


ラヴニール試飲ワインリスト

2022.06.18


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

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	 		
	スロバキアワインといっても、殆どの方は？？？に違いあるまい。事実、私たちはスロバ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知っているうちに、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。スロバキアに於けるワイン造りの歴史は、2000年前にも遡るといふ。このワイナリー”スロボドネ”は、先祖が1912年にゼミアンスケ・サディの土地を買い、農場を始めたのが初まり。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！				

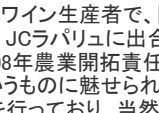
スロバキアワインといっても、殆どの方は？？？に違いあるまい。事実、私たちはスロバキアに関する知識は殆ど持ち合わせていない。しかし、出会ってしまったのだ！何というピュアな透明感ある味わいか。オレンジワインは、更に奥深さが加わり、稀有な味わいに本当に驚いてしまった！フランスとスペイン以外のワインを輸入するなど全く考えていなかったにも拘らず、試飲しながらオーナーの娘カタリナの話を知っているうちに、これは何としても日本の皆様にお伝えしなければならないという使命感が沸々と込み上げてきたのだ。スロバキアに於けるワイン造りの歴史は、2000年前にも遡るといふ。このワイナリー”スロボドネ”は、先祖が1912年にゼミアンスケ・サディの土地を買い、農場を始めたのが初まり。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！

LD0128-19	QUALITY	フェルトリーナ Veltina	2019	橙	 ¥4,000
ぶどう品種:ヴェルトリンスケ・ゼレネ 旧オーストリア・ハンガリー帝国で最も広まった白ブドウ品種”フェルトリーナ。オーストリアではグリュナー・フェルトリーナと呼ばれる。粘土質石灰土壌に植わる樹齢30年の樹。6-7日間軽い醸しをし、タンク、木樽同様空気を通す卵型タンク、アカシア材バリック、椀材バリックにてそれぞれ熟成後、亜硫酸を僅かに加えて瓶詰め。オレンジ掛かったイエローで濁りがある。アプリコットやオレンジなど柑橘風味豊か。フレッシュで生き生きした酸を感じ、オレンジや八朔の果実味、豊かな酸が生命力を感じさせ、仄かに感じる果皮のタンニンが舌をくすぐる。					

LD0112-20	QUALITY	レベッラ・ロザ "Rebella" Rosa	2020	微泡 ロゼ	¥3,400
ぶどう品種:フランコファ・モドラ、カベルネ・ソーヴィニオン フランコファ・モドラは東欧で栽培されているブラウフェンキッシュの別名。即圧搾後品種ごとに醸造。アルコール発酵はスペイン産アンフォラ(ティナ)で、その後ブレンドし卵型タンクで熟成。発酵始まったところで瓶に詰めたアンセストラル方式による泡。淡いグレナデン色。アセロラやチェリージュースの様な味わいで、軽やかでフレッシュ。泡はとても弱い。					

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	ノルマンディ地方			
	昔ながらの高品質なシードルやポアレを生み出す樹が失われつつある現在、培われた伝統を再興し、自然な手法により栽培・醸造する為に1993年この農園を取得したジェローム・フォルジェ。近年は栽培管理がし易いように樹を低く剪定(矮化栽培)される傾向にあるが、そうすると樹が弱り病気に罹りやすくなる。林檎や洋梨は本来樹木である。ジェロームは樹が自然に育つ樹高数メートルに達する高い本来の仕立てに拘り、地面には牧草を育成させ、牛を放牧する。牛は草を食み糞をし、樹がそれを吸収しその場で自然が循環している。こうすることによって農薬を一切使用しない栽培が可能となる。また、この農園は高品質なポアレが生まれることから”AOPドンフロン”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、昔ながらの方法で圧搾、野生酵母の働きで発酵させ、必要ないと判断すれば亜硫酸も一切添加せず瓶詰めする拘りまくった生産者だ。料理の相性としては従来クレープが定番であったが、リヨニエールのシードルとポアレはエレガントな味わいの為、ムール貝や海の幸、ブルーやシェーヴル、白カビなどのチーズにとてもよく合う。				

LF3803	QUALITY	ポアレ ”ヴィノ” Poiré, "Vinot"	2020	ポアレ	¥2,700
品種:洋梨(ヴィノ、ホマ、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bestなエレガントな味わい。					

最先端の ファンキー ボージョレ	SYLVRE 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、ドメヌ・ド・ラ・フーリイという名前前のドメヌを所有していたからだ。18歳からおじさんのドメヌで働いて以来数々の生産者で経験を積んだ。2002年、JCラバリュに出会い収穫を体験、その際、自然派ワイン醸造というものを知った。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。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、ジ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、常にジ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、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。』と語っています。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」。ジ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。				

LF3113-20	ART	Séléne Blanc, AOC Beaujolais	2020	白	¥4,400
ぶどう品種:シャルドネ 樽熟により深い味わいが楽しめる。やや緑掛かったイエローの色調。洋梨など黄色果実の果実感、程よい酸、心地よいミネラル感がとてもよいバランス！まだ若く真価は発揮できていないが、時と共に発展するポテンシャルあるワイン。					

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	
<p>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生まれたのが、このシェリーとワインだ！</p>					
LS1205-17	FRIENDLY	エル・ムエレ・デ・オラス、ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・デ・カディス El Muelle de Olasso, Vino de la Tierra de Cadiz	2017	白	¥2,300
<p>ぶどう品種: パロミノ・フィノ <バゴ>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。パイン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%</p>					
	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	
<p>アンダルシア・ナチュラル第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。実は一時アレックス・ムチャータと一緒にワイン造りをしていた仲間でもある。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「ワイン造りに関して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～</p>					
LS1101-20	QUALITY	アモロ・ブランコ Amorro Blanco	2020	白	¥2,500
<p>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。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。SO2添加せず瓶詰め。色付きよいイエロー。エニシダなど貴花の香り豊かで、蜂蜜風味が重なる。自然な口当たりでやや厚みあり、次いで酸や追いかけてきて、ミネラル感と相まって調和が取れている。 11.0%</p>					