900

ぶどう品種：グルナッシュ60%、サンソー40%　アドリアンが5年間働いていたシャトーヌフ・デュ・パプのドメーヌ・デュセニュールのビオディナミぶどうで醸造。’17は雨が降らずとても乾燥した年で収量も僅か15hl/ha。全房をステンレスタンクで13日間発酵、次いで8か月タンク熟成。清澄もフィルターにも掛けずSO2も添加せず瓶詰め。やや淡いルビー色合いで、フレッシュな軽やかでありながら深みのある味わい。あづき色、赤い花のエレガントな香りに黒胡椒のスパイスが仄かに薫る。フレッシュで口中に香りが広がり、心地よいタンニンが舌を撫でる。キュヴェ名は、すぐに飲んで美味しいのでGO FAST！

13.5%

LF3209	QUALITY	エロジェンヌ Erogène, Vin de France	2016	赤	¥4,500

ぶどう品種：カベルネ・ソーヴィニヨン　収穫の殆どを失った年だがこのカベルネは全てアドリアンの自社ぶどう。収量24hl/ha。全房で炭酸ガス充填もせず、ピジャージュやルモンタージュなど一切せず15日間醸し、ファイバータンクにて10が月熟成。エロジェンヌとは性感帯のこと。まるで女性の体の様に滑らかできめ細かで居心地のよい、そんな味わいのカベルネ・ソーヴィニヨン！

12.5%

AOCロワール・ドック？！

ドメーヌ・オトゥール・ド・ランヌ
DOMAINE AUTOUR DE L'ANNE

ロワール地方

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女流醸造家？？いったい何者か？と訝しがっていたらこういうことだった。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でもあるクリストフ・ボーのドメーヌ・ボートレにて共同で仕込んだワインをトゥーレーヌにある自身のドメー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・ルナールが居候しており、彼も自分のワインを造っている。こんな理想的な環境で、美味しいワインが出来ない筈がない！この女流醸造家の名前は、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で、ロワールらしい伸びやかな爽やかさが共存している、生き生きしたワインだ！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！全キュヴェSO2完全無添加。（現在は、ニコラ・ルナールは同居しておりません）

LF1302-14	QUALITY	セー・エス・ジェ、AOC コトー・デュ・ラングドック CSG, AOC Coteaux du Languedoc	2014	赤	¥3,200

ぶどう品種：サンソー10%、シラー50%、グルナッシュ40%　品種ごと別々に醸造したワインを、ロワールで熟成・ブレンド。キュヴェ名は、それぞれの品種の頭文字から取った。程よい酸と果実味ある味わい。

12.5%

LF1309-15	QUALITY	ボブ・ディランヌ Bob dit l'Anne <Magnum>, Vin de France	2015	赤	¥6,900	ﾏｸﾞﾅﾑ

ぶどう品種：サンソー、グルナッシュ、ガメイ、グロロ各1/4　’15のボブ・ディランヌは、南仏2品種ロワール2品種によるAOCロワール・ドック。バラの花の様な香り主体で軽やかでエレガント、しかも複雑性のある味わい。’15は生産量が少なく、マグナムのみ300本生産

12.0%

LF1305-16	ART	アナグラム Anagramme, Vin de France	2016	赤	¥3,300

ぶどう品種：グルナッシュ　イノシシが大好きな区画（汗）。除梗後粒のまま発酵、10日間の醸し。とても豊かな赤果実味に若干アニマルな風味漂い、フレッシュ感にとても富んでいる！

13.5%

お爺さんのブルゴーニュ

ドメーヌ・・デュ・クレール・オプスキュール
DOMAINE DU CLAIR-OBSCUR

ブルゴーニュ地方

優良な生産者を探し出すのが困難なブルゴーニュで、期待の彗星が登場した。オーナー醸造家のピエール・クレールは、ムルソーのジャック・プリウールでのぶどう栽培の経験を買われ、ヴォルネイにある古典的ドメーヌ、ド・モンティーユの栽培長を永年に渡り務めている実力者だ。モンティーユと云えば、映画『モンドヴィーノ』でも主役級で登場し、伝統を重んじ自然な手法にてワインを造りだしているとても存在感のある造り手である。クレールは長年温めてきた自分のワインを造るという夢を、2006年やっとスタートすることができた。お祖父さんが所有していた樹齢の古い畑を受継ぐことが出来たのだ。アリゴテの畑は僅か10畝であるが、樹齢50年と古い理想的な畑だった。彼に言わせると、アリゴテは50年前にはシャルドネと同等に栽培されており、大事にされていたという。シャルドネが植わる”ミステール”の畑は、僅か4畝のみ。ピノノワールは、お祖父さんが1982年に植えた畑だ。ブルゴーニュでは80%の生産者は決められた時期に決められた量の農薬や薬剤を散布しているが、ぶどうの状態と天気をよく観察すれば、例えボルドー液でも大幅に使用量を抑えられるという。当然ながらピエールは、自然を尊重し、ビオ、ビオディナミにてテロワールを最大限生かした栽培を行う。醸造に於いても醸造用物質（酸、酵母、酵素etc）は使用せず、テロワールとヴィンテージを最大限表現するワインを消費者に味わってもらえるよう、最大限の努力を惜しみなく注いでいる。これからの動向に、注目頂きたい生産者だ。2016年、請われてドゥ・モンティーユからマルキ・ダンジェルヴィルに移籍した。

LF1106-18	QUALITY	ゼロ・メガ Zéro Méga, Vin de France	2018	ロゼ	¥3,300

ぶどう品種：ｶﾞﾒｲ・ﾛｰｽﾞ　サヴォアで友人がビオで栽培しているぶどうを買って醸造したワイン。即圧搾、古樽にて6か月熟成。淡いサーモンピンク、小赤果実に仄かな樽香、小赤果実の果実味の心地よさに軽やかでスイスイ飲めてしまう。

12.0%

l'Avenir
Convivialité autour du vin

品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代（税別）	
お爺さんのブルゴーニュ		ドメーヌ・・デュ・クレール・オプスキュール **DOMAINE DU CLAIR-OBSCUR**	ブルゴーニュ地方			
LF1110-17	QUALITY	21センチメートル 21 centimètres, Vin de France	2017	赤 12.5%	¥3,400	
ぶどう品種：ガメイ　ボージョレ、ブリ村Bullyのビオディナミ栽培による買いぶどうで造ったワイン。全房にて15日間醸し、古樽で7か月熟成、SO2は瓶詰め時に20ml/L添加。キュヴェ名は、奥さんのジェニファーとアペリティフを飲みながら語った理想的なペニスのサイズ。やや紫掛かったルビー色。熟した赤果実風味。ボージョレらしいふくよかさとしなやかな厚みある口当たりに、ブルゴーニュらしい小梅の小気味よい酸がキュット締めてくれ、ボージョレとブルゴーニュの良さが調和した、まさにピエールらしいワイン！				
LF1101-16	ART	アリゴテ、AOCアリゴテ Bourgogne Aligoté, Aoc Aligoté	2016	白 11.0%	¥4,000	
ぶどう品種：ｱﾘｺﾞﾃ　5年樽にて1年澱と共に撹拌せず樽熟、清澄と濾過はせず、SO2は瓶詰め時のみ15mg/Lと極少量添加。 やや麦わら掛かった淡いイエロー。カリンや黄スモモなど、黄色果実の風味。生き生きとした口当たりで、熟した丸みのある酸、ミネラルが心地よく口中に広がる。オプスキュールのアリゴテは旨味豊かで定評があり人気あるが、'16はエレガントさに磨きが掛かかった素晴らしい味わい！				
LF1105-14/15	ART	シャルドネ、AOC ブルゴーニュ・シャルドネ Bourgogne Chardonnay, Aoc Bourgogne Chardonnay	2014 2015	白 12.0%	¥4,500	14：1本
ぶどう品種：ｼｬﾙﾄﾞﾈ　年によっては1樽も造れない程希少なシャルドネ。圧搾後静置させ大きな不純物のみ取り除き、5年程度の古樽で発酵。熟成もそのまま細かな澱と共に約1年。SO2は瓶詰め前のアッサンブラージュ時に15mg/Lと極少量添加。微かに緑掛かった淡いイエロー。ハチミツ、カリンなど黄色果実、甘茶ずるなど様々な風味が交錯する複雑な香り。フレッシュな口当たりで、黄色果実にほんのりとした苦みとミネラルを感じる。永く熟成させることでさらにポテンシャルが発揮されるような深遠なニュアンス。				
LF1112-15	ART	オクシモール Oxymore , Vin de France	2015	白 12.5%	¥7,900	僅少
ぶどう品種：シャルドネ 自社のシャルドネを24か月と長期古樽にて熟成。僅か4畝しかない為毎年造れるとは限らないシャルドネを、更に樽で1年永く熟成させたワイン。通常のキュヴェより熟成が永いので、more oxyde。						
LF1103-16	ART	ピノ・ノワール、AOC　ブルゴーニュ・ピノ・ノワール Bourgogne Pinot Noir, Aoc Bourgogne Pinot Noir	2016	赤 12.0%	¥5,200	
ぶどう品種：ﾋﾟﾉ・ﾉﾜｰﾙ　木製開放桶にて全房を野生酵母にて発酵、5年樽にて1年撹拌せず樽熟。涼しい年であったが、薔薇の様な高貴なアロマに包まれた実にエレガントな出来に驚きを隠せない！ガーネット掛かった淡いルビー色。サクランボやザクロ、薔薇の様な高貴なアロマに包まれた実にエレガントな風味。やや熟成が始まり掛け、妖絶な風味が表れてきた。梅やプラムの赤果実が口中に溢れ、魅力に富んだ味わい。				
LF1108-16	ART	マランジュ "シュール・ル・ボワ・シュッド" Maranges "Sur le Bois Sud", AOC Maranges	2016	赤 12.0%	¥5,400	僅少
ぶどう品種：ﾋﾟﾉ・ﾉﾜｰﾙ　マランジュの畑は'15末から賃借始めた。砂質土壌に植わる南向き樹齢40年のぶどうを全房で10日間醸し、古樽で12か月熟成。SO2は瓶詰め時に20mg/L添加のみ。森の南に位置するこの区画は涼しいテロワールで、ぶどうの房は小さくタンニンをもたらす。僅かにオレンジ掛かったルビー色。落ち着いたオレンジ果実やマンダリンオレンジ、オレンジペコ紅茶の香りに乳酸的風味が重なる。とても柔らかい口当たりで、赤果実やプラム、イチゴ、枯葉、クレーム・キャラメル、そして仄かなタンニンなどが次々と様々な香りが口中にやって来る。微かなガスと酸が舌の上でパチパチと弾け、熟成により更に複雑な味わいになる片鱗をすでに感じる。				
LF1109-16	ART	マランジュ "レ・ゾビューズ" Maranges "LesAubuzes", AOC Maranges	2016	赤 12.0%	¥5,400	僅少
ぶどう品種：ﾋﾟﾉ・ﾉﾜｰﾙ　マランジュの畑は'15末から賃借始めた。粘土質土壌に植わる南向き樹齢30年のぶどうを全房で10日間醸し、古樽で12か月熟成。SO2は瓶詰め時に20mg/L添加のみ。道路に近いこの区画はより開いた味わいとなる。 オレンジ掛かったより明るいルビー色。サクランボ、オレンジ、プラムなどの赤果実にやはり乳酸的なニュアンスを感じ、前者のキュヴェに比べより開いている印象。味わいはより軽やかで陽気、オレンジ風味のプリンなど明るい風味が口中に広がる。				

