



最新のイベント情報
商品のご案内は
Instagramで！
フォローはこちらから

ラヴェニールワインリスト

会場:ビッグスマイル久我山店様 2024/7/20-21

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 L'YONNIERE	ノルマンディ			
-----------------	---	--------	--	--	--

昔ながらの高品質なシードルやポアレを生み出す樹が失われつつある現在、培われた伝統を再興し、自然な手法により栽培・醸造する為に1993年この農園を取得したジェローム・フォルジエ。近年は栽培管理がし易いように樹を低く剪定(矮化栽培)される傾向にあるが、そうすると樹が弱り病気に罹りやすくなる。林檎や洋梨は本来樹木である。ジェロームは樹が自然に育つ樹高数メートルに達する高い本来の仕立てに拘り、地面には牧草を育成させ、牛を放牧する。牛は草を食み糞をし、樹がそれを吸収しその場で自然が循環している。こうすることによって農薬を一切使用しない栽培が可能となる。また、この農園は高品質なポアレが生まれることから”AOPドンフロン”に認定された唯一のクリュにある。”AOPドンフロン”は、収量は低いが高品質なポアレとなる品種”ブラン・ド・ブラン”を主に地品種10数種が使われる。完熟し自然に落ちた林檎や洋梨をその都度何度も手で拾い、更に冷暗所で追熟させ、昔ながらの方法で压榨、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ってもよく合う。



①	QUALITY	ポアレ “ヴィノ” Poiré, "Vinot"	2020	ポアレ	¥2,700
---	---------	-----------------------------	------	-----	--------

品種: 洋梨(ヴィノ、ポメラ、ブラン・ド・ブラン) 品種”ヴィノ”が最も多く使われたキュヴェ。やや濃い目の淡いイエローの色調。金木犀の様に華やかな香りが特徴で、優しい口当たり、辛口でより品のある味わい。亜硫酸無添加。オマールやホタテ貝など海の幸にぴったりなエレガントな味わい。

都会的自然派	アルタ・アレリヤ ALTA ALELLA	カタルーニャ			
--------	--------------------------------	--------	--	--	--

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ラダ・デ・マリ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アレリヤならではのテロワールが存在するゆえ、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年に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。当初よりピオで栽培し、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。すぐ近くの3つ星「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んでいる重要生産者だ。



②	FRIENDLY	パンサ・ブランカ、DOアレリヤ Pansa Blanca, DO Alella	2022	白	¥2,800
---	----------	--	------	---	--------

ぶどう品種: パンサ・ブランカ(チャレロ) 淡い緑掛かったイエローの色調。洋ナシや青リンゴの白～黄果実の風味に加え、ほんのりとフェネル、レモンの皮、グリーンアーモンドの香りが感じられる。果実の甘みを感じる口当たりで、熟した白黄果実の味わい、心地よい酸味と塩気を感じる後味が料理に合いそう。

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”シャサニエツ”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。実はラヴェニールがヴァン・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！



③	FRIENDLY	ブルーム、AOP コート・デュ・ローヌ Bloom, AOP Côtes du Rhône	2022	白	¥3,500
---	----------	--	------	---	--------

ぶどう品種: クレーレット50%、グルナッシュ・ブラン25%、ヴィオニエ25% 南ローヌのヴィラージュVisanの栽培家レミ・ブイザンとのコラボ。ピオ、ピ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。標高の高いクレーレットと、グルナッシュ・ブラン、ヴィオニエを別々に即压榨、発酵終了後ブレンドし、翌春に瓶詰め。淡いイエローの色調。華やかな金木犀の香り、洋ナシや白い花、蜜っぽい香りがしっかりと感じられ、シナモンっぽい芳香もある。まるで白い花の周りをミツバチが飛んでいる様な豊かな香りイッパイ！自然な口当たりで、口中に豊かな香りが満ちる。穏やかで心地よい酸、フローラルな香りが余韻となり続く。今までで最高の味わい！

ビエルソ初のナチュラル！	プエルタ デル ビエント PUERTA DEL VIENTO	ビエルソ (カスティージャ・イ・レオン)			
--------------	--	----------------------	--	--	--

コロナ禍の影響でまだ航空便が限られており、アラブ系の航空会社で深夜にアブダビ乗換えの予定だった。カウンターに並べと言われ、長時間待たされた挙句、明日の同じ時間にまた来いと航空券を手渡された。つまり、オーバーブッキングだった訳だ。予定より1日遅れで早朝バルセロナに着き、その足でレンタカーを借り自然派サロンに向かった。そこで出会ったのが「プエルタ・デル・ビエント」だ！スペインにおいても大西洋側のワイン産地では、自然派はもとよりピオでワインを造る生産者は稀。地中海側ではこれだけ自然派が広がりを見せているなか、大西洋側でも必ずや自然な手法でワインを造る生産者が出てくるはずだ、と踏んでいた私は執念をもって調査していたのだ。ビエルソは、正確に言うマドリッドの北西に広がる内陸のカスティージャ・イ・レオン州に属する。しかし、その中においてビエルソは異色に見える。なぜならスペイン最西北端のカリシア州と接する地域に位置するからだ。プエルタ・デル・ビエントのポデガがある場所も標高800mの山あい、主にシスト土壌から白はゴデージョ、赤はメンシアを主体として清涼感あるワインを生み出している。プエルタ・デル・ビエントのオーナー、ホルヘ・ベガは、ビエルソで初めて自然派(ナチュラル)を造り出した生産者だ。彼は全くの何も入れない主義で、ピオのぶどうを栽培し、SO2も含めて一切なにも加えずぶどうだけで醸造する(瓶詰め時もSO2添加しない)。さらに彼は、この地の絶滅しかかった品種「パン・イ・カルネ」pan y carneの栽培に情熱を注いでいる。その品種名の意味は面白いことに「パンと肉」！ホルヘはこの絶滅したと思われていたぶどうの樹を数株発見し、それを挿し木にして増やしている。この品種からどんなワインが生まれるのか、その可能性に関心が注がれている。



④	QUALITY	メンシア Mencia	2020	赤	¥3,400
---	---------	----------------	------	---	--------

ぶどう品種: メンシア100% 足でつぶしたブドウを500リットルのフレンチオークにて発酵熟成。冬の寒さのおかげで自然に清澄。やや黒みがかかった輝きのあるカシス色。ブルーベリーや黒系果実のフレッシュなアロマと余韻にスミレなどのエレガントな香りが広がる。ビエルソで最もナチュラルな作りのメンシア！



- 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



*随時更新して参ります



株式会社ラヴェニール 162-0812 東京都新宿区西五軒町4-10 伊藤ビル2F
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/