



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

【金沢】会場:CARLO CENTRO様 2024/6/5

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

ベルデホの貴公子	ポデガス・ペドロ・エスクデーロ	BODEGAS PEDRO ESCUDERO		ルエダ (カスティージャ・イ・レオン)	
----------	-----------------	-------------------------------	--	------------------------	--



首都マドリッドから北西200km足らずに位置するルエダ地区は、薫り高い白ワイン品種ベルデホで知られる産地。一塊にまとまったこの産地に赴いてみると、実は2つの異なる土壌が存在することが分かった。ひとつは粘土砂質土壌。この土壌からは決して高品質なワインは生まれにくいという。もう一つはこのボデガの畑の存在する、畑一面直径5-7cmの石で覆われた土壌だ！このボデガで中心的な役割を果たすディエゴによれば、ルエダの栽培家のほとんどは、定期的な農薬や薬剤の散布を行っているという。そんな中において、ビオ栽培を貫き高品質なワイン造りにまい進するエスクデーロ家の姿は頼もしい。スペインでは、栽培・醸造・マーケティング・販売が分業されているのが一般的な中、栽培から販売まで一貫して自身で行う完璧主義一家でもある。彼らの造り出すワインは、“純粋”の極致！どこまでも“ピュア”で、オレンジ、メロン、ハーブなどの爽やかな風味が漂う。それでこの価格？信じられない！

①	FRIENDLY	バルデラグンデ、ベルデホ・エスペリアル	Valdelagunde, Verdejo Especial	2021	白	¥2,000
---	----------	---------------------	--------------------------------	------	---	--------

品種:ベルデホ100% マセラシオン カルボニック、プレスワイン、樽熟ワイン、残糖あるワインの4種をブレンドした、ベルデホの魅力を最大限引き出したワイン。熟したメロンを思わせる華やかな味わいで、余韻のミネラル感がフレッシュ感を与えてくれる。 13.5%

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、農場をひらいたのが始まり。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匹のボクサー犬へ”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を一切使用せず、瓶詰め時に少量添加するのみ。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すぎず、今後さらに素晴らしいワインを生み出してくれるに違いない！

②	QUALITY	スメタナ	Smetana	2022	白	¥3,800
---	---------	------	---------	------	---	--------

品種:フェルトリーナ100% 樹齢の若いフェルトリーナ。フレッシュでクリームのように優しく、白ビール(Weissbier)を思わせる味わい。クリームのように優しい味わいであることからcrèmeのスロバキア語 smotanaをもじってsmetana、スロバキアで最も重要な作曲家スメタナと命名し、ラベルに顔をあしらった。 10.5%

③	QUALITY	ラ・ローズ・エル・ヴァンピール	La Rose et le Vampire	2020	ロゼ	¥3,600	6/1より 価格改定
---	---------	-----------------	-----------------------	------	----	--------	---------------

品種:フランコフカ、カベルネ・ソーヴィニヨン スロボドネが造る最もエレガンス溢れたロゼ。父がこの区画にぶどうを植えるとき当初フランコフカだけと考えたが、結局カベルネ・ソーヴィニヨンとアリベルネも植えた。キュヴェ名の由来は、ロッククライミング登山家のレジェンド「アントワヌ・ル・メネストレル」が南仏のビュウー Buouxにある有名な石灰山のルート”le Vampire et la Rose”の頂上に1985年達した時に発した言葉「その道こそが吸血鬼だ(意訳:困難な道には代償が必要だ)。そしてパラは勝利者のものである。」アセロラの鮮やかなロゼ色で、アセロラやフレッシュトマトの風味、とてもフレッシュな味わいで、レモンのような程よい酸味と塩味があり、軽やかで爽快！ 11.0%

④	ART	クーティス・デヴィネール	Cutis Deviner	2019	橙	¥4,500	6/1より 価格改定
---	-----	--------------	---------------	------	---	--------	---------------

