



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

# ラヴェニールワインリスト

wine store BRETON様 2024/8/5

| 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<br><b>FERME DE LYONNIERE</b> |    |        |           |
|    |                 |  |    |        | 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。

|   |         |                           |      |      |        |
|---|---------|---------------------------|------|------|--------|
| ①   | QUALITY | シードル・ペイザン<br>Cidre Paysan | 2021 | シードル | ¥2,800 |
| <p>品種: 林檎(マリー・メナール、バダン、フレキャン・ルージュ、フレキャン・ラエ) 落ちた林檎を拾い、压榨し果汁を静置し大きな澱を除く。ステンレスタンクで野生酵母の自然な働きで数ヶ月発酵、その後瓶に詰め発酵を継続し発泡を得る。褐色掛かったオレンジの色調で、すりおろし林檎の様な風味、優しい泡があり残糖27g/Lで甘みを感じる。</p> |         |                           |      |      |        |

|  |         |                          |      |     |        |
|--|---------|--------------------------|------|-----|--------|
| ②  | QUALITY | ポアレ・フォッセ<br>Poiré Fossey | 2022 | ポアレ | ¥3,400 |
| <p>品種: 洋ナシ”フォッセ” 単一品種によるマイクロ・キュヴェ、エキゾチックな風味が特徴。淡いイエローの色調で、泡は細かく控えめ。蜜つぼさを感じる風味、フレッシュさが特徴で甘みと程よい酸味のコントラストが印象的!</p> |         |                          |      |     |        |

|   |         |                       |  |       |        |
|---|---------|-----------------------|--|-------|--------|
| ⑱   | QUALITY | ピリュス<br>PYRUS - 700ml |  | リキュール | ¥4,300 |
| <p>原料: 洋梨果汁75%、洋梨カルヴァドス・ドンフロンテ(AOP)25% 洋梨果汁に洋梨から造ったカルヴァドスを加え、18か月熟成させ瓶詰めさせたリキュール。”ポモー”の洋梨版。褐色掛かったオレンジ色、タルトタタンの様な蜜つぼくキャラメリゼした風味で、甘みと酸味がうまくバランス取れた味わい。亜硫酸無添加。</p> |         |                       |  |       |        |

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

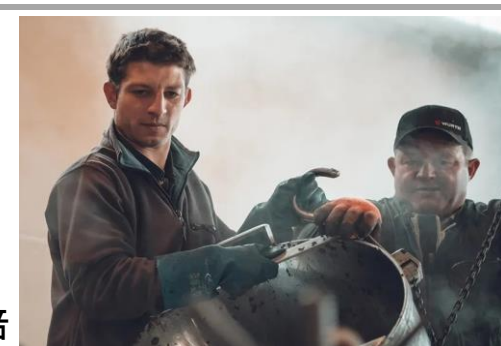


ストラスブールとコルマルの丁度中程に位置するミッテルベルグハイム村に所在する、ドメヌ・アンドレ・ロレールの現在のオーナー醸造家アンドレは8代目で、そのお父さんは1960年代からすでに雑草とぶどうの樹とが共生した栽培を始め、1980年代には化学殺虫剤の使用もやめ、2001年にはアンドレが公式にもAB認定ピオ栽培とした。また、2016年からはピオディナミによるぶどう栽培を始めている。アンドレは、純粋さと精緻さを兼ね備えたとても優れたワインを生み出しているが、特筆すべきはアンドレの息子ルードヴィックの存在! ルードヴィックはアンドレが受け継ぎ発展させたテロワールがしっかりと詰まったぶどうから、自然な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。

