

AmZ Co.,Ltd. New Vintage Tasting Report ROLAND LAVANTUREUX CHABLIS

AmZ Co.,Ltd. Ryuji KIKUCHI <Nov.2024>

[Roland Lavantureux]

ローラン・ラヴァントゥルー (シャブリ)

2024 年 10 月 30 日(水) 16:00 訪問



ROLAND LAVANTUREUX

シャブリの中心街から北北西に約 10km の距離にあるリニョレル(Lignorelles)は人口 200 人ほどの小さなコミュニティ。そのリニョレルで家族経営のワイナリーがローラン・ラヴァントゥルーだ。

先代ローラン・ラヴァントゥルー氏が、相続した畑を基にこの地でドメーヌを設立し、ワイン造りを行ってきた。

現在は彼の息子であるダヴィッドとアルノーが運営を引き継いでおり、アルノー氏が畑とセラーを、ダヴィッド氏がマーケティングと販売をそれぞれ担当している。

ラヴァントゥルー家は、シャブリのテロワールを反映した高品質なワインを生産し続けてその名が知られるようになったが、その名を上げたのは息子たちが引き継いでからが顕著だ。特に国際的な評価が高まり、需要が急速に増加している。



この日もシャブリ全体が深い霧に包まれていた。霧の隙間を縫うように車で北上し、小高い丘の上にあるワイナリーが突如として現れた。

霧に覆われ、周りの風景はほとんど見えず、ワイナリーのロゴにもなった建物だけが、はっきりと見える幻想的な世界が眼前に広がっていた。

出迎えてくれたのは兄ダヴィッド・ラヴァントゥルー(David Lavantureux)。父ローランからワイナリーを引き継ぎ、弟アルノー(Arnaud)と共に運営している。栽培はオーガニックだ。



ローラン・ラヴァントゥルーの門

挨拶を終え、ダヴィッドが語ったのは、困難を極めた 2024 年産についてだった。

ダヴィッドは、「私は 2010 年からここで働いていますが、今年は私にとって最も困難な年で、ストレスはこれまでにないほどでした」と語ってくれた。

ワイナリーの収穫は、通常の半分程度のわずか 9 日間で終了したため、2024 年産のボトルは通常より少量しか生産できないとも言っていた。

この後に訪れたブルゴーニュの生産者は皆、自分達も大変な年だったが、それ以上にシャブリは本当に大変だったと聞いていると口々に言っていた。連日流れるニュースに皆、心を痛めていたようだ。

霜、雹、記録的な降雨、脅威となる「うどんこ病」の蔓延など、予想外に厳しい天候が続いたこの一年で、シャブリの栽培者たちは年中、神経をとがらせていたようだ。

「今年は天候が予測不可能で非常に困難な年でした。私たちは自然の猛威に対して、何一つ逃れられませんでした。」とダヴィッド。

試練は 4 月の霜で始まり、5 月には 2 度の雹嵐がこの地域を襲った。そして、収穫期まで容赦ない雨が続いたのだ。



ダヴィッド・ラヴァントゥルー(David Lavantureux)

ブルゴーニュワイン委員会によると、シャブリ地方のブドウ畑約 1,011.75 ha が 5 月の嵐の被害を受け、過剰な湿気によって破壊的な「うどんこ病」が繁殖したようだ。

一度この病気が定着すると、ブドウに大きな損失を引き起こし、ワインの品質にも影響を与える可能性がある。

ダヴィッドはアルノーとともに、さまざまな方法でこのカビ菌を防ごうと懸命に努力したが、その対策は全て雨で流されてしまい、効果は、ほぼなかったようだ。

「私たちの畑では、60～65%の損失が見込まれていて、残念ながら、2024 年はかなり収穫量の少ない年です。」と語ってくれた。

ワイン生産地域全体の生産量は 3,930 万ヘクトリットルと推定され、2023 年より 18% 減少し、過去 5 年間の平均より 11%低いようだ。

彼らは「肉体的にも精神的にも、とても厳しい一年でした。収穫が終わってほっとしていますが疲れ果てています」と語った。

この困難は必然的に家族経営のワイナリーで生産されるワインに影響を与え、2024 年のヴィンテージは独特の特徴を持つものとなるだろう。

「味わいのバランスはこれまでとまったく同じではありません。熟度が理想的ではない中で収穫したからです。酸が強いかもしれませんが昔のシャブリらしいかもしれません。我々はこれをその年の個性として受け入れ、最終的にはバランスが可能な限り完璧になるようにワインを造りたいと思います。」と語る。