品種:デヴィン、トラミネール スロボドネが初めて造ったオレンジワインのキュヴェがコレ。毎年手掛けるがとても手間が掛かり造るのが大変なワイン。デヴィンという品種は1957年にトラミネールとフェルトリーナを交配して造られたスロバキアの代表的品種で、数週間醸して造ったスロボドネのフラッグシップ的ワイン！ 12.5%

大手メゾンの対極 「テロワール」 シャンパーニュ	シャンパーニュ・バラ・マッソン	CHAMPAGNE BARRAT-MASSON		シャンパーニュ地方	
--------------------------------	-----------------	--------------------------------	--	-----------	--



コート・ド・セザンヌ地区、セザンヌ村から南西に20km程に位置するヴィルノクス・ラ・グランド村に誕生した全く新しいRMメゾン。ルイック・マッソンとオレリー・バラの2人が力を合わせ、2011年の収穫からシャンパンを造り始めた。2人の実家は共にぶどう栽培家で、両家の栽培をルイックが行い、醸造学者の資格を持つオレリーが醸造を担当する。ぶどう畑は合わせて7.5ha。シャルドネ90%、ピノ・ノワール10%という構成。コート・ド・セザンヌの特徴である石灰質土壌にマッチしたシャルドネを主体に、ビオロジック栽培で果実味を生かしたシャンパン造りを実践する。生き生きとした果実とフレッシュ感、ミネラルが大きな魅力だ！初年度は自社ラベルでの販売はわずか1.5haから12,500本のみと限定されており、他のぶどうは大手メゾンに販売している。

⑤	QUALITY	フルール・ド・クレ、ノン・ドゼ、AOCシャンパーニュ	Fleur de Craie, Non Dosé, AOC Champagne	NV (2019)	泡・白	¥9,600
---	---------	----------------------------	---	-----------	-----	--------

品種:シャルドネ100% デゴルジュマン:23年2月 原料ぶどうは2019年のみで瓶内2次発酵熟成30ヶ月と、限りなくミレジメに近い。長期熟成により強い酸が和らぎ、旨味が倍増し美味しく楽しめる。補糖をする必要のない位十分にぶどうを熟させ収穫。時間を掛け優しく压榨。発酵はステンレスと20%程樽も使用し、澱と共に9か月熟成。フィルターには掛けず不凍液も使用せず手で瓶詰め。キュヴェ名は”石灰の花”の意。淡いイエローの色調でクリーミーな細かい泡が綺麗に立ち昇る。熟した洋ナシの充実した果実風味にハシバミの香りが感じられ、ひと回りスケールがアップした印象。口に含むと熟した洋ナシ果実が広がり、細やかな泡が舌をくすぐる。フレッシュだけではなく深みを感じさせる味わいに進化している。 12.5%

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

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認定バイオ栽培とした。また、2016年からはバイ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。

⑥	QUALITY	ビュル・ド・ヴィ Bulle de Vie	2023	弱泡	¥3,900	在庫34本
---	---------	--------------------------	------	----	--------	-------

品種: ミュスカ、オーセロワ、シルヴァネール主体 2023年は'22より涼しくバランスがとれた年。しっかり熟した状態で収穫し、プレス後ブレンド。辛口ペティヤン。イエローの色調で濁りあり、泡は細かい。爽やかなマスカットの香り豊かでフレッシュ！キンモクセイやジャスミンなどの白い花や、蜂蜜、レモンピールなど華やかで多様な風味があり、果実味と酸味のバランスが良く心地よい味わい。

12.0%

⑦	QUALITY	クレマン・ジェム ロット1 AOC クレマン・ダルザス Crémant "Gemme" Loti, AOC Crémant d'Alsace	NV(2020)	泡・白	¥3,300	旧ロット価格
---	---------	---	----------	-----	--------	--------

品種: ピノ・グリ60%、オーセロワ30%、ピノ・ブラン10% バイオ転換中最終年。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。

12.5%

⑧	QUALITY	オービスト・ピノ・グリ、 AOCアルザス "Hors Piste" Pinot Gris, AOC Alsace	2022	橙	¥4,500	
---	---------	---	------	---	--------	--

