



在庫のお問合せ  
ご注文もLINEオフィシャル  
アカウントより承ります

# ラヴニールワインリスト

会場: SWAILIFE WINE SHOP様 2024/7/10

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



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。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！基本的に全キュヴェSO2無添加。

①	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、デゴルジェ(澱引き)したペティヤン。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完璧に合う。

3.6%

②	QUALITY	ワンダー・ウーマンヌ Wonder Womanne, Vin de France	2022	ロゼ泡	¥4,500
---	---------	---	------	-----	--------

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

13.5%

海のワイン		ボデガ・ヴィニフィカテ <b>BODEGA VINIFICATE</b>	アンダルシア		
-------	--	---	--------	--	--



ホセとミゲルのゴメス兄弟が2人で地元サン・フェルナンドに2011年設立したボデガ。実は一時アレッハンドロ・ムチャダと一緒にワイン造りをしていたこともある仲間でもある。ヴィニフィカテはぶどう畑は所有しておらず、この地の生産者を知り尽くしている彼らは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！

③	FRIENDLY	アモロ・ペットナット白 Amorro PetNat Blanco	2022	泡・白	¥3,500
---	----------	-------------------------------------	------	-----	--------

ぶどう品種:パロミノ100%  
パゴ"マルケサード"Marquesadoの石灰に砂の混じる土壌に植わる樹齢35年のパロミノ。濁りのあるイエローで、優しい泡あり。金木犀の華やかな香りや黄色果実の果実風味豊か。程よい厚みある口当たりで、洋ナシやパイナップルの黄色果実が口中に広がり、ヨード香の余韻が続く。

11.5%

AOCロワール・ドック?!		アンヌ・パイエ <b>ANNE PAILLET</b>	ロワール		
---------------	--	--------------------------------	------	--	--

④	QUALITY	ロス・アンヌジェルス Los Annegels, Vin de France	2021	白	¥4,300
---	---------	---	------	---	--------

ぶどう品種:ヴェルメンティーノ50%、コロンバール50%  
収量20hl/ha。粘土砂質土壌に植わるヴェルメンティーノと石灰質のコロンバールを即圧搾、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。パイナップルの熟した南国果実風味豊か、やや酵母感あり。口に含むと澆刺とした酸がとても爽涼で、パイナップルをかじった様なジューシーな果実感が広がる。余韻にやや揮発感があるが、これも魅力のひとつ。キュヴェ名は、ロサンジェルスにアンヌの名前を掛け命名。フレッシュで軽やか！スッキリとした味わい。

11%

次世代のアルザス		アンドレ・ロレール <b>ANDRE ROHRER</b>	AB	demeter	アルザス
----------	--	----------------------------------	----	---------	------



ストラスブルとコルマルの丁度中程に位置するミッテルベルグハイム村に所在する、ドメーヌ・アンドレ・ロレールの現在のオーナー醸造家アンドレは8代目で、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をやめ、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が、特筆すべきはアンドレの息子ルードヴィックの存在！ルードヴィックはアンドレが受け継ぎ発展させたテロワールがしっかりと詰まったぶどうから、自然な醸造方法により純粋さがそのまま表現された、とても体に優しい味わいのワインを造りだした！今回ご紹介するワインは、息子のルードヴィックがSO2の使用を極力抑え醸造した、生き生きとした美味しさに満ち溢れた味わいだ。

⑤	QUALITY	シルヴァネール・ランタンポレル、AOC アルザス Sylvaner l'intemporel, AOC Alsace	2021	白	¥4,000
---	---------	---	------	---	--------

ぶどう品種:シルヴァネール100%  
シルヴァネール唯一のグラン・クリュが存在するミッテルベルグハイム村では、シルヴァネールは特別な品種。ゆえに、永遠(ランタンポレル)のシルヴァネールと命名。石灰質粘土土壌で水分が多いので、酸とミネラルが豊かなワインが出来る。10-15%は1週間醸し、残りは即圧搾し、タンクにて発酵。亜硫酸無添加。色付きよいイエローの色調。黄色い花、洋ナシの黄色果実風味とても豊かな香り。しっかりとしたレモンの酸を感じた後に、温かみのある黄色果実が広がる。

11.5%



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



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。伝統白品種アルテス(ルーセット)は栽培にとっても手間が掛り、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のは到底思えない、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。

⑥	ART	アルテス・アン・パラディ、ル・グレ <b>Altiesse en Paradis, le Gres, Vin de France</b>	2018	白	¥4,900
ぶどう品種:アルテス100% 斜度20-35度、南南西向き急斜面、灰色泥炭土の下層土に石灰の小石が沢山転がる畑。新品アンフォラ(焔器)、ドゥミ・ミュイ、古樽にて12ヶ月醸造後、6ヶ月タンク熟成。瓶詰時に1g/HLと僅かにSO2添加。瓶詰'20/8/20、600本のみ生産。キュヴェ名は、VDFにはAltiesseの表記が認められていないから、Altiesseに。					

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



バルセロナにフランス風のお洒落な「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。当初よりビオにて、またビ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！