品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代（税別）

ミクロ・ネゴシアン

ソシエテ・アミ
SOCIETE AMI

ブルゴーニュ地方

ソシエテ・アミは、2014年に2人の友達（アミ）により設立されたとても小さいネゴシアンです。ウィリーは、ヴォルネィの名門ドメーヌ・ドゥ・モンティーユで経験を積み、その後オーセ・デュレスでビオディナミを実践するドメーヌ、クロ・デュ・ムーラン・オー・モアンヌで醸造家として働いております。もう一人のポールは、ロンドンやパリでテイスターとして研鑽を積み、また偉大な栽培醸造家、オロンス・ド・メレールやドミニク・オーヴェットらの基で経験を積み、シャンパンメゾンのブリューノ・パイヤールで販売を担当しておりました。ムーラン・オー・モアンヌで2年に渡り共に働き意気投合した2人は夢を語り合い共同でネゴシアンを設立しましたが、初ビンテージは2015年、未だ生産量は僅かな為2人とも従来の仕事を継続しながらソシエテ・アミの運営に当たっております。希望に燃える2人は幸運な事にマランジュ1級畑などを自社畑として手に入れ、使用するぶどうは全てビオ或いはビオディナミで栽培し、高品質ワインの生産に邁進しております。アルタベール・ジュリアンやピエール・クレールとワイン学校で同級生だったウィリーの縁で、ドミニク・ドゥラン、フレデリック・コサール、サルナン・ベリュ、ファニー・サーブルなど名高い生産者の協力も得ながら卓越した品質のワインを生み出したお陰で、彼らのワインは既にパリで高い評価を得、コアンスト・ヴィノ、フレンチ、アガペ、カーヴ・デ・パピーユ、ヴェール・ヴォレ、バラタン、、etc.などといった並みいる名店でいち早く楽しまれております！

LF3501-16	QUALITY	AOPブルゴーニュ　白 AOP Bourgogne Blanc	2016	白	¥4,800
ぶどう品種：シャルドネ　樹齢45-50年のピュリニーでビオ、ビオディナミで栽培された買いぶどうを即圧搾。澱引きして5-10年樽に入れ発酵、シュールリーにて10か月熟成。コラージュ、フィルターには掛けず、2g/hlと僅かにSO2を加え2ヵ月後に瓶詰め。穏やかな果実味を緊張感ある酸が引き締めるバランス取れた味わい。生産量1400本				12.5%	

LF3508-18	ART	アリゴテ・スキン、AOP アリゴテ Aligoté "SKIN", AOP Aligoté	2018	橙	¥4,900
ぶどう品種：アリゴテ　ブーズロンの隣村Chassey le Campsの砂質粘土、東向きの畑で有機栽培された樹齢45年のぶどう。半分を除梗した粒の状態で10日間醸し、半分は即圧搾し発酵。6年樽にて10か月、澱引きもバトナージュもせず発酵熟成、清澄もフィルターにも掛けずSO2も加えず翌年の6月に瓶詰め。生産量僅か900本。				11.5%	

LF3502-16	ART	AOP サン・ロマン　白 AOP Saint Romain Blanc	2016	白	¥6,800
ぶどう品種：シャルドネ　標高350m南西向き粘土質石灰土壌。樹齢35年のビオ、ビオディナミで栽培された買いぶどうを即圧搾。澱引きして5-10年樽に入れ発酵、シュールリーにて10か月熟成。コラージュ、フィルターには掛けず、2g/hlと僅かにSO2を加え2ヵ月後に瓶詰め。レモンピールの香り、ミネラル感ある味わいで上品な複雑味がある。生産量900本				12.5%	

LF3503-17	ART	AOP　サン・トネイ 1級　"クロ・ルソー"　白 AOP Santenay 1er Cru "Clos Rousseau" Blanc	2017	白	¥8,900
ぶどう品種：シャルドネ　標高300m南向き粘土質石灰土壌で常に有機栽培された畑のぶどう。古樽にて澱引きを一切せず1年間熟成、清澄もフィルターも掛けず、僅かにSO2を添加し9月に瓶詰め。生産量600本。				12.5%	

LF3504-18	ART	ル・ガミノ Le Gaminot, Vin de France	2018	赤	¥4,300
ぶどう品種：ガメイ45%、ピノ・ノワール25%、アリゴテ25%、シャルドネ5%　ブルゴーニュ主要品種を全てブレンドした画期的ワイン！起伏のあるマランジュに植わる樹齢45年のぶどう。ガメイは台形大型解放桶にて発酵、アリゴテは醸し、ピノはステンレスタンク、シャルドネは小樽にて発酵。古樽にて10か月熟成後、翌6月にブレンド、7月に瓶詰め。全品種全房発酵、清澄もフィルターにも掛けずSO2も加えないぶどうのみのワイン！生産量4000本。ガメイが果実味とスパイス感あるベースとなる味わいを、アリゴテが溌溂さを、ピノ・ノワールが複雑味とフィネスのあるタンニンを、樽熟されたシャルドネがワインに厚みを与えている。				12.0%	

LF3504-16	QUALITY	ル・ガミノ Le Gaminot, Vin de France	2016	赤	¥4,300	僅少
ぶどう品種：樹齢40年のｶﾞﾒｲ70%、樹齢50年のﾋﾟﾉ・ﾉﾜｰﾙ30%　ガメイは自社畑、ピノは買いぶどうだが自身で栽培。共に粘土質石灰土壌。除梗せず房丸のまま12日間ステンレスタンクにて混醸。ピジャージュ4回、ルモンタージュ実施。発酵温度は25-28℃。5-10年の古樽に入れ発酵を終え、6か月熟成。コラージュ、フィルターには掛けず、1.5g/hlと僅かにSO2を添加し2か月後に瓶詰め。赤い花の香り、軽やかでありながら複雑実のある味わい。Gameyとpinotをくっ付けたキュヴェ名は、出身地の南仏では"息子"という意味。生産量2200本					

LF3505-16	QUALITY	AOP ブルゴーニュ　赤 AOP Bourgogne Rouge	2016	赤	¥4,800	5本
ぶどう品種：ﾋﾟﾉ・ﾉﾜｰﾙ　1981年と1986年に植えられた自社畑のぶどうを除梗せず全房でステンレスタンクにて15日間醸し。ピジャージュ4回、ルモンタージュ実施。25-28℃の低温で発酵。5-10年の古樽に入れ発酵を終え、10か月熟成。コラージュ、フィルターには掛けず、1g/hlとごく少量SO2を添加し2か月後に瓶詰め。赤い花の香りと心地よい果実味。生産量2600本				12.5%		

LF3506-16	ART	AOP　コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ AOP Côtes de Nuits Villages	2016	赤	¥6,800	僅少
ぶどう品種：ﾋﾟﾉ・ﾉﾜｰﾙ　樹齢35-40年の粘土石灰土壌に植えられた買いぶどう。除梗せず全房をステンレスタンクで15日間醸し。ピジャージュ4回、ルモンタージュ実施、25-28度の低温で醸し。5-10年の古樽に入れ発酵を終え、10か月熟成。コラージュ、フィルターには掛けず1g/hlと僅かにSO2を加え2か月後に瓶詰め。よりタンニン強く、構成のしっかりした味わい。生産量900本				12.0%		

LF3507-17	ART	AOP　ボーヌ 1級　"シャン・ピモン" AOP Beaune 1Cru "Champs Pimonts"	2017	赤	¥9,900
ぶどう品種：ﾋﾟﾉ・ﾉﾜｰﾙ　粘土と石灰のバランスが完璧な区画"シャン・ピモン"の有機栽培ぶどう。全房にてステンレスタンクで発酵後、古樽で1年熟成。清澄もフィルターにも掛けず、僅かにSO2を添加して瓶詰め。生産量600本。軽やかで、お花畑の様に薫り高い。				12.5%

品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代（税別）

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

ボージョレ地方

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、ドメーヌ・ド・ラ・フーリィという名前のドメーヌを所有していたからだ。18歳からおじさんのドメーヌで働いて以来数々の生産者で経験を積んだ。2002年、JCラパリュに出合い収穫を体験、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った！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、ドメーヌ・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ビオ、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。