品種: ピノ・グリ100% 80%除梗、20%は即圧搾し、すべて12日間果皮と共に醸し後圧搾。軽くダブルバージュし、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。

13.5%

⑨	QUALITY	ピノ・ノワール・新月・AR2、 AOCアルザス Pinot Noir "Nouvelle Lune" AR2, AOC Alsace	2021	赤	¥4,500	
---	---------	---	------	---	--------	--

品種: ピノ・ノワール100% 樹齢の若い区画以外のアッサンブラージュ。除梗し15日醸し、11か月フードル(大樽)で熟成。軽く澱引きして瓶詰め。SO2無添加。淡いルビーの色調。ザクロやサクランボ、グロゼイユ(赤スグリ)など小赤果実のチャミングながら熟した複雑味も感じられる香り。素直な口当たりで軽やかな飲み心地。

12.5%

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、何ととってもデカイ！きつと身長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せん、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

⑩	QUALITY	ス・キ・ヌ・リ Ce Qi Nous Lie, Vin de France	2022	白	¥3,600	
---	---------	--	------	---	--------	--

品種: ムロン・ド・ブルゴーニュ(ミュスカデ) 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、「私たちを結び付けてくれるもの」という意。

11%

⑪	QUALITY	ピンク・ディフェラン Pink Different, Vin de France	2022	ロゼ	¥3,600	
---	---------	---	------	----	--------	--

品種: メルロ、カベルネ・フラン、ガメイ、コロンバール、グロロ、ムロン・ド・ブルゴーニュ ガブロドという斑レイ岩に植わる全てナント地区のぶどうを使用。澱と共にタンクで熟成し、清澄もフィルターも掛けず、亜硫酸も添加せず瓶詰め。アペリティフとして、ガスパチョに合わせて、太陽の下で飲んでもらいたいワイン！

12%

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

サヴォアの情熱	リュック・ボエ LUC BAUER	 サヴォア地方			
---------	-----------------------------	--	--	--	---


リュックは、栽培の仕事を請け負いながら2011年初めて自身のワインをリリースした。とはいえ、まだたった1.2haのぶどう畑を借りているに過ぎない。しかし、彼の活動はサヴォアの伝統を今に復活させる大きな一歩であることに間違いない。伝統白品種アルテス(ルーセット)は栽培にとっても手間が掛り、晩熟で多産性赤品種のモンドゥーズは収量を40ha/hl以下に抑えないと良いワインができない。そんな難しい品種から、彼はこの地ならではのワイン造りに情熱を賭けている。スキー最上級者にしか滑れないようなただでさえ急峻な斜面に、石灰岩の露出した山から転げ落ちてきた石がびっしりと2mも積もった畑。足元悪く、歩くだけでフラフラするのだ。そこに晴天時にはじりじりと照りつける太陽が35度もの暑さをもたらす。こんなところで畑仕事ができるとは到底思えない、その畑で、ビオ、ビオディナミを実践し、他にはない類稀な味わいのワインを造っている。いろいろ試験的なワインも造るなど、これからが楽しみな生産者の出現だ！現在は新しい畑も手に入れ、耕作の請負仕事も辞め、トータルで3haの畑から自身のワイン造りに専念している。自然なワイン造りにとて研究熱心で、あの幻の醸造家ジャック・ネオポールとも親交があり2014年には何度も来て醸造を手伝いながらアドバイスしてくれた。

12	QUALITY	ラ・ジャジャ・デ・グランジェオン La Jaja des Grangeons, Vin de France	2022	白	¥5,600
-----------	---------	---	------	---	--------

品種:ジャケール100% 樹齢50年の買いぶどう。サヴォアの窪地の畑を、認証はないが自然な手法にて栽培。収穫はリュック自身のチームで9月に実施。崩れた石の転がる真南向きの斜面。11か月ドゥミ・ミュイ(600L)古樽にて熟成、マロ実施、1g/LSO2添加し、23年9月に瓶詰め。1000本製造。淡いイエロー、細かい澱多い。洋ナシなど黄色果実、チャービルなど北のハーブの香り、レモンパイにバニラっぽいニュアンスあり。フレッシュな口当たりで、果実と酸、ミネラルの調和がとれ、キラキラときらめく様な輝く様な味わい！