|  |         |  |          |     |        |
|--|---------|--|----------|-----|--------|
| ③  | QUALITY | クレマン ”シャ・ノワール” ロット2、AOC クレマン・ダルザス<br>Crémant "Chat Noir", Lot2, AOC Crémant d'Alsace | NV(2020) | 泡・白 | ¥4,500 |
| <p>ぶどう品種: シャルドネ2/3、ピノ・ノワール1/3 瓶内2次発酵期間の長い新ロット。潜在アルコール度数12.5度で収穫。即压榨後ステンレスタンクで発酵。2020年のマスト(ぶどう果汁)を15%加え、その果汁に含まれている糖分と野生酵母による自然な働きで瓶内にて2次発酵。デゴルジュマン時にもリキュールなど、SO2も一切添加せず、ノンフィルターで瓶詰め。長期に渡りセラーでゆっくりと熟成後、ようやく出荷開始となった。淡いイエローの色調、長期に渡る瓶熟を行っているため、きめの細かい泡立ち。柑橘系の果実香に乳酸的旨味を感じさせる風味があり、とてもエレガント。フレッシュな口当たりで、酸も豊か。ピノ・ノワールに由来する赤系果実の風味も感じられ、深みのある味わい。シャルドネとピノ・ノワールのブレンドによるクレマンゆえ、品種名を繋ぎ合わせ、“シャ・ノワール”(黒猫)と命名し、ラベルに黒猫のイラストをあしらった。</p> |         |  |          |     |        |

|   |         |  |      |   |        |
|---|---------|--|------|---|--------|
| ④   | QUALITY | オーピスト・ピノ・グリ、AOCアルザス<br>"Hors Piste" Pinot Gris, AOC Alsace | 2022 | 橙 | ¥4,500 |
| <p>ぶどう品種: ピノ・グリ100% 80%除梗、20%は即压榨し、すべて12日間果皮と共に醸した後压榨。軽くデブルバージュし、大樽foudreと2つの小樽barriqueに入れ発酵熟成。7か月後にSO2も何も添加せず瓶詰め。オレンジ掛かったバラ色の色調。バラのドライフラワーや赤果実のキャンディなどフラワリーな香り。オレンジの果実味が口中に広がり、サラサラしたタンニンが心地よい味わい。</p> |         |  |      |   |        |

| 待望のジュラ! | ドメヌ・デ・ロンス<br><b>DOMAINE DES RONCES</b> | ジュラ地方 |
|---------|--|-------|
|---------|--|-------|



ひょんなことから出会ったジュラの「ドメヌ・デ・ロンス」。ジュラ地方はフランス東部に位置し、スイスとの国境に近い美しい自然環境に恵まれた地域。石灰質の土壌と涼しい気候により、独特のミネラル感と酸味を持つワインを生み出すことで知られています。ドメヌ・デ・ロンスは、1950年ジョルジュ・マジエルにより誕生しました。その後1986年息子のミッシェル・マジエルに受け継がれ、2016年にはさらにその息子ケヴィン・マジエルが引き継ぎ現在に至っております。先代のミッシェルは自然なぶどう栽培を信条としており、2010年にはピオ認証を取得するぶどう栽培を営んでおりました。現当主のケヴィンはさらにその信条を発展させ、2016年デメテル認証を取得致しました。ジュラの伝統に基づきつつ、伝統を現代によみがえらせたピオディナミ農法を組み合わせた葡萄の栽培とワイン造りが行われています。化学肥料や農薬を一切使用せず、自然界のリズムに従い、月の満ち欠けや季節の変化を考慮して作業が進められます。これにより、葡萄は自然の恵みを最大限に受け、健康で品質が高い状態で結実するのです。ワイン醸造においてはワインが不安定になることは好まず最小限の亜硫酸(SO2)は用いることで、安心して美味しさを楽しめるワインを造り出しております。

|  |         |  |      |     |        |
|--|---------|--|------|-----|--------|
| ⑤  | QUALITY | クレマン、AOC クレマン・デュ・ジュラ<br>Crémant, AOC Crémant du Jura | 2020 | 白・泡 | ¥4,500 |
| <p>ぶどう品種: シャルドネ100% 収穫したぶどうは25kgのケースに入れ傷まないようにカーヴへ運び即压榨。タンクで野生酵母の働きにより自然に発酵が始まる。瓶内2次発酵も自身の酵母で発酵、2年に渡る発酵熟成を経てデゴルジュマン実施。淡い麦わら色で、クリーミーな細かい泡。レモンの酸を感じる黄色風味に加え、薬っぽい田舎を感じさせる香りが漂う。フレッシュな口当たりで、カリンなど黄色果実の風味と葉のひなびた香りが口中に広がり、ミネラリーな余韻。</p> |         |  |      |     |        |