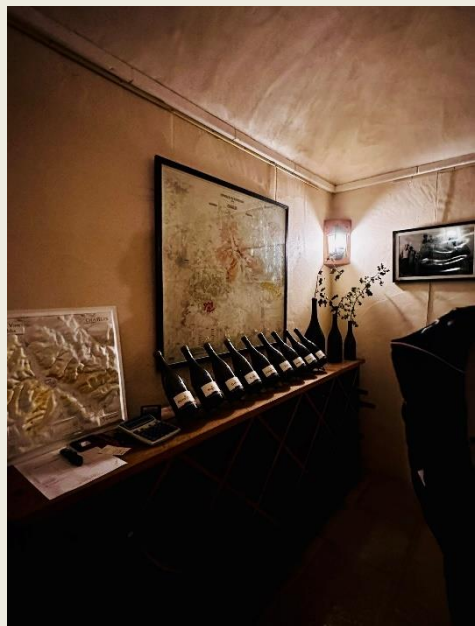
ブルゴーニュ地方の北部に位置するシャブリのブドウ畑は、寒い冬、暑い夏、年間降水量 650~700mm という通常なら好ましい気候の恩恵を伝統的に受けてきた。

しかし、気候変動によってこうした状況は近年、急激に変化しており、季節外れの暖かい天候、より多い降雨量、過去にはあまり見られなかった春の霜などが頻繁に発生するようになったのだ。

生産者にとって霜害は特に大変な問題だ。近年、霜害がフランスの各地のブドウ畑を襲い、大きな経済的損失につながっている。

科学者たちは、2021 年以降、霜害は気候変動によってとても起こりやすくなったと分析している。今後も十分に起こり得るのだ。

ダヴィッドは次のようにも語った。「地球温暖化が言われ始めた時でも、シャブリ地方では霜の被害は受けないだろうと思われていた時もありました。しかし、この 15 年間で、大きく環境は変化していますが、シャブリはそれを乗り越えて来ました。今回の事も皆で乗り越え、力強く復活するでしょう。」



醸造所内にあるテイスティングルーム

環境の変化に適応するために、ワインメーカー達は独創的な解決策を採用してきた。

ブドウの収穫を遅らせることで、芽吹きを遅らせ、晩霜に対する脆弱性を軽減し、果実の上に大きな葉を残すことで、暑い夏の焼けつくような太陽や突然の雹からブドウを保護したりもしている。

霜の恐れがあるときは、多くの栽培者がブドウ畑で、多くの「ろうそく」を灯すなどの方法を今も多くが採用している。

その風景は、傍目には幻想的ですがあり風物詩となっているが、栽培家たちにとっては、とんでもない費用と労力が必要なのだ。

また、ブドウの木を温めるために電熱線を設置したり、つぼみに水を吹きかけて薄い氷の層を作り、花の温度が氷点下付近に保たれ、それ以下に下がらないようにするなど様々な対策を試みている。

霜以外に深刻なのは害害もある。ブルゴーニュでは、雹嵐の激しさを軽減するために、雹防止装置も配備されていると聞く。



畑に転がっていた直径 20cm 強のアンモナイトの化石

「これらはリスクを減らすのには役立ちますが、100%の保護にはなりません。今年も何度か雹の嵐が発生し、そのうち 2 回は特にひどいものでした。」と言う。

ラヴァントゥルー家にとって幸運なことは、2022 年と 2023 年の 2 年間は収穫量が非常に豊作で、質も良かった事だ。それによって何とか乗り越えられると思う、と気丈に話してくれた。

近年、特に米国などシャブリの国際需要が堅調に推移しているため、2024 年の収穫量の減少によって生じる経済的損失を軽減できるようだ。

ブルゴーニュワイン委員会は 6 月に、米国へのシャブリワインの輸出が 300 万本に達し、売上高は 3 億 6800 万ユーロに達したと発表した。これは前年比 19% の増加となる。ただ、もしトランプ政権となって、輸出するワインに高い関税がかけられるようになると、その成長は鈍ってしまうかもしれないことは誰もが危惧していた。訪問時(10/30)はアメリカ大統領選挙(11/5)の前でフランスでも高い関心があり、日々のニュースではトランプ氏優勢が伝えられていた。

質が良く量の多かった 2022、2023 年は通常年よりも長く熟成させるストックの量を増やしていこうと考えているそうだ。

他のブルゴーニュのドメーヌでも 2023 年産を分割してリリースして、2024 年産の落ち込みを少しでも補填しようと考えていると聞く。ここでもそうなるだろう。続けて同じヴィンテージが入荷する事になるが、このような事情があることを理解して頂ければとダヴィッドは言っていた。

「大変だった今年の収穫は終わりました。次は、来年の収穫について考える時です。」と気持ちを切り替えて前へ進もうとしている様子がとても印象的だった。

幸い、ローラン・ラヴァントゥルーの販売はアメリカ以外でも、とても好調で問い合わせは多く寄せられているそうだが、新規の顧客は取らないようにしているそうだ。

1.PETIT CHABLIS 2023

プティ・シャブリ



AMZ 未取り扱いのワイン。
自社畑 4.5ha 所有。平均樹齢 28 年。

このワインは、平均樹齢 30 年のシャルドネから造られている。発酵・熟成にはステンレスタンクが使用され、これによりワインはフレッシュさとミネラル感を保っている。

レモンやグリーンアップル、洋ナシなどのフレッシュな果実の香りに、チョークのようなミネラル感が感じられる。口当たりはフレッシュで、純粋な果実味とミネラル感が特徴。すでにこなれていてとても飲みやすい。