品番	スタイル	商品名	年号	色	参考上代（税別）
LF3101-19	QUALITY	セレネ、AOC ボージョレ Séléné, AOC Beaujolais	2019	赤	¥3,600
ぶどう品種：ガメイ　およそ7ヘクタールの石灰質土壌の畑で栽培されている、樹齢60年のガメイを使用。透明感のあるルビー色。口中にイチゴや木苺、梅の香りが一杯に広がる。タンク熟成により、素直な果実味がダイレクトに味わえます！SO2無添加.				12.5%	
LF3103-17	QUALITY	セレネ　　ボージョレ・ヴィラージュ、AOC ボージョレ・ヴィラージュ Séléné, AOC Beaujolais Villages	2017	赤	¥3,500
ぶどう品種：ガメイ　およそ7ヘクタールの石灰質、粘土質、花崗岩の畑で樹齢60年の古木が植わる区画。半分はタンク熟成で、もう半分は古樽にて熟成。赤い花の香りに、木苺の香り豊か。ほのかに感じるタンニンが心地よく、とてもエレガント！				14.0%	
LF3109-16	QUALITY	セレネ、　ボージョレ・ヴィラージュ、AOC ボージョレ・ヴィラージュ Séléné, AOC Beaujolais Villages	2016	赤	¥7,800　ﾏｸﾞﾅﾑ
ぶどう品種：ガメイ　樹齢60年の古木が植わる石の多い区画。半分はタンク熟成で、もう半分は古樽にて熟成。赤い花の香りに、木苺の香り豊か。ほのかに感じるタンニンが心地よく、とてもエレガント！				14.0%	
LF3106-19 LF3111-17	ART	ジズー Gisou, Vin de France	2019	赤	¥4,300
ぶどう品種：ガメイ　樹齢80年の古木が植わる石の多いクリュ・ボージョレに匹敵する最上の区画。複雑味あり、超熟のポテンシャルを秘めている。				14.5%	¥8,600　17：マグナム
LF3104-16 LF3105-16	ART	レオン Léon, Vin de France	2016	赤	¥9,500　ﾏｸﾞﾅﾑ
ぶどう品種：ガメイ　樹齢80年の古木が植わる石の多い区画。半分はタンク熟成で、もう半分は古樽にて熟成。赤い花の香りに、木苺の香り豊か。ほのかに感じるタンニンが心地よく、とてもエレガント！2016年息子レオンが誕生したことから、”ジズー”の区画のぶどうを用いてトップキュヴェ”レオン”を造った！				13.0%	¥29,800　ｼﾞｪﾛﾎﾞｱﾑ 1本

新世代のボージョレ

アントニー・テヴネ
ANTHONY THEVENET

ボージョレ地方

彗星の様に突如登場したアントニー・テヴネ。テヴネと聞くと名高いジャン・ポール・テヴネの親族かと想像してしまうが、実は全く血縁関係はない。お祖父さんの畑を受継ぎ2013年にドメーヌを設立した最も若い世代の生産者だ。ジャン・フォワラールやジョルジュ・デコンブといった重鎮の基で修業を積んだ後、満を持して自身のワインを造り始めた。特筆すべきは引き継いだぶどう畑の樹齢の高さだ。ヴィエイユ・ヴィーニュの区画に至っては、樹齢100年以上という超古木だ。このような素晴らしい畑のぶどうからワインを造れるとは何とも恵まれていると云えよう。さて、その彼のワインの味わいは如何に？それは今年ロワールで開催された自然派ワイン試飲会ラ・ディーヴ・ブーテイユでの人気ぶりを見て分かろうをいうもの。新世代のボージョレを、どうぞお試しあれ！

品番	スタイル	商品名	年号	色	参考上代（税別）
LF2701-14	QUALITY	AOC モルゴン AOC Morgon	2014	赤	¥3,600　1本
ぶどう品種：ガメイ　スミレや木苺、ボンボン・アングレの香りがとてもチャーミング。滑らかで軽やかな飲み口でスイスイいける。					
LF2702-13	ART	ヴィエイユ・ヴィーニュ、　AOC モルゴン Vieilles Vignes, AOC Morgon	2013	赤	¥4,600　僅少
ぶどう品種：ガメイ　樹齢1世紀越えの超古木から醸した特別キュヴェ。赤果実、カカオやスパイスなど複雑な風味。ミネラル豊かで深みのある味わい。					

l'Avenir
Convivialité autour du vin

品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代（税別）

う～まみマミ～

リリアン・ボーシェ
LILIAN BAUCHET

ボージョレ地方

恐らく聞き馴染みのない名前と思うが、自然派ワインファンなら"フィリップ・ジャンボン"、と聞いてピン！とくる方もあるかも知れない。実は、ジャンボンの"ユヌ・トランシュ"で協力しているのが彼！　リリアンは、クリュ・ボージョレの中心地フルーリーを中心として、ムーラン・ナヴァンやボージョレ・ヴィラージュに7haの畑を所有している。彼の哲学は当然ながら自然そのもの。合成化学物質を使用しない自然栽培を実践している。特筆すべきは、樹齢の古さ。古いもので120歳、平均でも60年以上という樹齢の高さだ。その樹から収量僅か25hl/haと味わいの詰まったぶどうを収穫している。醸造は主にセメントタンクにてセミ・マセラシオンカルボニック、古い木製の垂直式プレス機で種が潰れないように優しくプレス、古樽で熟成。陽気で大らかな性格のリリアンらしいスケールの大きい、力強さを感じさせるワインだ。全キュヴェSO2完全無添加。

LF0908-18	ART	アモール・ファティ Amor Fati, Vin de France	2018	赤	¥4,300
ぶどう品種：ガメイ　2015年以来3年振りに造った、とてもぶどうが熟した年のみ醸造するスペシャルキュヴェ。'18はリリアンがワインを造り始めて以来質も量も最もよかった年！ 標高300mの砂岩質土壌に植わるぶどうを、全房で21日間二酸化炭素の注入はせずセミカルボニックで醸し発酵。ルモンタージュ1-2回実施。圧搾後グラスファイバータンクで8か月熟成、清澄・フィルター一切せずSO2も加えず瓶詰め。キュヴェ名は、「自分の運命を愛せ」という意味。		14.5%	¥9,800 マグナム
LF0902-15 LF0919-15	ART	シュマン・ド・トラヴェルス Les Chemins de Traverses, Vin de France	2015	赤	¥4,200
ぶどう品種：ガメイ　"シュマン・ド・トラヴェルス"とは"近道"の意。醸造がスムーズに行かず紆余曲折したワインに付けるキュヴェ名。砂質花崗岩に植わる樹齢80年以上の古木のぶどうを、全房で21日間醸し。その間炭酸ガスもタンクに入れず、ピジャージュもルモンタージュも一切せずに発酵させ、プレス後10年樽で12か月熟成。しかしそのワインが完全に発酵していなかったため、翌年2016年のプレス後マールと一緒に7日間プレス機の中で再び醸し、毎日手で3回ピジャージュし、プレス後更に古樽に入れ18か月熟成させたお陰でようやく納得できる味わいになった。2018年春瓶詰め。		13.5%	¥8,600 マグナム
LF0914-16 LF0916-16	ART	ア・タ・サンテ・ケンサン！ a ta sante, Ken san!, Vin de France	2016	赤	¥4,800
ぶどう品種：ガメイ　リリアン・ボーシェとフィリップ・ジャンボンの基で1年に渡って働いた岸部兼太郎さんへのオマージュのキュヴェ！'16は遅霜の害などで9割以上のぶどうを失った苦難の年。僅か500Lしかできなかったので当初は自家消費用にと考えていたが、苦しい時に心の支えとなってくれたKenさんにこのキュヴェを捧る事にした！ 僅か2-3hl/haしか収獲できなかったが残ったぶどうは飛んでもなく健全で高品質！21日間の全房MC後タンクで12か月熟成、一部は樽熟。フィリップとリリアンの友情のこもった美味しさです～		13.0%	¥11,400 マグナム
LF0911-17	ART	ノー・スルフィット・ノー・クライ No Sulfite no cry, Vin de France	2017	赤	¥4,200
ぶどう品種：ガメイ　砂質花崗岩に植わる樹齢80年以上の古木のぶどうを全房で21日間醸し。その間炭酸額充填なし、ピジャージュ、ルモンタージュも行わず、半分はプレス後樽、もう半分はグラスファーバー製タンクにて7か月熟成。キュヴェ名は音楽好きなリリアンがボブ・マーリィの名曲「No Women No Cry」に引っ掛け亜硫酸嫌いを表現。		13.0%	
LF0903-17	ART	ダジバオ Dazibao, Vin de France	2017	赤	¥4,300
ぶどう品種：ガメイ　春に霜、夏に雹で悩まされたが、結果的には収量も取れ健全でいいぶどうが収穫できた。砂岩質土壌と砂質花崗岩に植わる平均樹齢40年以上のぶどうを全房で21日間醸し、その間炭酸ガス充填なし、ピジャージュもルモンタージュもせず醸し後、プレスしグラスファイバー製タンクに入れ7か月熟成。"ダジバオ"とは中国で主張・要求を路傍に大書きにして大衆に訴える「大字報」の事。リリアンがアペラシオンを全て剥奪された年にこのキュヴェ名を名付け、INAOに対する不満と反抗を表したのが始まり。		13.0%	
LF0912-16	ART	レルブ・フォール L'Herbe Folle , Vin de France	NV ('13-'16)	赤	¥9,300 マグナム
ぶどう品種：ガメイ　樽熟中の2013、2014、2015、2016年ワインをフィリップ・ジャンボンと一緒に試飲していた際、ひょんなことから出来上がったワイン。ジャンボンが語った驚くべき一言とは、「全部一緒にしちゃえば？！」。その結果、最高に素晴らしいワインが出来上がりました！ 恐るべし・・・　ぶどうは、ムーラン・ナヴァン、フルーリー、ボージョレ・ヴラージュの畑から。		13.5%	
LF0915-15	ART	デュンヌ・リーヴ・ア・ロートル d'une Rive a l'Autre, Vin de France	2015	赤	¥11,400 マグナム
ぶどう品種：ガメイ　「対岸へ」という名のキュヴェ。ソーヌ川を挟んでドメーヌの対岸にある畑からぶどうがやって来ることに由来する。また、24か月ととても永く樽熟したことから、舟で長い時間をかけて過去の岸から現在の岸まで渡ってきたことも意味する。マンガンと石英が多く含まれる花崗岩質土壌のぶどうを全房にて3週間セミ・カルボ、2-3回ピジャージュとルモンタージュも行いタンニンを抽出した後24か月樽熟。深い味わいのワインです。		14.0%	