⑦	QUALITY	コム・マイ <b>Com Mai</b>	2021	橙	¥3,400
ぶどう品種チャレロ100% 石灰質粘土土壌。除梗し破碎したぶどうを12日間醸し、ステンレスタンクで発酵。うち一部は古樽で6か月熟成。翌春にSO2を10mg/L添加。清澄はせずフィルターにも掛けず6月末に瓶詰め。やや紅茶っぽいオレンジの色調。洋ナシや和ナシ、熟した黄色果実の、少々渋みを感じさせる風味。サラサラとしたタンニンを感じる口当たりで、黄色から茶掛かったナシ系の果実が口中に広がる。熟した黄果実味にカモミールのハーブっぽさが重なった風味が続く。					

赤ひげのエレガントワイン

オリヴィエ・カルル  
**OLIVIER CARL**

アルザス



アルザスの中心都市であるストラスブールとコルマルを結ぶワイン街道の中程に位置する村、「ダンバッハ・ラ・ヴィル」にあるドメーヌ。ダンバッハは、ローマ時代よりぶどう栽培が行われている伝統ある村で、一番の特徴は花崗岩の土壌にある。この花崗岩が、ワインに華やかさをもたらす。気候は非常に乾燥しており、アルザスの特徴でもあるボトリティスがほとんど付かないことから、ぶどうの成熟期にじっくりと健全にぶどうが完熟する。辛口ワインの生産に向けたテロワールであると言える。現在ワイン造りを行うオリヴィエは7代目で、2000年からドメーヌの仕事に携わり、2004年19歳の時にワイン造りを父アンドレから継承し、完全に有機栽培に移行、2015年ヴィンテージからラベル上にも「AB認証」と「エコセール認証」を表示し始めた。またヴァン・ナチュールの取り組みも始め、2015年ヴィンテージで初めて酸化防止剤を一切使用しないキュヴェを造り出した。その働きが評価され、2016年からはビネール率いるピルーエットのワインも醸造。できる限り亜硫酸を添加しないワイン造りを貫いている。それにもかかわらずオリヴィエのワインがこれ程までにエレガントで安定している理由は、時間を掛け、ワインが美味しくなるまでじっくりと待つ、ここに尽きるだろう。

⑧	QUALITY	カール・ラ・ナチュール・エ・フォルト <b>Car la Nature est Forte</b>	2022	橙	¥4,500
ぶどう品種:シルヴァネール80%、ミュスカ10%、ピノ・グリ10% 2022年は太陽に恵まれ、雨は稀だった年。樹齢25-55年、砂質花崗岩土壌とポロポロした粘土土壌、南・南東・西向きの区画。シルヴァネールとミュスカは全房を即プレス、ピノ・グリは全房で2週間醸し、ブレンドし野生酵母の働きで自然に発酵。100年前の樹の大樽(foudre)にて9か月熟成、SO2無添加。アプリコットの濃い色調。産毛の生えたアプリコットの豊かな香り、黄色い花やキンカンを感じさせる華やかな香りが印象的。熟したアプリコットネクターの様な口当たりで、キャラメルニュアンスも感じられる。締まった酸があり、ミネラルの余韻が引き締めてくれる魅力的な味わい。キュヴェ名は、「だから自然は強い」に自分の苗字Carlを重ね合わせた言葉遊び。					

AOCロワール・ドック?!

アンヌ・パイエ  
**ANNE PAILLET**

ロワール

⑨	QUALITY	リーサル・ウエパンヌ (アンヌ・ファタル) <b>Leathal Wepanne (Anne Fatale), Vin de France</b>	2022	赤(白)	¥3,900
ぶどう品種:メルロ、サンソー、シラー、グルナッシュ、カリニャン、ヴェルメンティーノ、コロンパール ラングドックの石灰と粘土土壌に植わるビオ栽培ぶどうを収量20hl/haにてすべて手摘み。メルロとグルナッシュは100%除梗、サンソー、シラー、カリニャンは40-60%除梗、ヴェルメンティーノとコロンパールの白葡萄は即圧搾。黒葡萄は6-12日間醸しながら発酵。マロラクティック発酵が終了してからロワールへ運び、熟成後カラーージュもフィルターも行わず、亜硫酸10mg/L添加し瓶詰め。ややあざき色掛かったルビーの色調。グレープカルピスのような果実と乳酸の風味に、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、次々と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「リーサルヴェポン」を模したラベル。					

海のワイン

ボデガ・ヴィニフィカテ  
**BODEGA VINIFICATE**

アンダルシア

⑩	FRIENDLY	アモロ・ティント <b>Amorro Tinto</b>	2021	赤	¥3,300
ぶどう品種:ティンティージャ 樹齢20年のブドウを全房発酵。SO2を加えず自然酵母のみでポリエステルタンクにて醸し及び発酵。その後コンクリートタンクで8か月熟成。やや黒味の強いルビーの色調。スイカやスモモの軽やかな赤果実の香りに加え、抹茶などちょっと和の風味を感じる。自然な口当たりで、スモモの酸のような生き生きとした味わい。					

- FRIENDLY 【楽しみワイン】 気軽に楽しむときに選んで頂きたいカテゴリー
- QUALITY 【高品質ワイン】 ワインをじっくり味わいたいときに選んで頂きたいカテゴリー
- ART 【芸術ワイン】 ワインの真髄を味わいたいときに選んで頂きたいカテゴリー

最新のカatalog ダウンロード

スペイン他 フランス

L'Avenir  
Convivialité autour du vin