13	QUALITY	ガメイ・ソヴァージュ・デ・モンターニュ Gamay Sauvage des Montagnes, Vin de France	2020	赤	¥4,000
-----------	---------	--	------	---	--------

品種:ガメイ100% 標高400m真南向き、石灰の小石が転がる斜面に植わる樹齢60年のビオで栽培された買いぶどう。全房で10日間醸し、タンク熟成後、亜硫酸は少量の1g/HL添加し瓶詰め。600本生産。

アンジュに大物登場！	アドリアン・ド・メロ ADRIEN DE MELLO	ロワール地方			
------------	--------------------------------------	--------	--	--	---


ロワールで自然派の動きが一番活発な地域アンジュで初めて会ったとき、まだ35歳にも拘わらず並々ならぬ存在感を放っていた男だ。彼は2015年、レイヨン川を見下ろす南向きの高台にあるドメーヌ"クロ・ドゥ・レリュ"から3.2haのぶどう畑を譲り受け、自身のワイン造りが始まった。アドリアンはケベックでのワイン造りを皮切りに、フィリップ・フォールブラックが共同経営するビオディナミ生産者シャトーヌフ・デュ・パプのドメーヌ・デュセニール、フィリップ・パカレ、その後アメリカと再度ケベックでワイン造りの経験を積んできた。特にパカレでの経験は大きかったようで、その時自分のやるべき事を発見したという。アドリアンの畑はシスト土壌の南向き高台に位置しており、昔からビオで栽培されている最高の条件に恵まれている。そこで、亜硫酸を一切添加しない自然醸造を実践している。

14	ART	レ・ジュスティス les Justices, Vin de France	2021	白	¥4,900
-----------	-----	--	------	---	--------

品種:シュナン・ブラン100% 新しく手に入れた畑"ジュスティス"は、アンジュの丘の上にあり南向き日当たり最高の畑！シストの岩盤が露出したシストの影響が強いテロワール。即圧搾し発酵、SO2無添加。色付きよいイエローの色調。黄色い花や野の花の豊かな香り。自然な口当たりで、口中に黄色果実風味が広がり、生アーモンドを感じる。豊かな酸と強烈なミネラル感が、超熟のものすごいポテンシャルを感じさせる。

15	QUALITY	ギャマン Gamins, Vin de France	2021	赤	¥4,300
-----------	---------	--------------------------------------	------	---	--------

品種:ガメイ100% シスト土壌。全房で1週間タンクで軽く醸し。翌春瓶詰め、SO2無添加。やや紫掛かったルビーの色調。スマイレや程よく熟したイチゴの香りで、とても深みあるニュアンス。フレッシュな口当たりで、瑞々しさ、心地よい酸、熟したニュアンスありつつ控えめな赤果実、ほのかなミネラルと収斂性、すべてが素晴らしく調和している！

AOCロワール・ドック？！	アンヌ・パイエ ANNE PAILLET	ロワール地方			
---------------	--------------------------------	--------	--	--	---

とても興味深い生産者が登場した！ビオディナミの本を著し、南米でも栽培指導を行うなどその道の大家でもあるクリストフ・ボーのドメーヌ・ボートレにて共同で仕込んだワインをトゥーレーヌにある自身のドメーヌに持ち込んで更に熟成させ、ワインを造っている。しかもご主人は、あの超自然なワインを醸すグレゴリー・ルクレールだ。しかも話はこれで終わらない。一体アンヌのワインはどんな味なのか？それは南仏の豊かな果実味そのまま、ロワールらしい伸びやかな爽やかさが共存している、生き生きしたワインだ！アンヌのロワールドック(ロワール+ラングドック)を、是非とも味わって頂きたい！基本的に全キュヴェSO2無添加。

