




プレヴナン試飲即売会

出展インポーター:オルヴォー





2022年10月30日(日)inナチュラルモン



(価格は税込)

ドイツ							
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	店頭価格	12%オフ	備考
ヴァインゲート ヴァインライヒ Weingut Weinreich 本拠地:ラインヘッセン ベイトハイム 栽培:ビオロジック ヴァインライヒ醸造所はドイツのラインヘッセン地方、ベイトハイムにあります。2009年から、ヤン・ヴァインライヒ、マーク・ヴァインライヒ兄弟で醸造所を運営しています。現在では管理する畑の98%でオーガニックを実践しています。醸造においても大部分がぶどう畑由来の酵母を生かした自然発酵です。2016年から醸造所独自の基準で造るナチュラルワイン「Natürlich Weinreich(ナチュラルリッヒ・ヴァインライヒ)」というシリーズをスタート。上記シリーズは主にスキンコンタクトをしながら発酵させるワインで、清澄やる過は行わず、二酸化硫黄の添加もしないでボトリングしています。							
	セッコ パールヴァイン ロート Secco Perlwein Rot	泡	NV	750	¥2,530	¥2,226	
葡萄:ドルンフェルダー、メルロー、カベルネ・ソーヴィニオン 土壌:レスローム、石灰岩 醸造:ステンレスタンクで発酵							
	ヴァインライヒ ヴァイス Weinreich Weiss	白	2021	750	¥2,200	¥1,936	
葡萄:シルヴァナー50%、バカス30%、ショイレーベ10%、リースリング10% 土壌:レスローム、石灰岩 醸造・熟成:ステンレスタンクで発酵、10ヶ月間熟成。残糖度:7.6g/L 酸度:6.5g/L							
	タヘレス Tacheles	白	2021	750	¥3,850	¥3,388	
葡萄:バカス40%、ケルナー40%、リースリング20% 栽培:ビオロジック 土壌:ローム、レス、石灰岩 醸造・熟成:除梗品種ごと果皮浸漬(4~6週間)させて発酵。古い木樽(バリック、トノー)熟成。SO2は無添加、ノンフィルター							

ーラングドック

ドメーヌ ラ・フォン・ド・ロリヴィエ		本拠地:ラングドック コート・ド・トング					
Domaine La Font de l'Olivier		栽培:環境保全認証(Certification environnementale des exploitations)					
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	店頭価格	12%オフ	備考
「ラ・フォン・ド・ロリヴィエ」はブリュノ・グラニエ氏によって1999年設立されたドメーヌ。ラングドック屈指のアベラシオン、フォジェールの南端境界に位置するコート・ド・トング。オリヴの樹が噴水のように植わっていることから名づけられました。フランス農水省が新たに進めている環境保全農業の環境価値重視(Haute Valeur Environnementale/HVE)認定。第4紀ヴィラフランカ階と中生代トリアス紀の砂岩。標高116~160メートルの畑からは生まれる非常にお値打ちなワインです。							
	グルナッシュ・ブラン コート・ド・トング Grenache Blanc Cotes de Thongue	白	2021	750	¥2,420	¥2,130	
葡萄:グルナッシュ・ブラン 醸造・熟成:100%除梗、破碎せずに直接圧搾。ステンレスタンクで8か月間熟成。							
	カリニャン ヴィエイユ・ヴィーニュ コート・ド・トング Carignan Vieilles Vignes Cotes de Thongue	赤	2020	750	¥2,750	¥2,420	
葡萄:カリニャン 土壌:ヴィラフランカ階の砂岩 樹齢:75~130年 醸造:天然酵母、除梗 熟成:SO2わずかに添加							

ーオーストリア

ピオヴァインゲート ヨハネス・ツィリンガー		本拠地:ヴァインフィアテル フェルム=ゲッツェンドルフ					
Bioweingut Johannes Zillinger		栽培:ビオディナミ(AB, Demeter認証)					
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	店頭価格	12%オフ	備考
オーストリアにおけるオーガニック栽培の先駆者ツィリンガー、1980年生まれのヨハネスはその経験と知識を生かし感性を刺激するようなワインを造ります。ヨハネスの父ハンスは1980年代に既にオーガニック栽培に回帰しており、畑と葡萄は30年以上、健全な状態で活力を与えられています。従来の製法にとどまらず、多才な手法で「革命的」なワインを生み出します。50種類以上ものハーブが自生する畑、出来る限りの干渉を避けたワインはオーストリア新時代を予見させてくれます。							
	レヴォリューション ホワイト・ソレラ Revolution White Solera	白	(2013-2021) NV	750	¥3,630	¥3,194	
葡萄:シャルドネ(2021年)50%、リースリング(2013年~2021年)25%、ショイレーベ(2017年~2021年)25% 醸造・熟成:シャルドネはアンフォラで10日間果皮浸漬。ショイレーベは樽発酵、樽熟成。ソレラ・システムのリースリングは樽発酵。古いワインはステンレスタンク熟成。							
	レヴォリューション レッド・ソレラ Revolution Red Solera	赤	(2016-2018) NV	750	¥3,300	¥2,904	
葡萄:レースラー(2016~2017年)50%、ツヴァイゲルト(2017年)25%、カベルネ・ソーヴィニオン(2017年)25% *温暖化に伴い、レグントの酸が低くなってきたため、このロットからレグントを除きカベルネの比率を高めています。							