生魚、牡蠣、グリルしたエビ、その他の魚料理、卵を使った料理、山羊のチーズや柔らかいクリーミーなチーズ、そして塩味のパイ生地、タルトレットなどが、このワインの

フローラル、シトラス、ミネラルのノートとよく合うだろう。
プティ・シャブリは、シャブリの中でも特にフレッシュでミネラル感のあるスタイルが特徴。純粋な果実味とミネラル感が際立ち、アペリティフとしても最適なワインだ。

プティシャブリの表土は粘土質のポर्टランド土壌。この土壌由来で、フレッシュで軽快なワインが生まれる。

対して、上位のシャブリ・ヴィラージュ以上の畑の土壌は石灰質土壌、これがいわゆるキンメリジャン土壌と言われる。

シャブリ・ヴィラージュはキンメリジャン土壌でバランスの取れたミネラル感がある。

プルミエ・クリュは南向きの良好な斜面で、さらに複雑な味わいと深みを持つ。

グラン・クリュは最高の日照と最適なキンメリジャン土壌で、最も豊かで長期熟成向きとされている。

この違いが、シャブリのワインのスタイルを決定づけているのだ。



かつて海だったこの地を物語る多くの海洋生物の化石

格付けによる違い

出典：ブルゴーニュワイン委員会(BIVB)

① プティ・シャブリ(Petit Chablis)

AOC 認定: 1944 年

生産面積: 1,286 ha(2023 年実績)

2019～2023 年の年間平均収穫量 61,170 hl

◎位置:主に丘の上部や台地にあるポर्टランド土壌に位置

◎向き: 北向きや平地が多い。

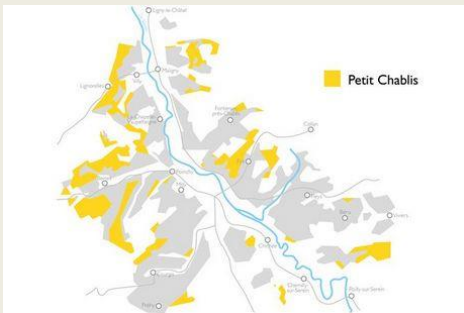
◎気候の影響: 日照量が少なく、冷涼なエリアが多く、ワインはフレッシュで軽やか。

◎土壌の影響: ポートランド土壌由来のフ

レッシュさとシンプルな果実味が特徴。

◎ミネラル感: 少なめ

◎熟成ポテンシャル: 2～3 年



Petit Chablis:ブルゴーニュワイン委員会(BIVB)

② シャブリ・ヴィラージュ(Chablis)

AOC 認定: 1938 年

生産面積: 3,710 ha(2023 年実績)

2019～2023 年の年間平均収穫量 193,799 hl

◎位置: シャブリの中心部。谷間に広がる。

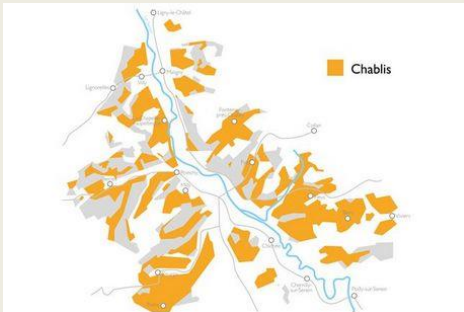
◎向き: 南東向きの斜面も多く、より良い日照が得られる。

◎気候の影響: プティ・シャブリよりも温暖で、果実味が充実。

◎土壌の影響: キンメリジャン土壌由来のミネラル感が加わり、よりバランスの取れた味わい。

◎ミネラル感: 中程度

◎熟成ポテンシャル: 3～5 年



Chablis Villages:ブルゴーニュワイン委員会(BIVB)

③ シャブリ・プルミエ・クリュ(1er Cru)

AOC 認定: 1967 年

生産面積: 770 ha(2023 年実績)

