



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

# ラヴニールワインリスト

久本酒店様 2024/6/23

品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代 (税込み)
時世代のアルザス	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年からはビオダイ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ドヴィックの存在！ル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。

① **QUALITY** クレマン・ジェム ロット1 AOC クレマン・ダルザス **Crémant "Gemme" Lot1, AOC Crémant d'Alsace** NV(2020) 泡・白 ¥3,190

品種:ピノ・グリ60%、オーセロワ30%、ピノ・ブラン10% ビオ転換中最終年。即圧搾後、野生酵母の自然な働きにより発酵。冷却し残糖ある状態で酵母と共に瓶詰めし、瓶内2次発酵実施。従来ロットのデゴルジュマン2022年11月、Lot.2はその約4カ月後となります。ドザー・ジュゼロ。淡いイエローの色調。泡は細かく持ちもよい。洋梨やカリンなど黄色果実や黄色花の香り上品で、軽やかな風味。フレッシュな飲み心地で、ミネラルを感じる味わい。'23,7月現在、わずかにマメあり。ほぼ気になりません。

品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代 (税込み)
ナントの巨人	ド・ヴィニ	DE VINI	ロワール地方		

スペインのナチュラ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言えば「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。いつもの様にクエバ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。「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「旨えーじゃねーか！」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、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〜  
\*ドメーヌ名を社名の VINI LIBRE から DE VINI へと変更しました

② **QUALITY** ス・キ・ヌ・リ **Ce Qi Nous Lie, Vin de France** 2022 白 ¥3,400

ぶどう品種:ムロン・ド・ブルゴーニュ(ミスカデ) 100% ガブロド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。清澄はせず、フィルターも掛けず、シャプタリザシオンも行わず、SO2も一切添加していない。淡いイエローの色調。グレープフルーツや洋ナシやなど黄色果実に加え、よく熟し果皮の厚いぶどう由来のヴァニラっぽさも感じられる。丸みのある口当たりで図太いしっかりした酸、味わいも充実している。「ス・キ・ヌ・リ」とは、「私たちが結び付けてくれるもの」という意。

品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代 (税込み)
風景の浮かぶワイン	ペイザージュ	PAYSAGE【自然派ワインファンお助けプロジェクト】	ラングドック地方		

「ペイザージュ」とは風景の意味。このワインはまさにこの地のテロワールが生んだワインです！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に125haの敷地を構え、当初よりビオ栽培を実践、うち37haにぶどうが植えられている。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。ハーブや灌木からなるガリグ位しか育たない痩せた土地にて樹齢の古い樹をビオで健全に栽培し、収量は30hl/ha程度とかなり低く抑えられている。またぶどうをしっかりと完熟させることにより充実した果実味と味わいが凝縮し、この価格としては驚くほど複雑味を感じる味わいのワインとなる。まさにこの地のテロワールを表現するワイン、それが「ペイザージュ」。ラベルに描かれた松の木は、ドメーヌ入口に位置するアプローチの並木。樹齢100年超えの、ドメーヌを象徴する樹です！

③ **FRIENDLY** ペイザージュ、AOP コルビエール **Paysage, AOP Corbières** 2020 赤 ¥2,360

品種:カリニャン50%、グルナツシュ25%、シラー20%、ムールヴェドル 5% 手摘みで収穫選別後、カリニャンとグルナツシュは全房で一緒に野生酵母で発酵、それ以外は除梗しセメントタンクにて発酵。2年セメントタンクにて熟成した後、瓶詰め後最低6か月瓶熟させた後出荷開始。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長い。グリルや炭火で焼いた肉と好相性。総亜硫酸は40ml/L程度とかなり抑えている。

品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代 (税込み)
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		

アルデッ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ヴ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。

④ **ART** サック・ア・ロック **Suck a Rock, Vin de France** 2019 赤 ¥4,340

品種:メルロ100% マセラシオンカルボニック、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・フィルターを一切行わず、重力で瓶詰め。あずき掛かったルビーの色調。プラムなど落ち着いた赤黒果実風味に赤い花の華やかな香り、わずかに木の香り。滑らかな口当たり、ブルーベリーやブラックベリーの深みある黒果実味が口中に広がる。しっかりした酸が下支えし、クロウヴ的スパイス感やバルサミックな風味をほんのりと感じる。ブルーベリーの果実風味を伴った長い余韻が続く。「サック・ア・ロック」とは「岩を吸る」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。

品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代 (税込み)
新世代の醸造家		シャトー・レスティニャック <b>CHATEAU LESTIGNAC</b>	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・ヴィニユロン”と呼ばれる存在だ。言ってみれば、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・ヴィニユロンの、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、必要とあれば少量のみ添加することは厭わない。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。更なる進化に期待！

