

L'Avenir Press News 2016 Juin

ラヴニールのワインが『anan No. 2009 2016.06.29』に掲載されました。
自然派ワインを愛する代々木公園近くのワインバー『アヒルストア』店主・斎藤氏の
夏のお家のみ 一押しのお発泡ワイン！

◎ **フランソワ・サン・ロ ペティヤン・ナチュラル・ロゼ 2014**
ぶどう品種:ガメイ、グロロ、シュナン・ブラン
クリーミーで細かく優しい泡
辛口でサクランボやオレンジのとてもエレガントな風味。

【生産者紹介:フランソワ・サン・ロ】

ノルマンディ出身のフランソワ。幼い頃はいつも馬と一緒に。いつしかワインに興味を持ち、ソムリエチャンピオンのフォー
ルブラックの元でソムリエとして働き、ピオディナミの大家フィリップ・グルドンやエリック・デ・ボアの元で造り手として研鑽
を積んだ。アントワーヌ・フーやオリビエ・クザンらの影響で自然派の道へ進んだ彼は、45年前からピオ、ピオディナミで
栽培されていた素晴らしい畑をフィリップ・グルドンから借り受け、2012年ル・ピュイ・ノートル・ダム(ソーミュール)に位置
する3haの畑と共に自身のドメーヌを立ち上げた。まだ本当に新しいドメーヌにもかかわらず彼のワインは人気で、瓶詰め
直後には在庫がなくなってしまうほどだ。2年越しで確保した、超期待の新星です！

◎ **ガロー・ヴァン ソムナン・ビュル・ブラン 2014**
ぶどう品種:シュナン・ブラン
フレッシュ感あふれる
白い花や青リンゴのような優しい味わい。

【生産者紹介:ガロー・ヴァン】

2010年にセドリック・ガローにより設立された、新しいドメーヌ。ボルドー・リブルヌのワイン学校でぶどう栽培・ワイン醸造
学び、ニュージーランドのワイン生産者で実践を積み、またアイルランドで英語の勉強をしながらレストランで働くなど、幅
広い体験をしてきた。10年以上ピオにて栽培されていた2.2haの理想的なぶどう畑を手に入れ、このドメーヌを設立した。
以来、栽培や醸造に必要な器具を少しずつ揃え、醸造所を造り、収穫したぶどうを置く場所を新設してきた。セドリックは
美しいアンジュの魅力をも最大限表現するため、自然なぶどうから亜硫酸を極力使用せず、区画ごとの味わいを表現す
るためブレンドせず、区画ごとにキュヴェを造る。美味しいワインを日々求め続けている、未だ31歳のセドリックの将来が
楽しみだ。全キュヴェSO2完全無添加。



anan No.2009 2016/6/29

在庫僅少。ご注文はお早目！

【お問合せ】 輸入販売者:株式会社ラヴニール tel.03(6432)9950 fax.03(6730)2781 e-mail:info@lavenir-wine.com