














最新のイベント情報
商品のご案内は
インスタグラムで！
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 2025/4/12-13

品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代 (税別)
	赤ひげのワインは エレガント	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、「ダンバツハ・ラ・ヴィル」にあるドメーヌ。ダンバツハは、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。また、とても乾燥した気候で、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は非常に向いたテロワールであると言えるだろう。現在ワイン造りを行うオリヴィエは7代目で、20世紀初頭、祖父の代では羊飼いをしたり、家畜を飼ったり、野菜の栽培をしたりしながら、ぶどう栽培を行いワインを造っていた。元々は造ったワインを樽に詰めて売っていたが、1923年、当時としてはとても珍しかった、瓶詰め販売することを始めたところ、地域のレストランでも好評となった。1960年代には、父アンドレが品質の高いワインを瓶詰めし、ドメーヌに人を招き試飲会を開催したところ、多くの人が集まるようになった。オリヴィエは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。そして完全に有機栽培に移行し、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。またオリヴィエはヴァン・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ビルエットのワインも醸造。オリヴィエは一部の例外を除いて、現在亜硫酸(SO2)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。			
①	QUALITY	バルブ・ア・ビュル Barbe à Bulles	2022	泡・白	¥4,498
		ぶどう品種: リースリング50%、ゲヴルツトラミネール30%、ミュスカ20% '22は太陽に恵まれた年で雨も少なかった。樹齢30-45年、砂質花崗岩とポロポロした粘土土壌、南・南東・南西向き斜面の区画。全房をプレスしデブリは僅かのみ。野生酵母の自然な働きで発酵させ、SO2の添加はなし。アプリコットの濃い色調で濁りあり、泡も比較的豊か。黄桃やアプリコットの熟した果実香に、金木犀の華やかな香りが続く。ネクターの様に濃厚な口当たりで、泡がプチプチ心地よい。レモンや夏ミカンなど皮の苦みを感じる豊かな柑橘果実と、引き締まった酸がゴーヤスな味わいで、豊かなミネラルと調和したタンニンが引き締めてくれる。		12.5%	
	海のワイン	ボデガ・ヴィニフィカテ BODEGA VINIFICATE		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ピ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)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「ワイン造りに関して私たちが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！魚介類に合わせて、美味しさ倍増するからあら不思議〜			
②	FRIENDLY	アモロ・ブランコ Amorro Blanco	2023	白	¥3,398
		ぶどう品種: パロミノ100% 麦わら掛かった黄金色の色調。エニシダなど黄色い花や金木犀の華やかさある香り豊か。口中に黄色い花の香りが広がり、カン口飴の様なまろやかな味わいで、石灰のミネラル感の余韻が続く。従来とは味わいの方向性が異なり、フィネスに富んでいる。		12.4%	
	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	
		 			
		”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・ネオ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言えよう。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て、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！畑はすべてピオ。野生酵母の自然な働きで発酵、濾過・清澄はせず、SO2もほとんど、あるいは全く使用しない。			
③	QUALITY	ミニ・プース Mini Pouce, Vin de France	2022	薄赤	¥3,898
		ぶどう品種: シラー100% 全房で36時間と短い醸し。サクランボの美しい色調。サクランボやザクロのジュレの果実風味、ほのかな揮発感あり。小赤果実の風味に若干の甘み、リンゴ酢などが絶妙なバランスを保っている。		12.5%	限定特価
	タヴェルの担い手	アレクサンドル・オット ALEXANDRE HOTE		コート・デュ・ローヌ (タヴェル)	
					
		ナチュールの世界ではタヴェルと言えば皆ラングロールを思い浮かべるだろう。それは当然である。タヴェルの特殊性は、かなり昔から知られていた。ローヌ川右岸の高台に位置するタヴェルの畑には、シャトー・ヌフ・デュ・パブと同じような子供の頭ほどもある丸い石に覆われている。この石はアルプスからローヌ川を伝って流れてきたもので、割ると中はピンク掛かったトパーズ色の石英で出来ている。実はこの石がワインに大きな影響を与えているのだ。日中の熱を蓄えたこの石が夜間熱を放出しぶどうがよく熟すことにより、醸造しワインとなったときに香水のような馨しい香りとなるのだ。この香りは醸造時にごく軽い醸しをしないと消えてしまうので、タヴェルでは昔から軽く醸していた。しかし1980年代濃いワインがもてはやされるようになり、この伝統が失われてしまった。それを復活させたのがラングロールのエリックだったのだ。アレクサンドル・オットは、元々栽培するぶどうをラングロールやグラムノンに販売していたのだが、2019年から自身のワインを手掛けるようになった。ラングロールが再興した本来のタヴェルを、アレクサンドルが受け継いでいる。応援したい生産者の誕生である。			
④	QUALITY	シュペール・フリユ Super Flux, Vin de France	2022	ロゼ	¥3,598
		ぶどう品種: グルナッシュ、サンソー 粘土質石灰の下層土の上に、ガレール(丸く大きな石)が堆積する土壌。全房の状態ですぐに圧搾後、タンクにて6か月発酵・熟成。ダイレクトプレスによるややオレンジ掛かった美しいチェリーカラー。軽やかなサクランボやサクランボゼリーの風味。辛口ながら甘みを感じるような優しい口当たりで、口中に果実味が広がる。ヴォリューム感もありとても上品な味わい。キュヴェ名は、「素晴らしい流れ」の意。流れるような口当たりであることから命名。		13.0%	
	超個性的 アルテサノ	カサ・パルデ CASA PARDET		カタルーニャ	
					
		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初めてピオによりぶどう栽培を行うボデガ”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、当初よりピオにて、98年からはピオダイ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てる訳だ。カノコ草やイラクサなどピオダイ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蠟質に付着し、ワインに複雑な味わいを与えてくれると言う。所有する4.5haには、1.5haのカベルネ・ソーヴィニオン、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せんか？			
⑤	QUALITY	オールド&クレイジー OLD & CRAZY	2006	赤	¥4,098
		ぶどう品種: カベルネ・ソーヴィニオン50%、トレパット50% マデイラの様な茶褐色の色調。スモモの果実味にボルドーワインに感じるシダー(杉)や木、お茶に加え、ナツメヤシやタマリンドの熟した甘いニュアンスと中程度の酸がバランス取れた、十分に熟成した味わいを楽しめる稀有なワイン。		13.5%	

- 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