2019～2023 年の年間平均収穫量 : 39,360 hl

◎位置: ヨンヌ川沿いの南東または西向きの斜面に位置する。

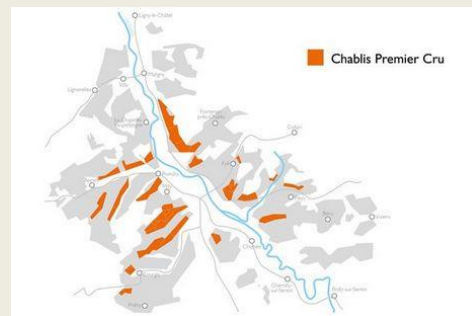
◎向き: ほとんどが南向きまたは東向きで、より多くの日照を受ける。

◎気候の影響: より熟度の高いブドウが得られ、酸味と果実味のバランスが良い。

◎土壌の影響: キンメリジャン土壌の影響が強く、ミネラル感がしっかりとあり、複雑な味わい。

◎ミネラル感: 高い

◎熟成ポテンシャル: 5～10 年



Chablis 1er Cru:ブルゴーニュワイン委員会(BIVB)

④ シャブリ・グラン・クリュ(Grand Cru)

AOC 認定: 1938 年

生産面積: 99 ha(2023 年実績)

2019～2023 年の年間平均収穫量: 4,462 hl

◎位置: ヨンヌ川右岸に集中しており、グラン・クリュの畑は 7 つしかない(ブーグロ、レ・クロ、ヴォーデジュールなど)。

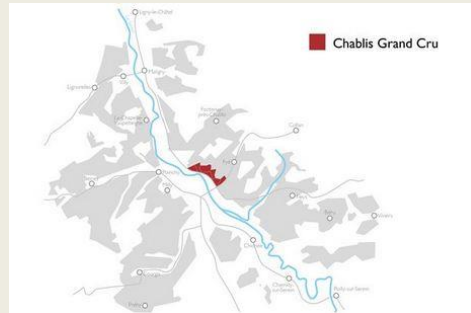
◎向き: 南西向きの急斜面で、シャブリ地区の中で最も良好な日照を得られる。

◎気候の影響: 最も温暖で、果実がしっかり成熟する。

◎土壌の影響: キンメリジャン土壌の影響が非常に強く、ミネラル、リッチなテクスチャー、熟成に適した構造を持つ。

◎ミネラル感: 非常に高い

◎熟成ポテンシャル: 10～20 年以上



Chablis Grand Cru:ブルゴーニュワイン委員会(BIVB)

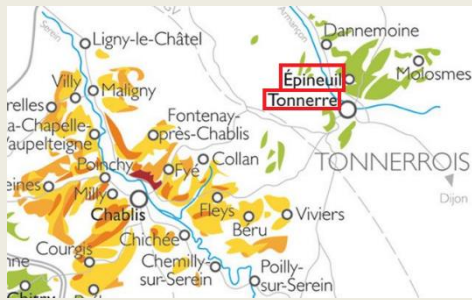
2. BOURGOGNE TONNERRE 2022

ブルゴーニュ・トネール (ブラン)



自社畑 2.5ha 所有。2017 年植樹。

エビヌイユ(Epineuil)出身のダヴィッド達の母から譲り受けた畑。母の父、つまり彼らの祖父はとてつもなく痩せたこの畑には興味をしめさなかったそうだ。シャンパーニュの様なチョーク質の石灰土壌だったのでシャルドネを 2017 年に植えたそうだ。



Tonnerre:ブルゴーニュワイン委員会(BIVB)

品種：シャルドネ 100%
 土壌：キンメリジャン石灰質粘土
 醸造：発酵・熟成の 80%をステンレスタンク、20%を 1〜5 年使用の古樽で行い、フレッシュさと複雑さのバランスを追求。
 アルコール度数：12.5%

このワインは、シャブリ特有の牡蠣殻のようなミネラル感と、ブルゴーニュ・ブランの魅力である太陽を浴びた果実味が融合している。具体的には、リンゴや洋ナシなどの果実の風味が豊かで、口当たりはふくよかでありながら、キンメリジャン土壌由来のミネラル感が全体を引き締めている。

グリルしたロブスターや白身魚、キノコの串焼きなどと合わせるとワインの果実味とミネラル感が料理の風味を引き立てる。

ブルゴーニュ・トネールは、シャブリのキンメリジャン土壌に由来するミネラル感と、ブルゴーニュ・ブランのふくよかな果実味が特徴。そのため、フレッシュさと複雑さが調和したバランスの良い味わいを楽しめる。

このワインは、シャブリのミネラル感とブルゴーニュ・ブランの果実味を兼ね備えた、ユニークで魅力的な一本。

BOURGOGNE TONNERRE とは

ワインの特徴:ワインは、淡い黄緑色で、銀色がかった黄色のトーンがある。
 香りには、レモンの皮、アカシアの花、洋ナシ、モモ、フェネル、ナッツ、アーモンドシロップのニュアンスに、時にパイナップルやパッションフルーツも感じられる。