|  |         |   |      |   |        |
|--|---------|---|------|---|--------|
| ⑥  | QUALITY | フロラル、AOC コート・デュ・ジュラ<br>Florale, AOC Côtes du Jura | 2018 | 白 | ¥4,800 |
| <p>ぶどう品種: シャルドネ100% 収穫後即压榨し、ステンレスタンクにて野生酵母の働きで自然に発酵が始まる。次いでタンクにて24か月熟成後澱引きし、フィルターには掛けず亜硫酸1.5g/hl加え瓶詰め。淡い麦わら色。洋ナシなど白黄色果実風味で石灰のミネラル感を感じる。自然な口当たりで程よい粘性があり、熟した果実感と酸、ミネラルが調和した味わい。</p> |         |   |      |   |        |

| 品番  | スタイル         | 商品名   | 年号   | 色 Alc. | 参考上代 (税別) |
|---|--------------|---|------|--------|-----------|
|   | マブダチのワイン     | ヴァン・デ・ポット<br><b>VIN DES POTES</b>   |      | 地中海地方  |           |
| <p>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”シャサニエト”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！</p>  |              |   |      |        |           |
| ⑦   | FRIENDLY     | ブルーム、AOP コート・デュ・ローヌ<br><b>Bloom, AOP Côtes du Rhône</b>                             | 2022 | 白      | ¥3,498    |
| <p>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・プイザンとのコラボ。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圧搾、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！</p>  |              |   |      |        |           |
| ⑧   | QUALITY      | ファタル<br><b>Fatal(e), Vin de France</b>  | 2022 | 薄赤     | ¥4,000    |
| <p>ぶどう品種: カリニャン95%、グルナッシュ・ノワール5% ラングドック地方、南ローヌとの狭間に位置するロスタンクリエール村に所在する元ジャーナリストで女性醸造家、カトリヌ・ベルナルとのコラボワイン。粘土質石灰土壌に植わる樹齢の古いカリニャンに情熱を燃やす。カリニャンは手で収穫後冷蔵庫で一晩冷却され、5時間掛け圧搾。グルナッシュ・ノワールは通常の醸しをし、ファイバータンクとバリックにて熟成しブレンド。淡い赤紫蘇色。グミなど小赤果実や赤紫蘇ジュースの風味。自然で瑞々しい飲み口で、アセロラジュースの様。小梅のようなキュッと小気味いい酸がたまらない味わい。</p>   |              |   |      |        |           |
| ⑨   | FRIENDLY     | アパッシュ<br><b>Apache, Vin de France</b>   | 2022 | 赤      | ¥3,300    |
| <p>ぶどう品種: カリニャン60%、グルナッシュ30%、サンソー10% マキシム・マニョンから自然派ワイン造りを伝授された若きコルビエールの生産者、ヨアン・モレーノとのコラボ。粘土質石灰土壌のぶどうを全房で醸した後12か月タンク熟成。紫掛かったルビーの色調。プラムの甘いニュアンスを感じる赤果実風味とイチゴミルクの香り。口に含むと赤果実が広がり、程よい酸が心地よい。タンニンはサラサラと軽やかで、籠ったところが抜けてエレガントで透明感ある味わいに。少々寝かして美味しくなったのリリースです！「アパッシュ」(アパッチ)というキュヴェ名は、インドのスパイスを連想させる味わいから。</p>   |              |   |      |        |           |
|   | 稀有な<br>テロワール | ポーリーヌ・ブロッカ (ドメヌ・デ・ビュイ)<br><b>PAULINE BROQUA (Domaine des Buis)</b>                  |      | 南西地方   |           |
