



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

LAVENIR, WONDERFULWINE

# ラヴェニールワインリスト

会場：頃末商店様 2024/7/30

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

	ナントの巨人	ド・ヴィニ <b>DE VINI</b>		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！ \*ドメニュー名を社名の VINI LIBRE から DE VINI へと変更しました

①	QUALITY	ス・キ・ヌ・リ Ce Qi Nous Lie, Vin de France	2022	白	¥3,600
---	---------	--	------	---	--------

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、シャブ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冴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。

②	QUALITY	ピンク・ディフェラン Pink Different, Vin de France	2022	ロゼ	¥3,600
---	---------	---	------	----	--------

ぶどう品種：メルロ、カベルネ・フラン、ガメイ、コロンパール、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。アパリティフとして、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！

	サヴォアの情熱	リュック・ボエ <b>LUC BAUER</b>		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、ピオ、ピ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。

③	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
---	---------	--	------	---	--------

ぶどう品種：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！

④	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
---	---------	---	------	---	--------

ぶどう品種：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年のピ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。

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



とても興味深い生産者が登場した！ピ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・ボーのドメニュー・ポートル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ニュー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・ルクレールだと。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、生き生きとしたワインだ！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。

⑤	QUALITY	アノニムース Anne'ony Mousse, Vin de France	2022	泡・白	¥4,300
---	---------	--	------	-----	--------

ぶどう品種：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ピオ栽培ぶどう。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パティヤン・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。

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

AOCロワール・ドック？！

アンヌ・パイエ  
**ANNE PAILLET**

ロワール地方

⑥

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

ぶどう品種:メルロ、サンソー、シラー、グルナッシュ、カリニャン、ヴェルメンティエーノ、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、ヴェルメンティエ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「リーサルヴェボン」を模したラベル。

12.5%

最高のオードヴィ

ローラン・カゾット  
**LAURENT CAZOTTES**

南西地方

世界最高のオードヴィとリキュールで知られるローラン・カゾットは、実はとても高品質なワインも醸している。他のすべての果実や植物同様バイオダイナミで栽培し、全くの自然醸造を行っており、自身が輸入し卸しているルーシー・マルゴーやショブルックと共に、フランスの多くの美味しもの好きに楽しまれています。有機栽培のぶどうからワインを造っている生産者は全体の約8%なのに対し、有機栽培の果物からオードヴィを造っている生産者はたった0.9%しか存在しない。2003年から単なるビオに留まらずバイオダイナミに転換し、究極の農業を実践している！しかも収穫した果物をそのまま発酵させるのではなく、約1か月追熟させるために寝かし、十分に糖分が凝縮してから初めて絞ります！まさに妥協知らず！一般のリキュールには香料や着色料、保存料など様々な添加物が使用されているものが多いのですが、ローラン・カゾットでは天然の植物や果実しか使用せず添加物は一切使用しない「ナチュラル・リキュール」



⑦

ART

レーヌ・クロード・ドレ  
**Reine Claude d'Orée - 500ml**

(2016) 45% ¥15,000

この地伝統のとても古い種「レーヌ・クロード・ドレ」のプラムを1か月追熟させ黄金色になったところで、ヘタと種をすべて手で取り除き果肉と皮のみを圧搾・搾汁し長時間に渡り発酵させることにより類まれな香りが生じる。その香りを最大限引き出すように蒸留し熟成。優しく純粋な風味をお楽しみ頂けます。

⑧

ART

モーザック・ローズ  
**Mauzac Rose - 500ml**

(2012) 45% ¥13,000

過熟させた南西地方固有品種「モーザック・ローズ」種のぶどうを手で除梗し軽く優しく圧搾し、発酵後蒸留。ラムレーズンの香りとても優しい口当たり。

⑨

ART

リキュール・ド・フルール・ド・シュロ  
**Liqueur de Fleurs de Sureau - 500ml**

2017 17% ¥7,400

エルダーフラワー(ニフトコ)の花の花びらのみをワインとオードヴィに漬け込む事により、可憐なニフトコの花の香りを閉じ込めました！熟成により甘みや苦み、各種の物質の味わいがオーケストラの様に奏でられます。目を閉じれば、きっと貴方はお花畑にいると思われるでしょう！

⑩

ART

リキュール・ド・72トマト  
**Liqueur de 72 Tomates - 500ml**

2018 18% ¥8,900

「ゴールド・ジュビレ」「ノワール・ド・クリメ」など太陽の光を十分に浴びて見事に完熟した72種類のトマトは、とても豊かな香りに満ちています！その香りを十分に引き出すようにオードヴィに漬け込み造られたのがこの「トマト・リキュール」なのです！アペリティフとして「タップナード」や「セヴィーチェ」などプロヴァンス風タパスと一緒に楽しんではいかがでしょうか？

⑪

ART

リキュール・ド・フォル・ノワール  
**Liqueur de Folle Noire - 500ml**

2015 18% ¥6,800

「フォル・ノワール」(ジュランソン・ノワール)種のぶどうを圧搾する時にフォル・ノワールから造られたオードヴィを加え、熟成させた珍しいリキュール。やや濃い目のサーモンピンクで、ヴァン・ドゥ・ナチュレルの様な味わい。残糖110g/L

⑫

ART

リキュール・ド・セドラ  
**Liqueur de Cedrat - 500ml**

2019 18% ¥10,000

レモンの原種と言われる「セドラ」の表皮をマール(オードヴィ)に漬け込み、果糖を加え熟成させたリキュール。セドラは、19世紀終盤にはコルシカ島で盛んに栽培されていた。レモンやベルガモットの様な、とても薫り高く清涼感ある味わい。

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

**l'Avenir**  
Convivialité autour du vin

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/