16	QUALITY	アノニムース Anne'ony Mousse, Vin de France	2022	泡・白	¥4,300	6/1より 価格改定
-----------	---------	---	------	-----	--------	---------------

品種:ヴェルメンティーノ25%、コロンパール25%、サンソー50% ラングドックの石灰と赤粘土土壌に植わるビオ栽培ぶどう。山風タラモンターヌや海風が絶えず吹く乾燥した地中海性気候。白と黒ぶどうを即圧搾したものをブレンドし、発酵が始まった果汁を瓶詰めし発酵継続させたペティヤン・ナチュラル。コラージュもフィルターも行わず、SO2含め何も加えず瓶詰め。軽やかなイエローの色調で、金木犀の華やかな香りや、カリンのシロップ漬けの風味が上品。優しい泡の口当たりが爽やかで、華やかな果実風味と生き生きとした酸がバランスよい。ミネラリーな余韻。キュヴェ名とラベルは、インターネット上のハッカー実践者のアノニマスに由来する。

17	QUALITY	リーサル・ウエパヌ (アンヌ・ファタル) Leathal Wepanne (Anne Fatale), Vin de France	2022	赤(白)	¥3,900
-----------	---------	---	------	------	--------

品種:メルロ、サンソー、シラー、グルナッシュ、カリニャン、ヴェルメンティーノ、コロンパール ラングドックの石灰と粘土土壌に植わるビオ栽培ぶどうを収量20hl/haにてすべて手摘み。メルロとグルナッシュは100%除梗、サンソー、シラー、カリニャンは40-60%除梗、ヴェルメンティーノとコロンパールの白ブドウは即圧搾。黒ぶどうは6-12日間醸しながら発酵。マロラクティック発酵が終了してからロワールへ運び、熟成後コラージュもフィルターも行わず、亜硫酸10mg/L添加し瓶詰め。ややあずき色掛かったルビーの色調。グレープカルピスのような果実と乳酸の風味に、パクチーのようなハーブ感が印象的。軽やかで浮遊感ある口当たり、ヨーグルトキャンディの旨味、次々と様々が味わいが押し寄せる唯一無二の魅力溢れた玉手箱のようなワイン！ご存じアメリカのアクション映画「リーサルウェポン」を模したラベル。

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

新時代ブルゴーニュ

ソシエテ・アミ
SOCIETE AMI

ブルゴーニュ地方



ソシエテ・アミは、2014年に2人の友達(アミ)により設立されたとても小さい生産者です。ウィリーは、ヴォルネイの名門ドメーヌ・ドゥ・モンティエユで経験を積み、その後オーセ・デュレスでビオディナミを実践するドメーヌ、クロ・デュ・ムーラン・オー・モアンヌで醸造家として働いております。もう一人のポールは、ロンドンやパリでテイスターとして研鑽を積み、また偉大な栽培醸造家、オロンス・ド・メレールやドミニク・オーヴェットらの基で経験を積み、シャンパンメゾンのブリューノ・パイヤールで販売を担当しておりました。ムーラン・オー・モアンヌで2年に渡り共に働き意気投合した2人は夢を語り合い共同でネゴシアンを設立しましたが、初ビンテージは2015年、未だ生産量はわずかながら2人とも従来の仕事を継続しながらソシエテ・アミの運営に当たっております。希望に燃える2人は幸運な事にマランジュ1級畑などを自社畑として手に入れ、使用するぶどうは全てビオ或いはビオディナミで栽培し、高品質ワインの生産に邁進しております。アルタベル・ジュリアンやピエール・クレールとワイン学校で同級生だったウィリーの縁で、ドミニク・ドゥラン、フレデリック・コサール、サルナン・ベリユ、ファニー・サーブルなど名高い生産者の協力も得ながら卓越した品質のワインを生み出したお陰で、彼らのワインは既にパリで高い評価を得、コアンスト・ヴィノ、フレンチ、アガペ、カーヴ・デ・パピーユ、ヴェール・ヴォレ、バラタン、etc.などといった並みいる名店でいち早く楽しまれております！