品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代（税別）

いにしえのコート・ロティ

ドメーヌ・ブイヨ・サロモン
DOMAINE BOUILLOT SALOMON

コート・デュ・ローヌ地方

コート・ドール出身のフランソワ・サロモンが、2008年コート・ロティで有名なアンピュイにある2.8haの果樹園を取得したのが起源。翌年にはリンゴとアプリコットの樹を引き抜き、自身の手でシラーとヴィオニエを植え、その3年後に初めての収穫をすることになる。そもそもの始まりは、2001年から3年間ヴォーヌ・ロマネにあるドメーヌ・グロにてぶどう栽培の仕事をしたのが契機となり、ワイン造りへの情熱を持つようになった。ぶどうの植樹に当たってはセレクションマサルで選び抜かれた筋のよい樹を選別し、シラーはチエリー・アルマンに譲ってもらった。栽培はビオ、ビオディナミで活力ある樹を育て、収量を抑え粒の小さいぶどうを収穫する。機械の使用は出来るだけ控え、静かな自然の中でぶどうの樹が伸び伸びと成長できるよう心掛けている。訪問した2月の朝、急峻な畑一面に深い霧が立ち込め、神聖な気持ちになったことを想い出す。醸造に当たっては、2013年より亜硫酸の使用は一切やめ、全くの自然な造りを行っている。ある人は彼のワインを飲んでこう語った。「まるで昔、おじいさんが造ったワインを飲んでるようだ」と。まさに、昔、当然のように造られていた自然なワインを、今の時代に再現するワインが、ここコート・ロティに誕生した！何とも嬉しい生産者の誕生です！！！

LF4002-15 QUALITY
ラルセル・赤、VDP ロダニエンヌ
L'Arselle Rouge, VDP Rhodanienne
2015 赤 ¥3,700

ぶどう品種：シラー　コート・ロティのリュウ・ディ"ラ・グランド・プラス"La Grande Placeから僅か50mに位置するミカシスト土壌の区画。害虫スズキの影響で70%除梗せざるを得なかった。2/3は5年樽で発酵、1/3はステンレス槽にてそれぞれ9ヶ月熟成後ブレンド。さらに1ヶ月落ち着かせ瓶詰め。SO2無添加。4500本生産。

11.5%

LF4004-15 ART
ラルセル・ゴールデン
L'Arselle Golden, VDP Rhodanienne
2015 赤 ¥6,900 僅少

ぶどう品種：シラー　コルナスの"チエリー・アルマン"の樹をセレクション・マサルで植樹したスペシャル・キュヴェ！'16が初ヴィンテージ。標高340m南向きの区画"ル・ブロン"のぶどう。収量僅か10hl/ha。40%除梗、60%全房のぶどうを21日間醸し発酵。破砕、ピジャージュ、ルモンタージュは全くせず、プレス後300Lの古樽に入れ24か月熟成。その後3か月タンクで熟成させてから瓶詰め。一樽のみの生産。深みのある紫掛かったルビー色。スモモの赤黒果実風味にややスパーシーな樽香を感じる。口上がりは滑らかで、芯のある力強さと熟した果実の優しさが調和した味わい。
キュヴェ名の"ゴールデン"は、2009年にぶどうを植樹する前植えられていたりんごの品種名に由来する。

14.1%

LF4003-16 ART
コート・ロティ、 AOCコート・ロティ
Côte Rôtie, AOC Côte Rôtie
2016 赤 ¥9,600

ぶどう品種：シラー　2009年に植えた区画"ル・ブロン"（南向き、ミカシスト土壌）、2012/13年に植えた区画ル・コニェ（東～南西向き、ミカシスト＆石灰のシルト土壌）のぶどう。収量18hl/ha。全房の状態で足踏みし破砕。ステンレスタンクで30日間醸し後、プレスし5-10年樽で12か月熟成。バトナージュはせず、タンクに移し3か月熟成させた後瓶詰め。亜硫酸添加一切なし。
紫掛かったルビー色。スミレや蜜を感じさせるサルビア、赤い花など、とてもフローラルな香りに、赤黒果実、燻したような香りがほんのり漂う。グラスの中の香りに吸い寄せられる様な魅力的風味。程よい酸で軽快さのある飲み口ながら、深みのある味わい。

LF4050 ART
クレーム・ド・カシス
Crème de Cassis
リキュール ¥6,800 700ml

11本

原材料：カシス、砂糖、ビオ・アルコール　一般的にリキュールは着色料、香料、保存料など添加物が多用されているものが多いが、これはビオ原料のみで造られた純粋カシス・リキュール。作り方は、カシスを96度のアルコールに漬け、破砕機で優しく潰す。潰したカシスを6週間に渡り毎日櫂付きした後、4週間触れることなく休ませる。フリーランと濾したジュースを2週間に渡り静置し、不純物を沈殿させる。休ませたジュースに砂糖を加え、24時間優しく攪拌させた後、重力に任せて瓶詰め。濃厚なカシス・ネクターの様な味わい。とーーーてもカシスの味わいが濃いので、キールを作るなら通常の1/3量で十分！

18.0%

自然派天国の新星

ラ・ヴリュ・エ・ル・パピヨン
LA VRILLE ET LE PAPILLON

コート・デュ・ローヌ地方

"パピヨン"の所在する北ローヌ、アルデッシュは、自然派天国の様な理想郷だ！元を辿れば自然派ワイン醸造指導者のジャック・ネポールのアドヴァイスの基、1980年ドメーヌを立ち上げた大御所"マゼル"が、自然派天国アルデッシュの起源と云えよう。そして、マゼルの畑の一部を譲り受けて2010年からヴァン・ナチュールを造り始めた実力者がシルヴァン・ボック。さらにシルヴァン・ボックの子分的存在が、この"パピヨン"を立ち上げたメリル・クロワジエールだ。メリルの2人のお祖父さんは共にぶどう栽培家で、幼い時からワインは身近な存在だった。ある年いつもの様に収穫と醸造の手伝いをしていた時、突如として彼はワインの魅力に憑りつかれてしまった。以来、ワイン醸造士の国家資格を取得し、マゼルを皮切りに各地でワイン造りの経験を積み、満を持して2012年自身のドメーヌを設立した。自然派理想郷で脈々と受け継がれ発展してきた、まさに旬の生産者が造り始めた旬のワインです！畑はすべてビオ。野生酵母の自然な働きで発酵、濾過・清澄はせず、SO2も殆ど、或いは全く使用しない。

LF2408-18 QUALITY
ゼット・ブラン
Z Blanc, Vin de France
2018 白 ¥3,900

ぶどう品種：ヴィオニエ　未だかつてなかった最高のヴィンテージで傑出したワインが出来た為造った、この年限りのワイン！乾燥のストレスもなく病気もなく完璧に綺麗に実った豊満なヴィンテージ。粘土質石灰、南南東と東向きの2つの区画、収量25-30hl/haの低収量のぶどうを複数回に渡り収獲。即圧搾、デブルバージュ後、600Lの樽で発酵熟成澱と共に10ヶ月。清澄もフィルターも掛けず、瓶詰め時含めSO2全く加えず瓶詰め。麦わら掛かったイエローの色調。ライチや白から黄色の花など華やかな香り。口に含むとライチや洋梨、黄桃などの果実味が広がり、厚みある口当たり。充実した酸と微かな揮発酸がとてもよいバランスを取っている。キュヴェ名は、苗字CroiZierのZで、ボトルを寝かせるとZがNatureのNに見える事に掛けている。

14.0%

l'Avenir

品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代（税別）

自然派天国の新星

ラ・ヴリユ・エ・ル・パピヨン
LA VRILLE ET LE PAPILLON

コート・デュ・ローヌ地方

品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代（税別）
LF2403-17	QUALITY	トゥー・クザン Tous Cousins, Vin de France	2017	赤 11.5%	¥2,700

ぶどう品種：シラー　除梗して6日間醸し、タンク熟成。熟したダークチェリーのフレッシュな果実味一杯。スーと流れるような飲み心地。SO2は瓶詰め時含め添加なし。

品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代（税別）
LF2410	QUALITY	アンペール Impair, Vin de France	NV （'15&'17）	赤 13.0%	¥3,200

ぶどう品種：カベルネ・ソーヴィニヨン　対極的な2ヴィンテージをブレンドすることにより、とても美味しいワインが出来た！'15は除梗し10日間醸し、18か月樽熟のリッチな味わいに対して、'17はMCで3日間醸した後タンク熟成したロゼの様な軽やかなワイン。流れる様な口当たりでミネラリーな滋味ある味わい。

自然派ワイン真の継承者

シルヴァン・ボック
SYLVAIN BOCK

コート・デュ・ローヌ地方

アルデシュで素晴らしいワインを造り始めた生産者が出現！この地で初めてSO2を使用しない自然派ワインを造り始めたのは、ご存じマゼル。マゼルのジュラルドが、自分の後継者として太鼓判を押したのがこのシルヴァンなのだ！シルヴァンは、教師の両親のもとに生まれたが、家のテーブルにはいつもワインが置かれ、ワインはとても重要な存在だった。コート・ロティでの収穫体験以来ワイン熱が取り付き、レストランで働く友人からシャーヴやメメといった素晴らしいボトルを飲ませてもらっていた。そんな時、収穫時に飲ませてもらったマゼルのワインが何でこんなにぶどうの味がするのに、他のワインはしないのかに衝撃を受け、自然派ワインの虜になった。その後マコンで本格的にぶどう栽培とワイン醸造について履修し、2年間マゼルで働いた後、農業学校の栽培醸造責任者となった。しかし、除草剤や農薬の使用に耐えられなくなり、再びマゼルの門を叩く。そしてついに2010年、マゼルの畑の一部をフェルマージュにて譲り受け、兼ねてから念願だった農薬を使用しない自然な、自分自身のワイン造りが始まったのだ。基本的にすべてのキュヴェSO2完全無添加

品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代（税別）
LF1614-18	QUALITY	プレ・アン・ビュル Pre en Bulle, Vin de France	2018	白 12.5%	¥4,200

ぶどう品種：グルナッシュ・ブラン　標高230m南西向き、石灰質土壌。即圧搾後ステンレスタンクにて発酵をさせたが、残糖15-20gで発酵が止まってしまった。春に発酵が再び始まる前3月15日に瓶詰めし、ペティヤンとなった。清澄もフィルターも掛けずSO2も添加せず。初めて造ったペティヤンの為、un debut, un preambule, pre en Bullesと命名。泡は比較的豊かでメロンなど香りも豊か。果実の甘みと程よい酸がよいバランス。

品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代（税別）
LF1616-19	QUALITY	ア・ラ・フレッシュ A la Fraiche, Vin de France	2019	白	¥3,900