味わいは、みずみずしく、ふくよかで、ほど良い長さがあり、塩味とレモン、アニス、甘草のようなニュアンスで終わる。

ワインはバランスが良く、円みがあり、しなやかで、ミネラル感があり、味わいの中ほどでピロードのようになめらかな感触がある。

位置：ブルゴーニュ・トネールのブドウ畑は、ヨンヌ川の支流であるアルマンソン川の両岸の丘陵に広がる。10 世紀から、タンレの近くのカンシ修道院の修道士と、トネールの近くのサン・ミシェル修道院の修道士たちが、ぶどう栽培とワイン醸造を強化し、向上させた。

トネール出身の貴族で、ルイ 15 世の外交官でもあった、シュヴァリエ・デオンは、欧州のあらゆる首都で、話を引き出すために、トネールのワインを使った。

数世紀にわたり存在していたこのぶどう畑を、1987 年から、人々が力を合わせて再生した。

テロワール：ブドウ畑は、南東に向けた多くの小さな谷の入り口、標高は 200 ～300m のところに位置する。

シャルドネは、キンメリジャンの泥灰・石灰岩と、ポートランディアン(Portlandien)の石灰岩の地層。

これらの地層は、ジュラ紀後期の 1 億 5200 万年前 から 1 億 4200 万年前にできたもので、明るい色の、石ころの多い土壌を生み出している。

ペアリング：ワインの持つレモンのような、ヨードのようなみずみずしさは、洗練された、ヨードを含んだ料理と合う。

例えば、牡蠣、海の幸の盛り合わせ、貝類、寿司、魚や甲殻類のタルタル風など、食卓での料理やタパスとして出されるものである。

熟成したワインは、蒸した魚、野菜のリゾット、肉と魚を組み合わせた一皿、クリーミーなチーズと合う。さらにソースを使った白身の肉や、最も大胆な組み合わせとしてはフォア・グラとも合う。

サービス温度 :12 ～ 14° C
 熟成 :3 ～ 5 年

出典:ブルゴーニュワイン委員会(BIVB)

3. CHABLIS 2023

シャブリ



AMZ 未取り扱いのワイン。
 自社畑 14.5ha 所有。平均樹齢 30 年。

骨格がしっかりとしたワインで程よいミネラル感と果実味と酸、塩味がうまくバランスが取れている。爽やかでフレッシュで伸びのある酸は多くの人を惹き付けるだろう。シャルドネ 100%で、ステンレスタンクで発酵・熟成される。これにより、フレッシュでピュアな果実味が引き出される。

青リンゴや柑橘系の香り、白い花のニュアンスが感じられる。口当たりは爽やかで、シ

ャブリ特有のミネラル感とキレのある酸味が特徴。

生牡蠣や白身魚のカルパッチョ、シーフードサラダなど、海の幸との相性が抜群。

フレッシュでピュアな味わいが魅力で、シャブリのエントリーレベルとして親しまれるだろう。



4.CHABLIS "VIEILLES VIGNES" 2022

シャブリ "ヴィエイユ・ヴィーニュ"



AMZ 非定番品。自社畑 0.9ha 所有。

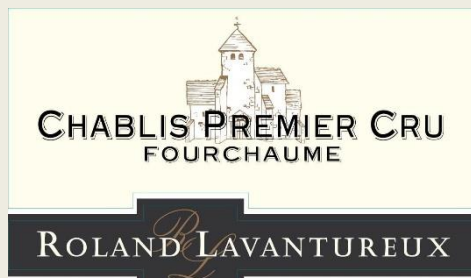
樹齢 60 年以上の古樹から収穫されたシャルドネを使用し、ステンレスタンク発酵。60%は 3〜5 年樽、40%はステンレスタンク熟成。熟した果実や蜂蜜、バニラの香りが広がり、豊かなボディと複雑な味わいが特徴。古樹ならではの凝縮感と深みがあり、リッチな味わいを楽しめる。

バターソースを使った魚料理や、クリーム系のパスタ、鶏肉のグリル等とよく合う。



5. CHABLIS PREMIER CRU FOURCHAUME 2023

シャブリ プルミエ・クリュ フルショーム



ネグス、果汁購入。平均樹齢 25 年。
ステンレスタンクで発酵。40%は 3~6 年の
樽で熟成、新樽は使用しない。
2023 年産は 2025 年には入荷予定無。

「フルショームは西向き」とダヴィッドは
説明する。川と森の間に位置するため、常に
湿度が高く、繊細でエレガントなワインが
生まれるという。

対照的にヴォープランはより力強いスタイル
のため、試飲の順番もフルショームの後
にしているのだそう。

とても分かりやすい味わいで、黄桃、柑橘系
の爽やかでふくよかな芳香に包まれる。口
に含むと硬質なミネラル感とすっきりとピ
ュアな液体が感じられる。これも果汁の購
入で毎年、同じ栽培家から購入している。



とても丁寧に対応するダヴィッド

6. CHABLIS "VAUPRIN" 2023

シャブリ "ヴォープラン"



