



LAVENIR_WONDERFULWINE

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

【小田原】会場:宮小路オールド様 2024/5/30

| 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

ボデガス・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)

首都マドリードから北西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だ。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ないという。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、ピ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・エスペシャル
Valdelagunde, Verdejo Especial

2021

白

¥2,000

ぶどう品種: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%

②

FRIENDLY

バルデラグンデ、セミ・ドゥルセ
Valdelagunde, Semi-dulce

2023

白薄甘

¥2,100

ぶどう品種:ベルデホ50%、ヴィウラ50% アルコール10%でほんのり甘口の香り豊かなワイン。早めに収穫したヴィウラから青リンゴのよ
うな風味を、遅摘みのベルデホからはメロンやパイナップルの風味をもたらしている。自然に冷却させることにより残糖が残り、ぶどう由来の自
然な酸がフレッシュ感を与えてくれ、味わいのバランスが取れている。気軽に楽しめるワイン！

10.5%

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！

③

QUALITY

スメタナ
Smetana

2022

白

¥3,800

ぶどう品種: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
リームの様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%

④

QUALITY

バルティザン・クリュ・ブラン
Partisan Cru Blanc

2018

白

¥5,800

ぶどう品種:ソーヴィニオン、リースリング、トラミネール バルティザン・クリュに白が新登場！'18はとてもよいぶどうが収穫できたことから、各
品種の最もよいぶどうを選びずぐって醸造。ドメーヌに自生する木から特別に作った樽で、品種ごとに2年間長期熟成させた。ブレンドについ
てはとても長い間スロボドネを表現するに最も相応しく、最高の味わいへと昇華する為思考と研究を重ねた。

11.0%

⑤

ART

クーティス・デヴィネール
Cutis Deviner

2019

橙

¥6,300

6/1より価格改定
4,500円

ぶどう品種: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、これを数週間醸
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・マッソンと奥さんのオレ
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、両家の栽培をご主人のルイックが行い、醸造学
者の資格を持つ奥さんの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、ピ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。

⑥

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 ChampagneNV
(2019)


泡・白

¥9,600

ぶどう品種: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味わい！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
を掛け優しく搾。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
ない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) |
|----|------|-----|----|--------|-----------|
|----|------|-----|----|--------|-----------|

| | | | | | | |
|--------|-------------------------|--------|--|--|--|---|
| 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。いつもの様にクエパ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！ゾウの様なキリン、キリンの様なゾウ、か？！「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〜 *ドメニュー名を社名の VINI LIBRE から DE VINI へと変更しました

| | | | | | | |
|---|---------|--|------|---|--------|--|
| 7 | 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、よく熟した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。

| | | | | | | |
|----------|----------------------------------|--------|--|--|--|--|
| 時世代のアルザス | アンドレ・ロレール ANDRE ROHRER | アルザス地方 | | | |  |
|----------|----------------------------------|--------|--|--|--|--|

ストラズ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、ドメニュー・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。

| | | | | | | |
|---|---------|---|----------|-----|--------|--------|
| 8 | 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 |
|---|---------|---|----------|-----|--------|--------|


ぶどう品種: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、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。洋梨やカリナ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。

| | | | | | | |
|---|---------|---|------|---|--------|--|
| 9 | QUALITY | オーピスト・ピノ・グリ、 AOCアルザス "Hors Piste" Pinot Gris, AOC Alsace | 2022 | 橙 | ¥4,500 | |
|---|---------|---|------|---|--------|--|

ぶどう品種: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た後圧搾。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。

| | | | | | | |
|----|---------|---|------|---|--------|--|
| 10 | 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 | |
|----|---------|---|------|---|--------|--|

ぶどう品種: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ー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。

| | | | | | | |
|------------|--------------------------------------|--------|--|--|--|---|
| 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に、期待の新星が登場した。その名はアドリアン・ド・メロ！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、レイオン川を見下ろす南向きの高台にあるドメニュー"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ルヌフ・デュ・パプのドメニュー・デュセニユール、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。テロワールを映し出すピュアな果実味を最大限表現するワインを生み出したいというアドリアンのこれからの、本当に楽しみだ！

| | | | | | | |
|----|---------|--------------------------------|------|---|--------|--|
| 11 | QUALITY | レ・ガ Les Gâts, Vin de France | 2021 | 橙 | ¥5,300 | |
|----|---------|--------------------------------|------|---|--------|--|