ぶどう品種：ソーヴィニヨン90%(2019)、シャルドネ10%(2018)　ソーヴィニヨンは南仏ガール県の買いぶどうを使用。粘土質石灰土壌。ソーヴィニヨンは即圧搾後ステンレスタンクで発酵、シャルドネは即圧搾後古樽で発酵熟成。ソーヴィニヨンの発酵終了後ブレンドしステンレスタンクで8か月熟成。つまりシャルドネは12か月樽熟後ブレンド。清澄もフィルターにも掛けずSO2も添加せず瓶詰め。イエローの色調。パイナップルにハーブが漂う軽やかな風味。口当たりフレッシュで、パイナップルの果実味とフレッシュな酸が心地よい。キュヴェ名は、「朝の様に爽やかな時」という意。

品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代（税別）
LF1605	ART	レキリブリスト l'Equlibriste, Vin de France	NV ('16-17)	白 13.5%	¥4,900

ぶどう品種：シャルドネ　alc.14.5度とても熟した'16のリッチなワインと、雹害で成熟が止まってしまい早く収穫したalc12.5度の'17をブレンドし、とても良いバランスを得たワイン。フレッシュでありながらキャラメルのニュアンスあり、メロンの果実味にヴァニリンの複雑さが感じられる透明感ある味わい。

品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代（税別）
LF1606-13	ART	ル・フリュイ・ド・ラ・パシアンス Le Fruit de la Patience, Vin de France	2013	白 13.5%	¥5,200

ぶどう品種：シャルドネ　長期熟成させた傑出した味わい。

品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代（税別）
LF1601-19	QUALITY	バスキュール Bascule, Vin de France	2019	赤 12.5%	¥3,200

ぶどう品種：カリニャン100%　温暖化に伴い、セミカルボニックだった醸造方法を'18から通常のMCに変え、よりフレッシュなワインを目指すようになりました！黒紫掛かったインクの様な色調。スミレのフローラルな香りやブラックベリーなど赤黒果実風味に、クローヴや黒コショウのスパイシーな香りがほんのり感じられる。酸のピチピチ感がsuperフレッシュでありながら丸みもあり、軽やかなタンニンが心地よい。

品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代（税別）
LF1607-17	QUALITY	ルヴィヤン・ガメイ Reviens Gamay, Vin de France	2017	赤 12.5%	¥3,300

ぶどう品種：ガメイ　粘土質石灰土壌と、玄武岩の大きな石のある土壌と2つの区画のアッサンブラージュ。マセラシオン・カルボニックにて発酵後、タンクにて熟成。果実味とフレッシュ感があり、スイスイ飲める軽快な飲み口で味わいあり。

l'Avenir
Convivialité autour du vin

品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代（税別）	
自然派ワイン 真の継承者		シルヴァン・ボック **SYLVAIN BOCK**	コート・デュ・ローヌ地方			
LF1612-15	QUALITY	ラ・プティット・グット La P'tite goutte, Vin de France	2019	赤	¥3,300	
ぶどう品種：グルナッシュ100%　温暖化に伴い、セミカルボニックだった醸造方法を' 18から通常のMCに変え、よりフレッシュなワインを目指すようになりました！ 紫掛かった淡いルビー色。スミレのフローラルな香りに小梅、スモモなど小赤果実の風味。フレッシュな口当たりで、生き生きとした酸があり、流れるような軽快感がある。余韻に杉の様な風味あり。						
LF1609-14/16	QUALITY	ネック Neck, Vin de France	2014 2016	赤 13.0%	¥3,200 ¥3,400	14:3本
ぶどう品種：グルナッシュ 100%　1haは玄武岩、0.6haは石灰質の土壌。Mカルボニック、21日間醸し、ルモンタージュ1度ピジャージュなし、8ヶ月タンクにて熟成、清澄・フィルター掛けずに重力で瓶詰め。						
LF1602-17	QUALITY	レ・グルロ・ルージュ Les Grelots Rouge, Vin de France	2017	赤 13.0%	¥3,400	
ぶどう品種：グルナッシュ80%、シラー10%、メルロ10%　粘土質石灰土壌。Mカルボニック、グルナッシュは21日間シラーとメルロは14日間醸し、発酵初期にルモンタージュ1度ピジャージュなし、9ヶ月タンク熟成、清澄・フィルター掛けず重力にて瓶詰め。						
LF1610-17	ART	サック・ア・ロック Suck a Rock, Vin de France	2017	赤 13.0%	¥4,300	
ぶどう品種：メルロ　。Mカルボニック、14日間の醸し、発酵初期にルモンタージュ1度ピジャージュなし、古樽で10ヶ月熟成、清澄・フィルター掛けず重力で瓶詰め。"サック・ア・ロック"とは"岩を啜る"の意味。アメリカのインポーターがこのメルロを気に入り、ブレンドせず瓶詰めすることを頼んだことに敬意を表して命名。						
LF1604-14/15	ART	ラフュ Raffut, Vin de France	2014 2015	赤 13.00%	¥4,500 ¥4,200	14：2本
ぶどう品種：シラー 100%　1/3は除梗し2/3は全房にて発酵。熟成は樽にて。洗練された赤果実風味。コート・ロティのようなエレガントさがある。熟成によりポテンシャルが現れる偉大なキュヴェ。						

ザ・ボルドー		シャトー・カントローデット **CHATEAU CANTELAUDETTE**	ボルドー地方			

リブルヌの対岸に位置する狭小アペラシオン、グラーヴ・ド・ヴェイルは、ドルドーニュ川によって運ばれた小石がたくさん存在することにより特別なテロワールが存在している。従って、別格的な高品質ワインを産する独立したAOCが古くより認められている。1870年よりシャトリエ家により受け継がれてきたこのシャトーは、いち早く高品質ワインの生産を目指した先駆者でもある。周りを木々に囲まれた恵まれた自然環境を生かし、土壌の分析に始まり、土地にあった台木の選定、品種の選択、密植度、栽培方法など全てを見直し、土地の特徴を兼ね備えた健全で高品質なぶどうを収穫。区画ごと品種ごとに最適な醸造をされ、各キュヴェが造られている。赤ワインは肉付きよくしなやかな味わいで、白ワインはセミヨン主体であることから香り豊かで優しい口当たりが特徴。品質的に優れているのは勿論だが、飲みやすさが重要と考え、バランスの良さとスイスイ飲める親しみある味わいが魅力！

LF0501-16	FRIENDLY	クラシック・ブラン、AOCグラーヴ・ド・ヴェイル Classique Blanc, AOC Graves de Vayres	2016	白 13.0%	¥2,200	
ぶどう品種：セミヨン　熟した白桃のエレガントな香り、グレープフルーツの柑橘風味、口当たり優しくまろやかな味わいで、爽やか。						
LF0503-15	QUALITY	プレスティージュ・ブラン、AOCグラーヴ・ド・ヴェイル Prestige Blanc, AOC Graves de Vayres	2015	白 13.0%	¥2,700	僅少
ぶどう品種：セミヨン　熟した白桃や黄桃の香り、焼栗やノワゼット、焦がしバターの香ばしい香り、丸みのある口当たりで優雅な風味がとてもエレガント。						
LF0502-15	FRIENDLY	クラシック・ルージュ、AOCグラーヴ・ド・ヴェイル Classique Rouge, AOC Graves de Vayres	2016	赤 13.0%	¥2,400	
ぶどう品種：メルロ　ダークチェリーなど赤黒果実風味に甘草のニュアンスが混じる、口当たり柔らかくしなやかな果実味が心地良い。						
LF0504-15	QUALITY	プレスティージュ・ルージュ、AOCグラーヴ・ド・ヴェイル Prestige Rouge, AOC Graves de Vayres	2015	赤 13.5%	¥2,900	
ぶどう品種：メルロ　ダークチェリーなど赤黒果実風味に甘草のニュアンスが混じる、口当たり滑らかで丸みのあるタンニン、赤果実や甘草風味が豊か。						
LF0505-15	QUALITY	グランヴァン・ルージュ、AOCグラーヴ・ド・ヴェイル Grand Vin Rouge, AOC Graves de Vayres	2015	赤 14.5%	¥3,800	
ぶどう品種：メルロ　傑出したぶどうが収穫できた年のみ造るトップキュヴェ。熟した赤黒果実にバニラやココナッツなど贅沢な風味、口当たり滑らかで噛むような肉付き、重層的な余韻がとても永く続く。						

品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代（税別）

最高のオードヴィ生産者のワイン

ローラン・カゾット
LAURENT CAZOTTES

南西地方

世界最高のオードヴィとリキュールで知られるローラン・カゾットは、実はとても高品質なワインも醸しているのです。他のすべての果実や植物同様ビオディナミで栽培し、全くの自然醸造を行っております。自身が輸入し卸しているルーシー・マルゴーやショブルックと共に、フランスの多くの美味しもの好きに楽しまれております！

LF3308-16 ART アンフォール・グット
Amphore Goutte
2016 橙 ¥4,300

ぶどう品種：モーザック・ローズ　ローランによる初のオレンジワイン。粘土質石灰土壌に植わる樹齢の古いぶどうを使用。4週間スペイン製370Lのアンフォラで毎日ピジャージュしながら果皮醸し後プレス、更に5か月間アンフォラで熟成。その後半分はタンク、半分は樽にて10か月熟成。瓶詰め時にのみSO2を添加、総亜硫酸20gm/L。美しい琥珀色、オレンジやキャラメルの混じり合った優しくエレガントな風味、ビターオレンジや甘くないキャラメルの少々苦みを感じる味わいが果実味と合いまってよいバランス。

12.0%

新世代の醸造家

シャトー・レスティニャック
CHATEAU LESTIGNAC

南西地方

ベルジュラックの南部に、熱い情熱を持った自然派生産者が登場した。若いカップル、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だ。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生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・ヴィニュロン"と呼ばれる存在だ。云ってみれば、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、彼らに与えられた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。ネオ・ヴィニュロンの、テロワールを感じさせる美味しいワインを、是非とも味わっていただきたい！SO2は基本的に全く使用しないが、必要とあれば僅かのみ添加することは厭わない。【新情報】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)を設立しました！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りました。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ます。勿論すべて有機栽培で醸造は全てマチアス＆カミーユが行っております。更なる進化に乞うご期待！