⑤	QUALITY	ブリザール [HLM] Blizzard, Vin de France	2021	白	¥3,490
<p>品種:ソーヴィニヨン・ブラン、セミヨン、エ・ブラ(トレビアーノ)、シュナン・ブラン 買いぶどうは樹に実っている状態で買い付け、収穫はレスティニャックの収穫隊が行った。すべてのぶどうを同時に醸造。70%は即搾、30%はMC。搾後ブレンドし、セメントタンクにて発酵、熟成。色付きよいイエローの色調。黄緑、わらや石灰のミネラル感を感じる風味あり。キリッとした辛口で、野に咲く黄色い花の風味が広がる。</p>					
⑥	QUALITY	ヴァ・トゥ・フェール・ボワール [HLM] Va te Faire Boire, Vin de France	2022	赤	¥3,400
<p>品種:メルロ、マルベック 栽培は自然な手法で小型ケースを用い丁寧に手摘みで収穫されたテナック村とクチュール村のメルロ、シグレス村のクロ・デ・テラスのマルベックをカミーユとマチアスが醸造。メルロは除梗し4日間の醸し、マルベックは一部即搾、残りは10日間のマセラシオン・カルボニックにて醸し。野生酵母の自然な働きにて発酵し6か月間セメントタンクにて熟成。淡いルビーの色調。充実したプラムなど赤果実の風味に、軽やかなスマイルの花の香りが鼻に立ち昇る！口に含むととてもアロマティックで軽やかな花の香りが広がり、優しい味わいと心地よいミネラル感に満たされる。</p>					

モダンルーシオン 誕生		ドメヌ・ジオカンティ <b>DOMAINE GIOCANTI</b>	ルーシオン地方		
----------------	--	---------------------------------------	---------	--	--

マニュエルの畑のあるコート・ド・ルーシオンのコミューン、ラ・トゥール・ド・フランスは、内陸部のルーシオンの中では特別な場所だという。それは、既に知られた生産者が最も多くこのラ・トゥール・ド・フランスに居ることからもおのずと理解できる。クロ・デュ・ルージュ・ゴルジュのシリル・ファル、ドメヌ・ポッシーブルのリュック、リヴァトン、、、など、22軒の生産者がこの村にドメヌを構えているからだ。ルーシオンの土壌はシストがベースとなっているが、ここラトゥール・ド・フランスの畑にはキラキラと光るミカが多く含まれている。土壌のpHが8ととても高いことから、ワインにしっかりと酸が残ることが、このコミューンが高く評価される所以だ。父はかなり高名な数学者で、のちにワイン生産者に転身することになるのだが、白血病で亡くなるまでの2010-15年の間、マニュエルは父と共にワイン造りをした。元数学者であっただけに、父のワイン造りはかなり緻密なものであった。当時の時代背景から当然ながら父のワイン造りは抽出もしっかりし、樽熟も24か月するなどクラシックなものであったが、テロワールを尊重し、テロワールをしっかりと表現することを厳密に行っていた。父の死後、一人でワイン造りをするようになった。今の流行は、収穫を早く行い、マセラシオン・カルボニックで軽く醸すことにより、軽く飲みやすいグラーグラータイプのワインが主流となっている。父からテロワールを生かす厳格なワイン造りを学んだマニュエルは、それに疑問を持っていた。そんなタイプのワインにテロワールが感じられるだろうか？生産者ともよくそんな議論をした。Yoyoもその一人だ。彼は、自分のワインはテロワールをしっかりと感じさせつつも飲みやすいものでありたいと考え、しっかりとぶどうを完熟させるが抽出は短くした。ぶどうをしっかりと熟させることにより、テロワールの特徴はぶどうに確実に内包され、ぶどうは熟しているので抽出は短時間で済む。従って、飲みやすいものとなるのだ。そうして、マニュエルのスタイルは確立された。ぜひとも味わって頂きたい生産者です！

⑦	QUALITY	チルニータ Chilenita	2022	橙	¥4,250
<p>品種:シャルドネ40%、ミュスカ・ダレクサンドリ40%、グルナッシュ・ブラン10%、マカベウ10% キュヴェ名は、お母さんがチリ人であることから親愛の情を込め命名。5日間の醸し。銅色掛かったイエローの色調。マスカットの貴高い香りにオレンジキャラメルをミックスした重厚な風味。存在感のある口当たりで、カステラのしっとり感にマスカットがしみ込んだようなゴージャスな味わい。</p>					
⑧	ART	アンブレ、AOP リヴザルト Ambre, AOP Rivesaltes -500ml	2010	白・甘	¥7,740
<p>品種:マカベウ、グルナッシュ・グリ、カリニャン・ブラン 云々ゆる「リヴザルト」に相当するヴァン・ドゥ・ナチュレル。このワインは、セガン・モローの樽で13年間ウイヤー・ジュセすゆっくりと酸化熟成した特別な甘口ワイン。SO2無添加。琥珀色の美しい色調。樽やカステラ、オレンジピール入りのパウンドケーキ。まるでコニャックの様なども豊かな香りに驚かされる。スーと入ってくる優しい飲み口、バニラやラムレーズン、コニャックやキャラメルなど複雑な香りが余韻となって永く織りなす。残糖100gあるが、全く重さを感じさせない。区画”ル・シウール”(榎の意)に植わるワインの為、ラベルに榎の葉をあしらった。</p>					

#### <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

#### 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/