

CHATEAU DE LA LAVERNETTE シャトー・ド・ラヴェルネット



425年続く歴史と新たな風を取り入れるハイブリッドの造り手

ボージョレ地区とマコネ地区の間にシャトー・ド・ラヴェルネットがあります。1596年から続くワイナリーは現在のオーナー兼醸造家ハビエル・ドゥ・ボワシュで13代目。ブルゴーニュ地方のトゥニユルス修道院の修道僧たちが耕していたぶどう畑をラヴェルネットの領主が譲り受け、現在まで続いています。

長い間、収穫されたぶどうは協同組合に卸していましたが、先代の父・ベルトランの代からシャトーに残っていた醸造所を改装し、収穫した全てのぶどうをシャトーで醸造、販売へとドメヌ化を決断。そして現在の当主、ハビエルに引き継がれました。アメリカ留学中に知り合ったアメリカ人のケリーと結婚。妻のケリーはビオディナミ農法や、ナチュラルなワイン造りに強い興味がありました。夫婦でミッシェル・ギニエ氏やミッシェル・ラファルジュ氏、ドミニク・ラフォン氏などボジョレー地方内外の各地を訪問。そこでハビエルも「ビオディナミスト」のワインづくりと味に感化され、自分も挑戦することを決意。巨匠ピエール・マッソン氏に師事を受け、2007年、自身のブドウ畑を全てビオディナミ(DEMETER)へと切り替えました。醸造も全て自然に任せながらも、クリーンな味わいを目指す、シャトーの貫禄があります。

クレマン・ド・ブルゴーニュ、ブリュット [NV, 750 ml] *Crémant de Bourgogne, Brut*



PRODUCT ID :	IFRBR1050663
年 :	NV
種類 :	スパークリング
色 :	白
スタイル :	辛口
品種 :	シャルドネ
容量 :	750 ml
アルコール度数 :	12.5%
亜硫酸塩 (総残量) :	17 mg/L

小売価格 (税込)

¥5,280

平均樹齢60年のブドウの木から手作業で小さな箱を使い丁寧に収穫し、圧力をかけないように優しくプレス。ベースワインを澱の上(シュール・リー)で9ヶ月熟成後デゴルジャージュ。豊富で軽い泡と黄金の輝きを持つ美しいワインです。白い花と蜂蜜の香り。フレッシュで生き生きとしていて、軽やかさと純粋さが印象的です。食前酒や、ランチに。シーフードとも相性バッチリです。

グラニット、ブリュットナチュール [NV, 750 ml] *Granit, Vin de France, Brut Nature*



PRODUCT ID :	IFRBR1050664
年 :	NV
種類 :	スパークリング
色 :	白
スタイル :	辛口
品種 :	ガメイ
容量 :	750 ml
アルコール度数 :	12.5%
亜硫酸塩 (総残量) :	35 mg/L

小売価格 (税込)

¥5,550

ボジョレー・ヴィラージュのガメイを100%使用したブラン・ド・ノワール。クリーンな味を引き出すため、全房を圧力を極力かけないよう優しく圧搾。瓶内二次発酵後、最低8ヶ月間熟成させデゴルジャージュ。お祝いやパーティーにピッタリな楽しいワインです。花崗岩を意味するグラニットはこの地のテロワールそのもの。非常に繊細なピンクの色合いも持っており、濃密な甘い香りを感じます。赤い果実と白い果実の香りが混ざり合い、まるで採れたてのフルーツサラダのような華やかさ。泡もソフトでピロードのような口当たりです。