LF1420-176 ART ブラン　'17
〔CH〕Blanc XVII, Vin de France
2017 白 ¥4,900

ぶどう品種：セミヨン90%、ソーヴィニヨン・ブラン10%　'17は天候被害で90%を喪失してしまった為、ドメーヌのセミヨンとソーヴィニヨンを全て使用。収量僅か3hl/haと超希少となった。青と茶色の泥炭土土壌。除梗した全てのぶどうを10日間冷却した状態でマセラシオンした後ゆっくり圧搾し、木製樽で1年間アルコール発酵が続いた。トータルで樽熟期間18か月でその後コンクリートタンクで更に6か月熟成、SO2は一切添加せず'19年8月に瓶詰め。

13.5%

LF1421-16 ART ブラン'16
〔CH〕Blanc XVI, Vin de France
2016 白 ¥10,000 マグナム

ぶどう品種：ソーヴィニヨン・ブラン　人気の白メインキュヴェ。石灰と青色泥炭土土壌のSBをタンク4つ分2-8日間醸し、バリックと2割はアンフォラに移して16か月発酵熟成、SO2は一切添加せず瓶詰め。黄金掛かった黄色、軽やかでいて味わい深く、酸が引き締めている。

13.0%

LF1429-19 QUALITY ブリザール
〔HLM〕Blizzard, Vin de France
2019 白 ¥3,500

ぶどう品種：ソーヴィニヨン・ブラン70%、セミヨン30%　ベルジュラックにおけるビオのパイオニアでビオディナミに転換したドメーヌ・ド・ラ・トゥルモンティーヌのぶどうを使用、なだらかな頂きにある白い石灰の優れた畑。　早朝手摘みした冷えたぶどうを5時間掛けゆっくり圧搾、その後48時間澱下げ。発酵・熟成はセメントタンクにて実施。瓶詰め時にSO2 20mg/L添加、フィルターなし。白桃や柑橘の豊かな香り、旨味の乗った締まった酸があり、スイスイいける。

13.0%

LF1404-18 QUALITY レ・ブリュム
〔HLM〕Les Brumes, Vin de France
2018 白 ¥3,300

ぶどう品種：セミヨン40%、プチ・マンサン40%、ユニ・ブラン20%　プチ・マンサンはラファエル・ペロートが栽培するジェール県の脱炭酸粘土土壌のぶどう、セミヨンとユニ・ブランはレスティニャックの標高350m粘土石灰質の丘に位置するぶどうを使用。太陽が豊かだった年のワインで、食欲をそそる酸と優しい残糖が、甘口ワイン嫌いをも虜にする美味しさ！

13.5%

LF1401-18 QUALITY ヴァ・トゥ・フェール・ボワール
〔HLM〕Va te Faire Boire, Vin de France
2018 赤 ¥3,400

ぶどう品種：メルロ50%、カベルネF30%、マルベック10%、ソーヴィニヨンB10%　メルロ、カベルネは4日間のMC、マルベックは除梗して10日間の醸し、SBは即プレスし、別々に発酵と6か月のタンク熟成をしてブレンド。SO2無添加、コラージュ、フィルターもせず。スミレの花の香り、フレッシュプラムなどの赤黒果実風味豊か。果実の旨味と爽やかなスミレ風味が絶妙なバランス！僅かの残糖がふくよかさを与えている。

13.5%

LF1401-19 QUALITY ヴァ・トゥ・フェール・ボワール
〔HLM〕Va te Faire Boire, Vin de France
2019 赤 ¥3,300

ぶどう品種：メルロ66%、カベルネS20%、カベルネF14%　メルロはビオからビオディナミに転換中のブノア・プリッセから、カベルネS&Fは2016年から買っているカルマン・ヴァンドンヂリッシュから。メルロは20%のみ除梗し4日間醸し、セメントタンクで6ヶ月熟成。カベルネSは即圧搾しタンク熟成したロゼの様なワイン。カベルネFは2週間MCし圧搾。SO2は瓶詰め時に20mg/L添加。ロゼワインのような色合い。木苺やグロゼイユの豊かな果実風味、仄かで優しいタンニンの、スイスイ飲めてしまう心地よい味わい。

14.0%

品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代（税別）	
新世代の醸造家		シャトー・レスティニャック **CHATEAU LESTIGNAC**	南西地方			
LF1425-16	QUALITY	ラ・プランチュルーズ 〔CH〕La Plantureuse, Vin de France	2016	赤 13.5%	¥4,300	僅少
ぶどう品種：カベルネ・フラン　茶色泥炭土に植わるCFを除梗し粒のぶどうを4日間醸し。際立ったルビー色。チェリーやフランボワーズの赤果実で、実にエレガントな風味。熟した赤果実風味が口中に充満し、ビロードの様に滑らか。程よい酸でフレッシュ感あり、とても良いバランス。"カリピージュ"から「豊満な」という意味の"プランチュルーズ"というキュヴェ名になった。まさに、豊満な魅力的女性を彷彿とさせる味わい！（？）						
LF1428-18	QUALITY	ドゥ・ローブ・ア・ローブ 〔HLM〕de l'Aube à l'Aube, Vin de France	2018	赤 13.5%	¥3,900	
ぶどう品種：ソーヴィニヨン・ブラン50%,メルロ50%　ビオディナミで栽培したソーシニャック産ソーヴィニヨンと、有機栽培している隣人のメルロを、圧搾後11月にブレンドしセメントタンクにて熟成。薫り高くフローラルでデリケート！食事の初めに楽しく飲めるワイン。今すぐ飲んでも美味しいし、熟成させれば土壌の石灰由来の深い味わいが表れる。キュベ名は「夜明けから夜明けまで」という1日だけの短く儚い事を意味し、マセラシオンが短く朝焼けの様に美しいこのワインの色を表現すると共に、マチアス＆カミーユが大好きなアラン・バシュングという有名なフランス人歌手の人生を描いた本のタイトルで、アランへのオマージュを捧げている。						
LF1417-16/17 LF1418-16	QUALITY	タンペット 〔CH〕Tempête, Vin de France	2016 2017	赤 '16:14% '17:13.5%	¥4,500 ¥9,400	'16: 1本 マグナム'16
ぶどう品種：メルロ60%、カベルネ・ソーヴィニヨン40%　粘土質石灰土壌のぶどうを2週間タンクにて醸し。明るいルビー色。チェリーなど赤果実の香り。赤果実・酸・ビロードの様なタンニンが混然一体となった優しくエレガントな味わい。ラベルの波は、被害の多かったヴィンテージと子供が生まれて多忙だった年を乗り越えた事を表す。						
LF1402-16	ART	ランセストラル 〔CH〕L'Ancestral, Vin de France	2016	赤 13.5%	¥5,800	
ぶどう品種：カベルネ・フラン　CFがとてもよく熟した年にしか造れない特別キュヴェ。前ヴィンテージは2011の為、5年振りに造れた！北/南向き青色茶色泥炭土に植わる樹齢30年のぶどうを、収量僅か25hl/haにて栽培。除梗した粒のぶどうをセメントタンクにて15日間醸し、次いで225Lバリックにて24か月発酵と熟成を細かい澱と共に行う。熟成中に1mg/Lと僅かに亜硫酸を加え、コラージュもフィルターもせず瓶詰め。深みのあるルビー色。ミュールやカシスの詰まった果実風味、木の根や木の実、仄かにココナツの香りなど、複雑で深遠な香りが広がる。深みのある味わいで、キュッとした酸が味わいを引き締め、赤黒果実やヴァニラ、プラムのオードヴィなど様々な香りが余韻となって続く。					
LF1405-16	ART	ラシガス 〔CH〕Racigas, Vin de France	2016	赤 13.5%	¥6,900	
ぶどう品種：メルロ　北/南向き白色泥炭土と石灰土壌に植わる樹齢40年のぶどう、25hl/haの低収量。収穫時のぶどうはとても小さい。除梗し粒のぶどうを樽に入れ10日間醸し、次いで半分はアンフォラ、半分はバリックに入れ24か月細かい澱と共に熟成。熟成中に1mg/Lと僅かに亜硫酸を加え、コラージュ、フィルターは行わず瓶詰め。黒味掛かったルビー色。熟したグリオットチェリーやブラックベリーの果実味、甘草、ヴァニラ、コーヒー、蜜など様々な複雑な要素が混じり合う深遠な風味。口に含むとフレッシュ感あり、複雑な風味が次々と長く続く。					
LF1415-15	ART	ラシガス 〔CH〕Racigas, Vin de France	2015	赤 13.5%	¥11,800	マグナム
ぶどう品種：メルロ　赤のTOPキュヴェ。牡蠣殻混じりの青色泥炭度土壌。除梗後1-3年使用した開放式小樽（バリック）にて手で定期的に上下を返しながら1ヶ月発酵、12ヶ月熟成。その間1度だけ澱引きし、フィルターに掛けず瓶詰め。SO2完全無添加、収量18hl/ha。黒味のある深い色合いのルビー。ダークチェリーなど赤黒果実にカカオの香り。樽とミネラルが混ざり合い、全てが混然一体となった深い味わいで、余韻も長い。ピュアな味わいが魅力。					

森のワイン		ドメーヌ・レ・オー・ド・ボナギル **DOMAINE LES HAUTS DE BONAGUIL**	南西地方			

ドルドーニュ川とロット川に挟まれ、ちょうどカオールの北西に位置し、森に囲まれた独特のテロワールで、全くの自然な手法によりワインを造りだした生産者がいる。その名はステファン・ドゥリニー。9haからなるシャトー・ド・ボナギルの標高の高い畑には、シャルドネ、ソーヴィニヨン、ガメイ、メルロが植えられている。周りは、栗・樫・松・ヒースやエニシダといった様々な樹木に覆われた、まさに森のテロワール。上流に行くにしたがって細くなるロット川のこの流域は、第三期の鉄鉱に富み、鉄分の多い粘土、ケイ質砂、石灰など多くのミネラル分が豊かだ。その為ワインはとてもバランスが取れエレガントで、程よい酸がのった果実味に満ちている。自然に魅せられ自然が大好きなステファンは、化学物質、除草剤、殺虫剤は使用せず、肥料も用いない。トラクターの使用も避け畑が踏み固められ微生物の自然な働きが弱められないように気を配っている。畑にも搾汁にも何かを加えることはしない。どうしても必要な時だけ僅かな亜硫酸は加える場合があるが、基本的に酵母も亜硫酸も加えない。出来るだけテロワールの特徴をそのまま表現するため区画ごとの品種別に瓶詰めする。