| <p>オーヴェルニュと接するアヴェロンAveyronという産地をご存知の方はいるだろうか？ ナチュラルファンなら、ニコラ・カルマランと聞けば、ああアレね、と気が付くかもしれないが、今となってはワイン造りは廃れてしまっているらしく、ポーリーヌの持つ畑のアペラシオン”アントレグ・エル・フェル”AOP Entregues et le Felの面積は22ha、栽培家は5軒だという。理由はここでワイン造りをするのは簡単ではないからだ。ここアヴェロンはフランス中央高地に位置し、そこをトリュイエール川とロット川が山を削った渓谷地帯にある。つまり”アントレグ・エル・フェル”というアペラシオンは、トンデモナイ渓谷の斜面が特徴なのだ！行ってみて驚いたが、私が訪れたぶどう畑では3本の指に入るトンデモナイ急斜面(汗)。ポーリーヌは7haの畑を所有するが、3haはこんな急斜面にある。正直、転んだら真逆さま、命はないだろう、、ポーリーヌはぶどう栽培家とは無縁の家に育ち、父はヤギの飼育家だった。トゥールーズのカーヴ兼レストランで働いていた時、ニコラ・カルマランのワインを販売していたこと、父の影響から自然の中での仕事が好きだったことからワイン造りの道を目指すようになり、ニコラやyoyoその他ドメヌで研修を受けた。2017年ニコラの畑の一部を譲り受け、自身のワイン造りが始まった。この地は類まれなワインが出来るテロワールが特徴で、標高240-400mのテラス状の畑には花崗岩性の砂質土壌があり、多くの地場品種が植えられている。また、良年でも平均24-5hl/haしか取らないというその収量の低さにも驚きだ。</p> |              |   |      |        |           |
| ⑩   | QUALITY      | レ・ブリュム、AOPアントレグ・エル・フェル<br><b>Les Brumes, AOP Entraygues et le Fel</b>               | 2022 | 白      | ¥4,900    |
| <p>ぶどう品種: シュナン・ブラン100% 花崗岩の風化した砂質土壌。リュウディ”レ・ビュイ”の区画に植わる樹齢40年のぶどう。ゆっくりとダイレクトプレス。発酵・熟成は細かい澱と共にタンクにて。フィルターには掛けず瓶詰め時にSO2: 1g/HLと少量添加。輝きのあるやや濁りのあるイエローの色調。洋ナシやフレッシュパイナップルの芳しい豊かな果実味。フレッシュな口当たりで、澄んだ味わい。じわじわと押し寄せる酸にとっても旨味を感じる。アロマティックでミネラリーな余韻が続く、とても印象的な白。</p>  |              |   |      |        |           |
| ⑪   | QUALITY      | ショフ・マルセル、AOPアントレグ・エル・フェル<br><b>Chauffe Marcel, AOP Entraygues et le Fel</b>         | 2022 | ロゼ     | ¥4,000    |
| <p>ぶどう品種: フェル・サルヴァドウ、ガメイ、ジュランソン・ノワール、カベルネ・フラン、ネグレット・ド・バニャール、ムイサグス、ネグレット、などなど地場ぶどう多種 花崗岩がシルト状にまとまった砂質土壌。樹齢50年とドメヌで最も古いぶどう樹。即圧搾し、発酵・熟成共にタンクにて。フィルターには掛けず、SO2: 1g/HL少量添加し瓶詰め。美しいサーモンピンクの色調。グミの小赤果実や昔の水あめ、あんず飴を舂めているような風味に、ちょっとだけピリッとスパイシーさを感じられる味わい。とても安定している。</p>   |              |   |      |        |           |
| ⑫   | QUALITY      | マラン・ドール・ドゥース、AOP アントレグ・エル・フェル<br><b>Marin d'Eau Douce, AOP Entraygues et le Fel</b> | 2022 | 赤      | ¥4,100    |
| <p>ぶどう品種: フェル・サルヴァドウ60%、カベルネ・フラン40% lieu-dit”レ・ビュイ”に植わる樹齢25-40年のぶどう。火山性砂質リモン土壌。全房で10-15日間醸し、8時間掛け超ゆっくり圧搾し、ファイバータンクで発酵継続。その後FMLと熟成をBarriqueで6ヶ月。超長時間プレス時に空気に触れる為SO2: 1g/HL、瓶詰め前に1g/HL添加。キュヴェ名は「淡水の船員」の意味で、この地はワインや木の積出港であった事から、バニユルスのヨヨでの研修等様々な旅路を経て今初めて彼女が自分のぶどうでワインを造るまでに至った事を表現している。紫掛かった淡いルビー色。グミなど小赤果実に少々植物的香り、樽のニュアンスを感じる。瑞々しい口当たりで、優しく繊細！軽やかなタンニン。熟成によりさらに味わいが広がるだろう。</p>   |              |   |      |        |           |