18	QUALITY	アミ・アミ・リトル AMIE-AMI 1 litre, Vin de France	2021	白赤	¥5,900	1000ml	在庫12本
----	---------	--	------	----	--------	--------	-------

品種:半分南仏のぶどう(カリニャン、グルナッシュ・グリ&ノワール)、半分ブルゴーニュ(ガメイ&アリゴテ)
南仏ぶどうはルーシヨンの高地、ラ・トゥール・ド・フランス村上部にて完熟し酸も豊か。ブルはバランス。全房にて別々に発酵、10か月樽とタンクにて発酵後ブレンド【瓶詰】コラージュ、フィルターに掛けず、SO2: 12.5%
1.5g/HL添加。キュヴェ名は、南仏の友達の品種と自分達の品種をブレンドすることにより、友達同志であることを表現！ややあずき色がかかったガーネット。スミレやブルーベリーなどの果実味。しっかりとした酸をこなれたタンニンが支えしており、軽めの味わいながら温度が上がってくると苦みを伴ったコクが現れてくる。

19	QUALITY	ウィヤード OEILLADE, Vin de France	2021	赤	¥5,900		在庫29本
----	---------	----------------------------------	------	---	--------	--	-------

品種:ウィヤード85%、シラー15% 南仏サン・シニアンとル・ラルザックの間の標高350mのシスト土壌のブドウ。手摘みで収穫したブドウをセミカルボニックにて醸造。半分はタル、もう半分はタンクにて熟成。フィルタ及びコラージュせずSO2を少量添加し8月に瓶詰め。トータルSO2 18mg/l以下。淡い色合いのあずき色がかかったガーネット。スモモ、赤紫蘇、やや土っぽさを感じる根菜系の香りと麦汁のような酵母感。瑞々しいタンニンと優しい酸味が心地よいハーモニーを生み出し余韻にややスパイシーさを感じる。

新時代の醸造家

シャトー・レスティニャック
CHATEAU LESTIGNAC

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。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息づく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。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出す為に、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実に美味しい。SO2は基本的に使用しないが、必要とあれば少量のみ添加することは厭わない。2018年にはネゴシアン「オー・レ・ミュール」HLM les Murs(HLM)を設立。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！

20	QUALITY	ブリザール [HLM]Blizzard, Vin de France	2021	白	¥3,700		
----	---------	---------------------------------------	------	---	--------	--	--

品種:ソーヴィニヨン・ブラン、セミヨン、ユニ・ブラン(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%は即圧搾、30%はMC。圧搾後ブレンドし、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。黄花、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。

21	ART	アン・ブラン [CH]en Blanc, Vin de France	2018	白	¥4,900		
----	-----	---------------------------------------	------	---	--------	--	--

品種:ソーヴィニヨン・ブラン90%、セミヨン10% '18は酷暑の年で雨も少なく収量12-15hl/haだった。ぶどうは水分を失ったがとても凝縮したので、エネルギーの詰まった薫り高いワインが出来た！白色と青色の粘土土壌、粘土質石灰土壌に植わる樹齢45年(SB)、50年(セミヨン)。10日間低温で醸し後、2年間木樽で発酵・熟成。清澄もフィルターも行わず、亜硫酸も添加せず瓶詰め。わずかに琥珀掛かったイエローの色調、マルメロや熟した洋梨、黄桃の果実風味、黄花の香り。黄桃的果実味が広がり、酸とバランスが取れている。余韻も長く、ほのかな苦みを感じ、高いポテンシャルを感じる味わい。

22	QUALITY	ヴァ・トゥ・フェール・ボワール [HLM]Va te Faire Boire, Vin de France	2022	赤	¥4,300		7/1より 価格改定 3,600円
----	---------	--	------	---	--------	--	-------------------------

品種:メルロ、マルバック 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・テラスのマルバ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、マルバックは一部即圧搾、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。

<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



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/