LF2002-12	QUALITY	シャルドネ Chardonnay, Vin de France	2012	白 12.5%	¥3,500
ぶどう品種：シャルドネ　フレッシュなパイナップルの果実味、ミネラル感のある、生き生きした味わい。					
LF2003-12	ART	シャルドネ・アン・フュ Chardonnay en Fut, Vin de France	2012	白 13.0%	¥4,400
ぶどう品種：シャルドネ　熟したパイナップルの風味豊か、生き生きした酸と熟した酸が重厚で凝縮した味わい。収量僅か6hl/ha。					

l'Avenir
Convivialité autour du vin

品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代（税別）	

森のワイン

ドメーヌ・レ・オー・ド・ボナギル
DOMAINE LES HAUTS DE BONAGUIL

南西地方

LF2004-12	QUALITY	ガメイ Gamay, Vin de France	2012	赤	¥3,500	僅少
ぶどう品種：ガメイ　赤果実、フレッシュいちじく、茹であずきなどの際立った香り、酸とミネラルが味わいを引き締めており、食事を誘う味わい。				13.0%		
LF2006-12	QUALITY	メルロ Merlot, Vin de France	2012	赤	¥3,500	
ぶどう品種：メルロ　茹であずきの風味、フレッシュ感ある味わい。ミネラリーで余韻永い。				13.5%		
LF2007-12	ART	メルロ・アン・フュ Merlot en Fut, Vin de France	2012	赤	¥4,200	僅少
ぶどう品種：メルロ　フリーランを10か月3-4年樽にて熟成。赤果実風味に鉄分を感じる香り、ゆであずきの風味。とてもエレガントな味わい				13.5%		

安心濃旨

ル・パン・デュ・シャトー
LE PIN DU CHATEAU

ラングドック地方

コルビエールのグランクリュに認定されたブートナック周辺に125haの敷地を構え、うち37haにぶどうが植えられている。つまり、ぶどう畑は幾つかの区画に分かれ、その間には深い森や石灰の露出した山、小川が流れるなど、まさに多様な自然が調和している理想的な環境の中で、ぶどうは元気に育つのだ。マチューのワイン造りの要諦はこうだ。樹齢の古い樹をビオで健全に栽培し、収量を40-45hl/haに抑え味わいを凝縮させるとともにぶどうを完熟させる。発酵はぶどう丸のまま、或いは一部除梗し、セメントタンク或いは木樽で発酵熟成。味わいは、充実した果実味いっぱいで、うま味が詰まっている！

LF0201-16	FRIENDLY	ラ・ファンタジー、IGPドック La Fantagie, IGP d'Oc	2016	赤	¥1,850	
ぶどう品種：グルナッシュ80%、シラー20%　一部はぶどう房丸のまま残りは除梗し、セメントタンクにて発酵。やや紫がかった色合いの際立ったルビー色。ダークチェリーやスミレの香り、口に含むと木苺や野イチゴの果実味が押し寄せてくる。まろやかさありバランスよし！　若干冷やすと果実味が引き立ちます。				14.5%		
LF0202-15	FRIENDLY	AOC コルビエール Le Pin du Chateau, AOC Corbières	2015	赤	¥2,100	
ぶどう品種：カリニャン50%,グルナッシュ25%,シラー20%、ムールヴェードル5%　手摘みで収穫選別後、カリニャンはぶどう房丸のまま、それ以外は除梗しセメントタンクにて発酵。ダークチェリーやフレッシュなプルーンの香り、ハーブや枯葉の香り。口当たり滑らかで余韻が永い。グリルや炭火で焼いた肉と好相性。				14.0%		

マブダチのワイン

ヴァン・デ・ポット
VIN DES POTES

地中海地方

ユニークな生産者が出現した。それは、自然派ワインに魅せられちょっとキチガイのようになってしまった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、生産者と一緒に自分達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だ！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った。狂ったソムリエの動向に、目が離せませんヨ！

LF3702-19	FRIENDLY	ブルーム Bloom, Vin de France	2019	白	¥2,900	
ぶどう品種：クレーレット、グルナッシュ・ブラン、ヴィオニエ　南ローヌVisanの栽培家レミ・ブイザンとのコラボ。ビオ・ビオディナミで栽培したぶどうを熟し過ぎない状態で収穫。淡い色合い、白い果肉の果実味華やかでエレガント、心地よいミネラル感がある。				13.0%		
LF3705-19	QUALITY	グリーク・コネクション・クラシック、IGP エーゲ海 Greek Connection Classic, IGP Mer Egée	2019	白	¥3,400	完売
ぶどう品種：ミュスカ・ア・プティ・グラン90%、アシルティコ10%　エーゲ海に浮かぶサモス島でぶどう栽培する若き醸造家ジャソン・リガスとのコラボ「グリーク・コネクション」！標高600-800m、石英、シスト土壌、東・東北向き斜面に植わる樹齢50年のぶどう。フリーランのみ使用しセメントタンクで発酵。ステンレス、卵型セメントタンク、新樽でそれぞれ6ヶ月熟成。				12.5%		
LF3704-18	QUALITY	グリーク・コネクション・スキン・コンタクト、IGP エーゲ海 Greek Connection Skin Contact, IGP Mer Egée	2018	橙	¥4,000	完売
ぶどう品種：ミュスカ・ア・プティ・グラン100%　エーゲ海に浮かぶサモス島でぶどう栽培する若き醸造家ジャソン・リガスとのコラボ「グリーク・コネクション」！標高600-800m、石英、シスト土壌、東・東北向き斜面に植わる樹齢50年のぶどう。半分除梗し20日間醸し、圧搾後400Lのストッキンガー樽にて18か月熟成。				12.0%		

l'Avenir

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

LF3703-19	FRIENDLY	アパッシュ Apache, Vin de France	2019	赤	¥2,600	
ぶどう品種：カリニャン70%、グルナッシュ20%、ムールヴェードル10%　マキシム・マニョ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9か月タンク熟成。紫掛かったルビーの色調。スミレのフローラルな香りに、スモモなど赤黒果実の風味。自然な口当たり、心地よい酸がとてもフレッシュで、スイスイ飲み進めさせてくれる。色素を感じさせる軽やかなタンニンがまた良い！「アパッチ」というキュヴェ名は、インディアンの様なスパイス風味を感じることから。		13.5%		
LF3701-18	FRIENDLY	レ・ポエット Les Po(è)tes, Vin de France	2018	赤	¥2,700	
ぶどう品種：シラー、グルナッシュ、カリニャン、ムールヴェードル　ラングドックのGCテラス・ド・ラルザックにあるシャン・デ・バルビエとのコラボ。スパイス感ある赤果実の果実味、フレッシュ感ある心地よい飲み口を楽しめる味わい。				13.5%		

新鮮新感覚

ル・プチ・ドメーヌ
LE PETIT DOMAINE

ラングドック地方

30歳そこそこのオレリアンが初ヴィンテージからとんでもないワインを造りだした！モンペイルーと云えば、レグリエールやドーピヤックに代表されるように優れたワインを産出する類稀なテロワールが存在する地。モンペイルーの理想的テロワールに魅せられた彼は、ここで耕作放棄された古木が植わる畑を引き継ぎ、ワイン造りを開始した。ディジョンの醸造学校で、将来自分自身でワイン造りすることを夢見ながら世界中でワイン造りの経験を積んでいった。ニュージーランド、カリフォルニア、南アフリカ、オーストラリアなど新大陸を中心に栽培・醸造の実践を積み、兼ねてより思いを定めていたモンペイルーにやってきた。彼が目指しているワインとは、フレッシュな果実味を生かした清涼感あるテロワールワイン。その味わいを常に思い頭に浮かべながら、日々畑仕事を行っている。この味を出すために、今何をしなければいけないのか・・・　この積み重ねが今、結果となるのだ、、

LF0802-14	ART	ラ・デムジュール、IGPペイ・ド・レロー La Démesure, IGP Pays de l'Hérault	2014	白	¥4,200	4本
ぶどう品種：シュナン・ブラン　除梗・破砕後2-3日醸した後プレスし樽内で4か月発酵と熟成。白や黄色い小さい花やハーブティ、蜂蜜などの香り、爽やかなフレッシュ感とまろやかさある味わい。ラベルの図案は、やじろべえのように味わいのバランスが取れていることを目指したワイン。				13.0%		
LF0804-13	QUALITY	シクロープ、IGPペイ・ド・レロー Cyclope, IGP Pays de l'Hérault	2013	赤	¥3,400	
ぶどう品種：カリニャン70%、シラー30%　プルーン、スミレの香りにやや動物的な風味が漂う。滑らかで、フレッシュジュースのような新鮮な果実味を感じる。軽やかでありながら味わいが詰まっている。キュヴェ名のシクロープは、ギリシャ神話の一つ目巨人を表す、凄いものの象徴。				13.5%		
LF0809-14	QUALITY	トゥーシュ・パ・オ・グリズビ、IGPペイ・ド・レロー Touche pas au Grisbi, IGP Pays de l'Hérault	2014	赤	¥3,600	4本
ぶどう品種：サンソー70%、グルナッシュ20%、シラー10%　25-30hl/haの低収量。除梗せず全ての品種一緒にセミ・カルボニック発酵し、ステンレスタンクにて熟成。SO2無添加。スミレの花の香り心地よく、フレッシュな味わい。				12.5%		
LF0805-12	ART	ラプソディ、IGPペイ・ド・レロー Rapsody, IGP Pays de l'Hérault	2013	赤	¥4,800	
ぶどう品種：カリニャン80%、シラー20%　芽を2つしか残さない短い剪定で20-35hl/haの低収量。全房を野生酵母にてマセラシオンカルボニック発酵、6か月樽熟、清澄フィルターせず瓶詰め。木苺やチェリー、スパイスや腐葉土の香り、口当たり柔らかく若干含まれるガスにより果実味が弾ける。とても純粋な味わい。				13.0%		
LF0807-12	ART	チタン、IGPペイ・ド・レロー Titan, IGP Pays de l'Hérault	2012	赤	¥5,900	
ぶどう品種：シラー70%、カリニャン30%　シラーはマセラシオン・カルボニックと長期醸しの2つの醸造方法、カリニャンは3週間と長期の醸しをしたワインをブレンドし、500Lの中樽にて長期間樽熟。丸み、厚みがあり、すべての要素が詰まった、味わい深くフィネスに富んだTOPキュヴェ。				14.0%		
LF0807-13	ART	シベール・イドロメル Cybèle, Hydromel（蜂蜜酒）- 750ml	2013	白	¥5,900	5本
友人が養蜂したモンペイルー産ラヴェンダーの蜂蜜に、名水で知られるモンペイルーの泉の水を加え発酵させた、100%モンペイルー産蜂蜜酒。あらゆる事に興味深いオレリアンが造る2度目の蜂蜜酒。発酵に2年以上の歳月が掛かった。				13.0%		