自社畑 3ha 所有。平均樹齢 25-45 年。
ヴォープランはリニョレル村にある畑で、
シャブリで最も標高の高い区画の一つとし
て知られている。ステンレスで発酵。50%は
228L の 1-5 年樽、50%はステンレスタンクで
熟成

畑の標高が 300m と村名格では一番高く別
格のテロワールを有し、その個性が際立っ
ている。

果実味が濃密で、酸もミネラル感も上質。
2009 年以降どんなに暑くても寒くてもシャ
ブリ特有の塩気を含んだ食欲をそそる味わ
いのブドウが生まれるそうだ。

柑橘系や白桃の香り、ミネラル感が際立ち、
シャープでエレガントな味わい。
貝類の蒸し物や、レモンを効かせた魚料理、
山羊のチーズなどと相性が良い。



7. CHABLIS 1ER CRU VAU DE VEY 2023

シャブリ プルミエ・クリュ
ヴォー・ド・ヴェイ



自社畑 0.95ha 所有。平均樹齢 35 年。
東向きの区画で太陽の恩恵をしっかりと受
けることが出来るそうだ。また急斜面で風
がよく通るので涼しく熱と冷気を適度に受
ける優れたテロワールだとも言っていた。
ステンレスタンクとオーク樽で熟成。

熟した柑橘類や白い花、スパイスの香りが
感じられ、豊かなミネラル感と長い余韻が
特徴。プルミエ・クリュならではの複雑さと
深みがあり、エレガントな仕上がり。

ホタテのソテーや、クリームソースの魚料
理、熟成したチーズなどよく合う。

彼らの父の代では 10 月に収穫していたが、
2018 年以降 8 月に 2 回収穫したこともある
そうだ。温暖化の影響をはっきりと感じさ
せる。生産者は近年の急激な環境の変化に
対応しなければならないのだ。

8. CHABLIS GRAND CRU VAUDÉSIR 2023

シャブリ グラン・クリュ ヴォーデジール



ネグス、果汁購入。平均樹齢 40 年。
ヴォーデジールは、シャブリ地区のグラン・
クリュの一つで、南東向きの斜面に位置し、
上質なキンメリジャン土壌が特徴。

この土壌は、石灰質と粘土質が混ざり、ワイ
ンに独特のミネラル感を与えている。

平均樹齢約 40 年。ほとんどが樽で発酵され、
ごく一部はステンレスタンクで発酵。
85%は 3 年から 5 年の樽で熟成され、15%は
新樽熟成。

熟した青リンゴや洋ナシ、トロピカルフル
ーツの香りに加え、蜂蜜やトースト、バター
のニュアンスが感じられる。口当たりはク
リーミーで豊か、しっかりとした酸味とミ
ネラル感がバランス良く調和し、長い余韻
が特徴。



バターやクリームソースを使った魚料理(舌
平目のムニエル)、ロブスターやホタテのグ
リル、熟成したチーズ(コンテ、グリュイエール)
などと相性が良いだろう。

ヴォーデジールは、シャブリのグラン・クリ
ュの中でも特にエレガントで複雑なワイン
を生み出す畑として知られている。ローラ
ン・ラヴァントゥールのヴォーデジールは、
豊かな風味としっかりとした構造を持ち、
長期熟成にも適している。

ヴォーデジールは2010年から果汁で2軒の栽培家から購入している。本音では畑を買いたいがブルゴーニュは畑自体も高い上、税金も高いので一部のお金持ちによって投資の対象となっている事を嘆いていた。特にシャブリは人気も知名度も高いので畑が売りに出されることはほぼないそうだ。家族だから何とか運営できているが今後どうなるかは誰にも分からない。

他の生産者では澱を取り除くが、ローラン・ラヴァントゥルーでは旨味を残す為に澱を残すそうだ。これが際立つ複雑さと奥行きのある大きな要因のひとつだろう。

複雑さが自分たちのワインの最大の長所で自分たちのスタイルなのだという。細かい澱を残して長い樽熟成を行うとリッチで複雑な奥行きが備わってくるそうだ。

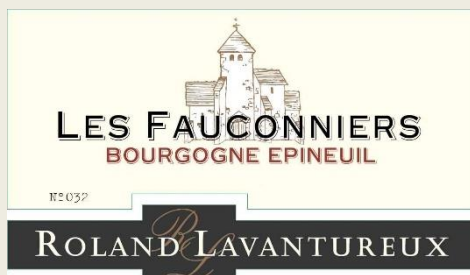
香りの立ち方から他とは一線を画すほどの複雑な芳香をまとい、口に含むとダイナミックでピュアな果実感とミネラル感が押し寄せる。進化したシャブリと言っている。