ぶどう品種:ソーヴィニヨン100% '21は、4月の酷い霜と6-8月のべと病に悩まされた年。半分のぶどうは醸しを実施したオレンジワイン。やや濁りのある淡い山吹色の色調。カリナやカリンのゼリー、熟した洋ナシの風味。自然な口当たりで、山に実る黄色果実風味が広がる。酸は中程度に穏やかで、ほのかなタンニンが余韻となって続く。SO2無添加。

| | | | | | | |
|----|---------|-------------------------------|------|---|--------|--|
| 12 | QUALITY | ギャマン Gamins, Vin de France | 2021 | 赤 | ¥4,300 | |
|----|---------|-------------------------------|------|---|--------|--|

ぶどう品種: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。スミ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！

| | | | | | | |
|----|-----|----------------------------------|------|---|--------|--|
| 13 | ART | エロジェンヌ Erogène, Vin de France | 2019 | 赤 | ¥4,900 | |
|----|-----|----------------------------------|------|---|--------|--|

ぶどう品種:カベルネ・ソーヴィニヨン88%、ソーヴィニヨン12% '19は霜害で収穫の50%を失ったが、凝縮して高品質なワインが出来た年！樹齢50年のカベルネを10日間セミ・カルボニックで醸し、発酵終了2か月後にレ・ガのソーヴィニヨンを12%ブレンドし、ファイバータンクで8か月熟成させ、SO2も一切添加せず瓶詰め。エロジェンヌとは性的興奮を引き起こす場所、つまり性感帯の事。このキュヴェは女性の体の様に軽やかで滑らか。ひとくち口にするととてもエロい味わいが満ちる特別なワイン！

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

最先端のファンキーボージョレ

シルヴェール・トリシャール
SYLVERE 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・フリーという名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ラパ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始めて知った。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・ペリュア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ピオ、ピ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、常にピ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。』と言っています。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」。ピ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。

| | | | | | | |
|----|---------|---|------|---|--------|---------------------|
| 14 | QUALITY | セレネ、AOP ボージョレ Séléné, AOP Beaujolais | 2021 | 赤 | ¥4,600 | 7/1より価格改定 4,000円 |
|----|---------|---|------|---|--------|---------------------|

ぶどう品種:ガメイ100% 泥炭の下層土の上の粘土質石灰土壌に植わる樹齢40-45年のぶどう。全房で7-10日間MC、発酵初期にルモンタージュ実施。压榨後セメントタンクと古樽で翌春まで熟成。コラーージュもフィルターも行わず、SO2瓶詰め時のみ添加。わずかに紫掛かった淡いルビー色。繊細なチェリーの香りが芳しい。口を含むとキュッと来る酸が心地よい。小梅の果実味が広がり、ウメ昆布の旨味が広がる。

11%

| | | | | | | |
|----|---------|--|------|---|--------|--|
| 15 | QUALITY | セレネ・ブルミエール・キュヴェ、AOP ボージョレ Séléné 1ère Cuvée, AOP Beaujolais | 2022 | 赤 | ¥4,200 | |
|----|---------|--|------|---|--------|--|

ぶどう品種:ガメイ 2022年は順調に健全なぶどうが収穫できた年。シルヴェールがピオディナミにより自身で育てたぶどうで造った、2022年ヴィンテージで最も早く仕上がったワイン。だから“ブルミエール”キュヴェ(1ère Cuvée)。シルヴェールが自身で栽培した最高のぶどうの一部を、ちょっとだけ先にリリースする為に醸造した限定ワインです。