l'Avenir
Convivialité autour du vin

品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代（税別）

新時代の農業

ドメーヌ・リュドヴィック・アンジェルヴァン
DOMAINE LUDOVIC ENGELVIN

ラングドック地方

3つ星“ミッシェル・ゲラール”にてソムリエとして働いていたリュドヴィックは、まだ化学物質が使用される前のボルドー古酒や偉大なワインを日常的に試飲していた。特にアンリ・ジャイエのワインからは多くのことを学んだようだ。近年の画一化されたボルドーに魅力を感じなくなった彼は、造り手に転身！ラングドックの最東部、ニームの西20kmに位置するヴィック・ル・フレスク村に理想的な畑を手に入れ、2010年からワインを造り始めた。ここは内陸部ゆえ比較的涼しいテロワールで、栽培はビオディナミを取り入れた独自の有機農法。ぶどうの樹はセレクション・マサルにより植樹。肥料は用いず畑で羊を放し飼いにし、羊が畑の草を食み排泄した糞をぶどう樹が吸収する。まさにこの場所にてすべての生態系が調和・循環する”新世代の農業”を実践。彼のワインの特徴は、”エレガンス”と”純粋さ”！濃さは一切求めておりません。彼のワインの純粋さは、間違いなく徹底した自然な手法による農業と、周りの環境と調和に基づいた畑仕事から来ると確信しました。トップキュヴェはアンフォラで醸し、出来ることはすべてやり尽くした究極のワイン。

LF2303-14	QUALITY	クリュ・エル Cru-Elle, Vin de France	2014	赤	¥3,700	

ぶどう品種：ｸﾞﾙﾅｯｼｭ・ﾉﾜｰﾙ60%、ﾑｰﾙｳﾞｪｰﾄﾞﾙ40%　ステンレスタンクにて熟成後、翌春瓶詰め。瓶詰め時のみ酸化防止剤1g/HL添加。伝統的醸造法によるワインだがその味わいは上品さとエレガンスに富んだ特筆すべきもの！スミレの香りに、どこまでも純粋な味わい。5800本生産。 13.0%

LF2306-13	ART	メーム・シ Meme Si, Vin de France	2013	赤	¥8,800	2本

ぶどう品種：粘土質石灰土壌に植わるグルナッシュ　野生酵母の働きによりSO2使用せずに醸造。熟成はタンクと樽半々。瓶詰め時に1-1.5g/HLと僅かにSO2添加。開花期に雨が降り結実不良にたたられたにもかかわらず、良いワインが出来たことに因み、″méme si″（たとえ～であっても）と命名。

LF2307-13	ART	ヴィレーヌ Vilaine, Fin de France	2013	赤	¥13,000	僅少

ぶどう品種：樹齢の最も古いグルナッシュ　砂岩質粘土土壌、野生酵母の働きによりSO2使用せず醸造。ブルゴーニュ樽にて12か月熟成後、ステンレスタンクで6か月熟成。瓶詰め時に1-1.5g/HLと微量のSO2を添加。束の間の夏の恋が起源となったワイン。ラベルはルードヴィックが写生した意味深いもの。 13.0%

味わいは まるでグリム童話

ドメーヌ・リッソン
DOMAINE LISSON

ラングドック地方

ワインを一口飲んだその瞬間、まるでグリム童話の世界に迷い込んでしまったような錯覚を覚えた。リッソンはそんな不思議な魅力のあるワイン！オーナー醸造家のイリス・ルッツ・ルデル女史は30年前ドイツから移住し、1996年この地に自分の手でぶどうの樹を植えたことによりリッソンの歴史が始まった。なぜフランスに移住してきたのかとても興味深いのだが、今は書かかない。分かっていることは、当初は電気もなく、ほぼ自給自足のような生活をしていたようだということだ。リッソンのワインは亜硫酸を添加したとしてもせいぜい10mg/L程度の、全くのヴァン・ナチュールなのだが、ヴァン・ナチュールのムーヴメントには一切かかわらず独自路線を貫いている。また、スイスイ系の味わいが主流の自然派ワインと違い、リッソンのワインは瓶詰めして直ぐはまず飲めない。とても濃密で樽熟18か月しているリッソンは、瓶詰め後数年経ってやっと本来の味わいが楽しめるという、瓶熟を必要とする或る意味クラシックなスタイルのワインなのだ。 さて、そんなリッソンを味わいながら、グリム童話の世界を旅してみてはいかが？

LF1901-10	ART	クロ・デ・セードル Clos des Cèdres, Vin de France	2010	赤	¥10,000	僅少

ぶどう品種：ムールヴェードル　手摘みで収穫したぶどうを除梗せず手か足で軽く潰しタンクへ投入。ピジャージュをしながら4週間掛けて発酵、醸しは2か月と長期。優しく圧搾後古樽にて18-20か月熟成。収穫が少なく一つのキュヴェしか造れなかった年。

l'Avenir
Convivialité autour du vin

世界最高のオードヴィ『ローラン・カゾット』入荷！
～distillerie naturel～

最高のオードヴィとリキュールを造り出すため、出来ることはすべてやり尽くした珠玉の逸品!
究極の味わいをお届けします！！

3ツ星「ミッシェル・ブラス」や「アラン・デュカス」「アルページュ」など
世界中のミシュラン星付きレストラン35軒以上で愛飲されてます！

何がスゴイ？！

【栽培】たった0.9%しか存在しない究極の自然栽培！

有機栽培のぶどうからワインを造っている生産者は全体の約8%なのに対し、有機栽培の果物からオードヴィを造っている生産者はたった0.9%しか存在しない！ローラン・カゾットは2003年から単なるビオに留まらずビオディナミに転換し、究極の農業を実践している！しかも収穫した果物をそのまま発酵させるのではなく、約１か月追熟させるために寝かし、十分に糖分が凝縮してから初めて絞ります！まさに妥協知らず！

【造り】最大限手間を掛けた”ナチュラル”オードヴィ＆リキュール！

普通のオードヴィ生産者は、果実を収穫したらそのまま潰して搾汁するが、ローラン・カゾットは違う。洋ナシもプラムもガクとジクを取り除き半分に切り、更に中の種をすべて取り除く。しかもすべて手作業だ！なぜならヘタや種はオードヴィの味わいを損ねるので、膨大な手間を掛けてでも大勢の人たちですべて取り除く！その結果、類まれな純粋でピュアな味わいのオードヴィが生まれる。また、一般のリキュールには香料や着色料、保存料など様々な添加物が使用されているものが殆どですが、ローラン・カゾットでは天然の植物や果実しか使用せず添加物は一切使用しない「ナチュラル・リキュール」！

【造り手】妥協知らずの頑固者！

オーナー生産者のローラン・カゾットは、1957年に父ジャンが始めた蒸留所を1998年に受け継いだ。ジャンも相当な頑固者だったが、ローランは輪を掛けた頑固者で「最高のオードヴィとリキュール」を生産している。しかもローランは大のワイン好きで、世界中のTOP自然派ワインを輸入販売する会社もつくってしまった！今や人気の「ルーシー・マルゴー」や「ショブルック」をいち早く見出しフランスに広めたのもこのローランだ！

種類	スタイル	商品名	ヴィンテージ	参考上代(税別)	alc.
オードヴィ	ART	ポアール・ウイリアムス Poire Williams	(2016)	¥15,000	45%
		ビオ、ビオディナミで栽培した”ウイリアム”種の洋ナシを1か月追熟させ、ヘタと種をすべて手で取り除き圧搾・搾汁し、6週間も時間を掛けて発酵させることにより類まれな風味が生まれる。そして蒸留させたポワール・ウイリアムスの神髄。			
オードヴィ	ART	レーヌ・クロード・ドレ Reine Claude d'Orée	(2016)	¥15,000	45%
		この地伝統のとても古い種”レーヌ・クロード・ドレ”のプラムを1か月追熟させ黄金色になったところで、ヘタと種をすべて手で取り除き果肉と皮のみを圧搾・搾汁し長時間に渡り発酵させることにより類まれな香りが生じる。その香りを最大限引き出すように蒸留し熟成。優しく純粋な風味をお愉しみ頂けます。			
オードヴィ	ART	モーザック・ローズ Mauzac Rose	(2012)	¥13,000	45%
		過熟させた南西地方固有品種”モーザック・ローズ”種のぶどうを手で除梗し軽く優しく圧搾し、発酵後蒸留。ラムレーズンの香りでとても優しい口当たり。			
リキュール	ART	リキュール・ド・フルール・ド・シュロ Liqueur de Fleurs de Sureau	(2014)	¥7,000	17%
		エルダーフラワー（ニワトコ）の花の花びらのみをワインとオードヴィに漬け込む事により、可憐なニワトコの花の香りを閉じ込めました！熟成により甘みや苦み、各種の物質の味わいがオーケストラの様に奏でられます。目を閉じれば、きっと貴方はお花畑にいると思われるでしょう！			
リキュール	ART	リキュール・ド・72トマト Liqueur de 72 Tomates	(2015)	¥8,700	18%
		”ゴールデン・ジュビレ”“ノワール・ド・クリメ”など太陽の光を十分に浴びて見事に完熟した72種類のトマトは、とても豊かな香りに満ちています！その香りを十分に引き出すようにオードヴィに漬け込み造られたのがこの「トマト・リキュール」なのです！アペリティフとして”タップナード”や”セヴィーチェ”などプロヴァンス風タパスとご一緒に楽しんではいかがでしょうか？			

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　e-mail : info@lavenir-wine.com
URL: http:// www.lavenir-wine.com　/ Facebook: www.facebook.com/avenirwine/