シャブリ特有のクレのある酸と清らかなミネラル感もしっかりと感じるのも良い。



9. BOURGOGNE EPINEUIL "LES FAUCONNIERS" 2022

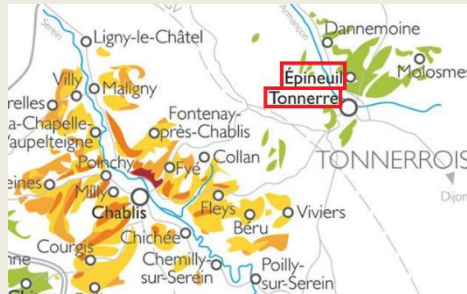
ブルゴーニュ・エピヌイユ "レ・ファコニエル"



自社畑 3.5ha 所有。1969-1978 年植樹。

ダヴィッドとアルノーの母方の祖父が

1969-1978 年に植えたピノ・ノワール。
100%除梗。ステンレスタンクでの全房発酵は1ヶ月半。75%樽熟(60%新樽)、25%ステンレスタンクで1年間熟成。
SO2 添加は瓶詰め時のみ。
濃密でブルゴーニュ 1 級畑のような緻密さと複雑さを備えている。とても小さな産地でフランスでもほとんど知られていない。濃密でシームレスでしなやか。ブルゴーニュ好きが求める味わいが詰まっている。



EPINEUIL 地図:ブルゴーニュワイン委員会(BIVB)

BOURGOGNE EPINEUIL とは

その香りは赤い果実(キイチゴ、チェリー、スグリ)、黒い果実(ブラックベリー、ブルーベリー、カシス)で、胡椒のアクセントもある。心地よいタンニンとピロードのようなテクスチャーがこのワインの特徴である。スモーキーな香りもしばしばある。

ソムリエのおすすめ: なめらかさと肉づきのよいテクスチャーとのバランスがよく、高級シャルキュトゥリ、牛や仔牛の蒸し煮、または家禽類のローストなどが理想的な組み合わせ。

またアロマが非常に豊かなので、ゴーダなどの圧搾したチーズともよく合う。タンニンが繊細なので、青梗菜のあんかけなどのベジタリアン料理とも相性がよい。サービス温度: 13~14°C

位置: ヨンヌ県の南部、シャブリに非常に近いトネロワのワインのなかでも エピヌイユ (パリのグレヴァン美術館の創立者である、画家のアルフレッド・グレヴァンの生誕地)は、すでに1930年からその権利は与えられていたが、1993年にアベラシオン ブルゴーニュのなかで、赤、白、ロゼが原産地呼称を認定された。

サン・ミッシェル修道院とカンシー修道院はここで中世初期から有名だったワインを造り、長い間バリエに卸していた。著名な人物である、アンリ4世、詩人ボワロー、エオン騎士らが「トネールの良質なワイン」を喧伝してきた。フィロキセラの被害で全滅したが、1970年代後半に、テロワールと品種の厳密な選択を経て、復活した。

テロワール: シャブリ地区に似た土壌で、白い石が多い土壌(キメリジャンもしくはオックスフォードイアン)は質が高い。起伏に富む畑はラングル台地の冷たい風から守られ、ミクロクリマを享受できる。

出典:ブルゴーニュワイン委員会(BIVB)

ローラン・ラヴァントゥルーに関して改めておさらいしよう。

ローラン・ラヴァントゥルーの名は、1979年に父親が元詰めを始めた際に付けられたものだ。醸造所はシャブリから北西へ車で12分のリニョレルという小さな村にある。

父ローランが畑を継いだ当時、ブドウ畑の面積はわずか5ヘクタールに過ぎなかった。先代の人々は多様な作物を栽培しており、ワイン造りはその一部に過ぎなかったという。しかし、ローランはワインに情熱を抱き、ブドウ畑の拡大に乗り出した。

幸運にも当時は畑が安く手に入る時代であり、1980年代には合計15ヘクタールの畑にブドウを植えることができた。その後、弟アルノーは2010年にドメヌに戻り、翌年には兄のダヴィッドも加わった。

ボヌの醸造学校で学び、クロ・デ・ランブレでも修業したアルノーは栽培や醸造面を担当し、この日、応対してくれたダヴィッドはマーケティングやセールスを担当している。ただし、ここは家族経営のワイナリーであり、互いにさまざまな仕事をこなしているのが実情だ。

そんな彼らはトロフェ・ジュヌ・タレント(Trophées Jeunes Talents)を2016年と2017年の2年連続で受賞した。これは、フランスにおける若手の優れた才能を称える賞で、さまざまな分野で活躍する若者たちの創造性や技術、情熱を認識し、奨励することを目的としているものだ。

2年連続受賞はとても稀で、如何に彼らが才能に溢れているのかを物語っているひとつの事例でもある。



彼らは常に協力しながらドメヌに多くの変革をもたらしてきた。現在、生産したワインはすべてローラン・ラヴァントゥルーの名で瓶詰めされ、ネゴシアンへの販売は行っていない。樽の使用も増え、ワインの熟成をより細かく調整している。