| 品番 | スタイル    | 商品名                                       | 年号 | 色 Alc. | 参考上代 (税別) |
|----|---------|---|----|--------|-----------|
|    | 新世代の醸造家 | シャトー・レステイニャック<br><b>CHÂTEAU 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・ヴィニロン、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年レステイ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！同時にレステイ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はレステイニャックの指導の下若手が栽培したぶどうと、レステイ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！

|    |         |                                       |      |   |        |
|----|---------|---------------------------------------|------|---|--------|
| 15 | QUALITY | ブリザール<br>〔HLM〕Blizzard, Vin de France | 2022 | 白 | ¥3,800 |
|----|---------|---------------------------------------|------|---|--------|

ぶどう品種: セミヨン、ソーヴィニヨン・グリ、ソーヴィニヨン・ブラン 近隣のレステイニャック・ファミリーとも呼ぶべき栽培家達が手塩にかけて育てたぶどうを、レステイニャックのマチアスとカミーユ夫妻が醸造。セミヨンとソーヴィニヨン・ブランは即プレス、ソーヴィニヨン・グリは全房でマセラシオン・カルボニック実施後、セメントタンクで6か月熟成。淡いアプリコットの色調で輝きあり。産毛の生えたアプリコットの果実風味に加え、白桃やタルトタタンなど豊かな香り。自然な口当たりで果実味が口中に広がり、豊かな酸とボリューム感が調和している。

|    |         |  |      |   |        |
|----|---------|--|------|---|--------|
| 16 | QUALITY | ヴァ・トゥ・フェール・ボワール<br>〔HLM〕Va te Faire Boire, Vin de France | 2022 | 赤 | ¥3,600 |
|----|---------|--|------|---|--------|

ぶどう品種: 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圧搾、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。淡いリビーの色調。充実したプラムなど赤果実の風味に、軽やかなスミレ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。

|    |     |                                    |      |   |        |
|----|-----|------------------------------------|------|---|--------|
| 17 | ART | フリッシュ<br>〔CH〕Friche, Vin de France | 2020 | 赤 | ¥4,500 |
|----|-----|------------------------------------|------|---|--------|

ぶどう品種: ソーヴィニヨン、セミヨン、ミスカデル、マルベック、ペリゴール、ユニ・ブラン(トレビアーノ)、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ 2020年に耕作放棄(フリッシュと呼ばれる)されていた畑を手に入れた。当初はあまり関心なかったが、白と黒10種類の品種が混植されたこの畑には他にない個性があることに気が付き入手！北向き斜面、粘土石灰と泥炭土に植わる樹齢50-95年の樹。すべて一緒に収穫し、全房で10日間混醸後、7か月セメントタンク熟成。清澄もフィルターにも掛らず、少量のSO2を添加し瓶詰め(総亜硫酸29mg/L)。とても淡いガーネット色、バラやハイビスカスの香、熟したザクロやグロゼイユの優しい果実風味、ほんのりナッツの香り。口中でバラのドライフラワーやフォル・ノワールのリキュール、オードヴィンなど様々な風味が広がる。フレッシュでありながら熟成感を感じる不思議な味わい。

|                       |  |                           |        |
|-----------------------|--|---------------------------|--------|
| サヴォア地方の伝統<br>イゼールの多様性 | ドメヌ・デ・リュティソン<br><b>DOMAINE DES RUTISSONS</b> | AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE | サヴォア地方 |
|-----------------------|--|---------------------------|--------|