11%

¥9,200

マグナム
在庫1本のみ

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ヌ・ドゥ・モンティエで経験を積み、その後オーセ・デュレスでピオディナミを実践するドメヌ、クロ・デュ・ムラン・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プリューノ・バイヤールで販売を担当しておりました。ムラン・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ピオ或いはピ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。アルタベール・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・ペリュ、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・パピエ、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！

| | | | | | | |
|----|---------|---------------------------------|------|---|--------|-------|
| 16 | QUALITY | ア・レスト A L'EST, Vin de France | 2021 | 橙 | ¥6,100 | 在庫34本 |
|----|---------|---------------------------------|------|---|--------|-------|

ぶどう品種:リースリング35%、ゲヴェルトラミネール35%、ピノ・ブラン30% アルザス、コルマルの南西に位置するグランクリュのあるエギスハイム村のピオディナミで栽培されたブドウ。100%除梗し卵形コンクリートタンクにて12か月発酵・熟成の後プレス。SO2わずかに添加し瓶詰め。濃い目の花梨色、バラを思わせる華やかなアロマにジンジャーやホオズキなどのオリエンタルな香り。キャラメリゼしたオレンジやカリンの果皮感が広がり、やや苦みのある旨味を伴った余韻が長く続く。

13.0%

| | | | | | | |
|----|---------|---|------|---|--------|-------|
| 17 | QUALITY | AOPブルゴーニュ・ルージュ "ネージュ・ド・ブランタン" AOP Bourgogne Rouge "Neige de Printemps" | 2021 | 赤 | ¥6,900 | 在庫17本 |
|----|---------|---|------|---|--------|-------|

ぶどう品種:ピノ・ノワール100% 【生産量】4000本【ぶどう由来】ピュリニー下部にある買いぶどう。日当たりよい斜面上にある粘土質石灰土壌。全房にて1日1回ルモンタージュしながら10日間醸し、ビジャージュあり。半分はブルゴーニュ樽で、半分はタンクで12か月熟成。ノンコラーージュ、ノンフィルター、SO2:1.5g/HL添加し瓶詰め。薄めのルビー・ガーネット。赤系果実のフレッシュな果実味、タンニンは穏やかでややハーブぽさを感じる。キュツとした酸味が特徴のチャミングなワイン。

12.0%

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



ラヴニールが生産者との永年のコラボで実現したお助けプロジェクト！ワインの価格がドンドン上がり、気軽に自然派ワインが飲めなくなってきた現在、自然派ワインファンに気軽に親しんで頂きたいとの願いから実現！

「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、当初よりピオ栽培を実践、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ピオで健全に栽培し、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、ドメヌを象徴する樹です！

| | | | | | | |
|----|----------|---|------|---|--------|--|
| 18 | FRIENDLY | ペイザージュ、AOP コルビエール Paysage, AOP Corbières | 2020 | 赤 | ¥2,500 | |
|----|----------|---|------|---|--------|--|

ぶどう品種:カリニャン50%、グルナッシュ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ッ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。

14%

| 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**
VIN DES POTES **地中海地方**



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「シャサニエット」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！

19 **FRIENDLY** **ブルーム、AOP コート・デュ・ローヌ**
Bloom, AOP Côtes du Rhône **2022** **白** **¥3,500**

ぶどう品種:クレレット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・ブイザンとのコラボ。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！

20 **FRIENDLY** **アパッシュ**
Apache, Vin de France **2022** **赤** **¥3,300**

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。

新世代の醸造家 **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。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。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！

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

ぶどう品種:ソーヴィニヨン・ブラン、セミヨン、ユニ・ブラン(トレピアーノ)、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。

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**

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、軽やかなスミシ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



*随時更新して参ります

※記載の価格は、現ロットに限ります。再入荷時に価格変更になる場合がございますので、あらかじめご了承ください。

※記載の認証マークは、作成時点で認証取得を確認出来ているものに付けております。認証を取っていても、ラベルに記載がない場合もございます。

※認証を取得してなくても、ビオあるいはピオディナミで栽培している場合もございます。

※入荷量の少ない商品もございますので、在庫状況はその都度ご確認くださいませようお願いいたします。