リニョレルのワイナリーに近い村名シャブリのリューディ、ヴォープラン(Vauprin)は特別なキュヴェとして知られ、このドメーヌの名声を高めたワインだと言える。

また、シャブリのグラン・クリュは所有していないため果汁で購入しているが、そのテロワールのとらえ方と表現は見事だ。

しっかりとポテンシャルを見定めて見事に造り上げている。ネゴスとは思えないほど上質なグラン・クリュだ。これは毎年決まった栽培家から購入しているからに他ならない。栽培に関して細かなやりとりや意見交換が出来るからだ。

ヴォーデジュールには 2 つの部分があると言う。北向きの区画と南向きの区画があり、彼らが買うのは南向きの方だ。

ここは急斜面であるため、多くの日照が得られ、より力強いワインになるという。同じ畑でも同じ品質ではないのだ。

新鮮さ、純粋さ、正確さを保つため、ステンレスタンクと樽をととても巧みに使い分けている。アルコール発酵とマロラクティック発酵にはステンレスタンクを用い、熟成には樽を好んで使用するが、キュヴェの特性によって樽発酵だけ行うなど、柔軟な考え方を持っています。

「私たちはシャブリ特有のミネラル感が好きです」とダヴィッドは語る。そして、そのバランスを取るために豊かさと凝縮感も求めているのだという。

彼ら自身が飲みたいワインを造るために、収量を抑えることを大切にしている。

近年は雹や霜、病害などの外的な要因で止む無く収量が減ることもあるが、そうした影響がない年でも意識的に収穫量を制限しているという。これによって、かなり凝縮感のあるワインが生まれる。



村名格以上のシャブリになると、土壌には石灰岩が増えてくる。これがシャブリ特有のキンメリジャン土壌だ。

村名格では、通常のシャブリ、古木だけを使った“ヴィエイユ・ヴィーニュ”、リューディ名を冠した“ヴォープラン”の 3 種類のワインを生産している。

「私たちの古いブドウの木のシャブリは、祖父が植えた最後の区画から来ています」と話す。樹齢 60 年を超えるブドウの木が育つこの畑では、収穫量の少なさが凝縮度の高いワインを生んでいるのだ。ヴォープランのブドウ畑は、リニョレルの斜面の頂上にあり、シャブリの畑の中でも特に標高 300m と高い場所のひとつだ。畑は真南を向き、ブドウの平均樹齢は約 35 年。試飲の際には、ブルミエ・クリュのフルショームの次にこのワインを披露するのが恒例となっている。

「この日照条件のおかげで、ヴォープランは力強いシャブリになります。またこの畑の土壌はワインに塩気のある余韻をもたらします。バランスの取れた力強さがあります。私たちににとって、この区画は村名以上の格付けが可能な畑なんです。」と話す。

彼らが比較的、最近取得した畑のひとつが、ベヌ(Beine)のブルミエ・クリュのヴォード・ヴェイ(Vau de Vey)。最初のヴィンテージは 2016 年だった。今ではすっかりラヴァントゥールを代表するワインのひとつに育っている。



赤のエピヌイユでの最初の収穫は 2019 年。彼らは 0.4 ヘクタールのピノ・ノワールを収穫し、350 リットルのブルゴーニュ・エピヌイユを生産した。まだまだ知名度の低い産地だが、ワインはブルゴーニュの 1 級畑にもまったく引けを取らない。

「ブルゴーニュ エピヌイユはオペレーションとして大きな可能性を秘めていると思う」と彼は言う。

「収量が少ないことは重要ですが、それはコストが高くなることを意味します。このような知名度の低いオペレーションでは、高い価格を設定するのは難しいです。その意味ではエピヌイユはシャンポール・ミュジニーではありませんが、私たちはそれを造るときにはそのように扱います。」と語る。

彼の言葉は自信に満ちており、それを裏付ける確かな品質がある。

例えばこれをブラインドで飲むと誰もがブルゴーニュの上位キュヴェだと思うだろう。それぐらい大きな衝撃を受ける。

しかも生産量が少ないのでほとんど誰にも知られていない。まさに隠れたダイヤモンドなのだ。

常にトレンドのアンテナを張った優秀なソムリエやワインショップの店主がこっそりと買っていき様子が容易に想像できる。



近年、ローラン・ラヴァントゥールはジェームス・サックリングなどの著名な評論家に高く評価され、世界中から引手数多の生産者のひとつとなったのは個々のワインを口にすれば当然だろうと強く感じる。

しかし、彼らはそれに驕ることなく、一歩ずつ着実にその歩みを高みへと向けている。

2024 年は誰にとっても困難な年だったが、それもひとつの試練として受け入れ、家族で乗り越えている。目指すワインのヴィジョンはさらに高く、それに挑み続けられる才能と体制も整っている。彼らの未来もまた、ひたすら明るく輝いているようだ。