昨年、マルセイユの小さい自然派サロンで運命的に巡り合った生産者、ドメヌ・デ・リュティソン。ひとくち飲んだ途端、衝撃が走りました！繊細でエレガント、そして緻密な味わい。並みいる生産者の中で、レベルの違う味わいを歴然と感じたのでした。ドメヌはシャルトルーズ山塊の麓に広がる丘陵地帯にあります。グレンヴォーダン(グルノーブルの谷)と呼ばれる葡萄栽培で著名なエリアで、最盛期のワイン生産量は10万ヘクトリットル！谷には5つの協同組合のワイナリーが存在していましたが、今となっては山間地という手間のかかるエリアの効率の悪さから、耕作放棄地が増えてしまいました。ドメヌ・デ・リュティソンは、かねてよりグレンヴォーダンの伝統的な複合農業を営んでおり、酪農、クルミの木や穀物と共にこの谷の土着ぶどう品種であるヴェルデスなどの栽培を行っており、現オーナーのローラン・フォンディマルは2010年このドメヌを受け継ぎ、放置されていた区画を再植し、現在生まれ変わった葡萄畑約7ヘクタールを耕作しています。ヴェルデス、ジャケール、エトレル・ド・ラ・デュイ、ペルサンなど、グルノーブルの谷とアルプス山脈地域で歴史的に栽培されてきた品種を植え、この地の伝統を再び蘇らせたのです。数十年にわたって手つかずだった畑にぶどう樹を再植したことにより、ローランは土地を大切に続けることの大切さを学びました。2014年には有機栽培に転換し、2017年からは ABマークを表示。さらにジオディナミに基づいた耕作を行う事により土壌の微生物相を促進することで、ぶどう畑のバランスを保つよう心がけております。ワイン醸造にもこの考え方を適用し、外部の添加物は一切使用せず、可能な限り自然に行われます。発酵においても酵母の添加はせず、ぶどうの皮に自然に付着する土着酵母を用いて行います。ワインは澱の上で熟成され、一部はオーク樽で熟成、すべてのヴィンテージはその個性を際立てるために、セラーで数か月から1年の間熟成されます。亜硫酸は醸造中に加えられることはなく、テロワールと本来の特徴を保持する為に必要に応じて最小限のみ瓶詰め時に添加。グレンヴォーダンのテロワールを十分に感じさせる緻密で繊細な味わいは、抜栓後も安定した美味しさを楽しむことが出来る、価値あるワインと言えます。

|    |         |  |      |   |        |
|----|---------|--|------|---|--------|
| 13 | QUALITY | エム・ルブラン、IGPイゼール<br>M. Leblanc, IGP Isère | 2022 | 白 | ¥4,500 |
|----|---------|--|------|---|--------|

ぶどう品種: ジャケール70%、ヴィオニエ30% リュティソンの導入的位置付けワイン。この区画の以前の所有者ミシェル・ルブランの名を冠したキュヴェ。ローランはこの区画を取得後複数の白品種を植えたが、うまく育ったぶどうを用いてこのキュヴェを造っている。3か月ステンレスタンクですべての澱と共に熟成。フレッシュで活気が感じられる辛口・白ワイン。非常に切れ味があり、素直な味わい。ジャケールとヴィオニエのブレンドでがととても爽やかで、アペリティブや魚介類、その他の甲殻類に最適！

|    |     |                                      |      |   |        |
|----|-----|--------------------------------------|------|---|--------|
| 14 | ART | ヴェルデス、IGPイゼール<br>Verdesse, IGP Isère | 2022 | 白 | ¥6,300 |
|----|-----|--------------------------------------|------|---|--------|

ぶどう品種: ヴェルデス100% 今般のラインナップのなかでいち押しキュヴェ！この地を代表する品種ヴェルデス100%の辛口白ワイン。6ヶ月間澱とともに熟成。ヴェルデスは若いうちは力強く、レモンのような爽やかな香りを持つワインを生み出します。この複雑なキュヴェは、次第にマルメロやリコリスの香りへと進化します。長期間の保存も可能。ポーフォールのような山のチーズを使った料理や、白身魚、豚フィレ肉のソテーにクリーミーなソースと一緒に楽しむのもおすすめです。2022年は暑い年でしたが、糖と酸のバランスが取れたヴィンテージ。繊細で食欲をそそります！

- 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

