現在のオーナー、ナタリー　ラフォン（クロードの娘）

Claude Lafond

NATHALIE LAFOND
VIGNERONNE

クロード ラフォン

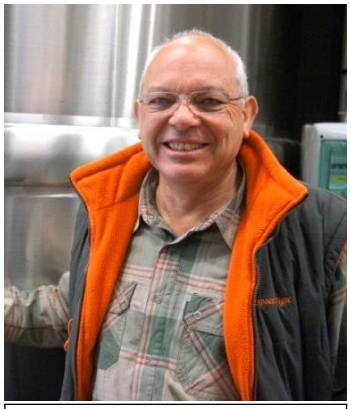
サンセールやプイイ フュメから約 60km
ソーヴィニヨン　ブランの隠れた産地

アペラシオンを牽引する ルイイのパイオニア

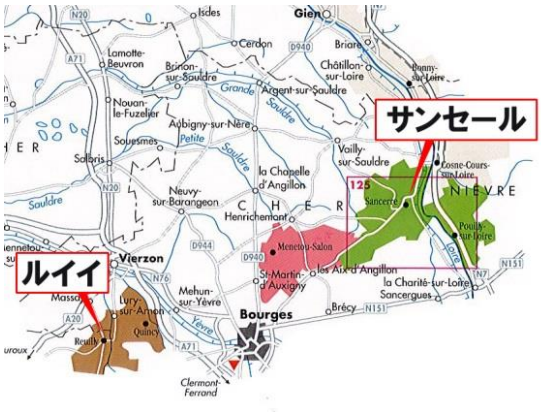
AOC ルイイの品質の高さを広めたパイオニア

1960 年アンドレ　ラフォンによって設立されたドメーヌです。当初は僅か 2.5ha の畑でのスタートでした。その後、1977 年息子のクロードがドメーヌを引き継ぎました。彼がドメーヌを引き継いだ時、所有する畑は 6 ha でしたが、ルイイという産地のポテンシャルを信じて、少しずつ小さな区画を買い足してき、世界にルイイのワインを推進してきました。こうした長年にわたる、クロードの品質向上への努力と活躍により、現在は 43ha の畑を所有するまでに成長し、ルイイを代表する生産者として様々なワインガイドに掲載さてています。

ルイイを拠点にしてワイン造りをするにはとても勇気がいることだった。なぜなら昔の人々は「サンセールと違ってこんなマイナーな場所で真面目にワイン造りをするなんてばかげている」と常々言っていたからだ。しかし、私は馬鹿だと言われようが、ルイイで良いワインを造りたいと願う最初の人間になろうと決心した。自分が 1 977 年に父から引き継いだとき、ルイイのアペラシオン全体を合わせても葡萄畑は 48ha もなかった。でも、今では AOC 全体で 210ha の畑を持つまでになった。　　— クロード　ラフォンのウェブサイトより要約



ルイイのワインの発展に貢献したクロード　ラフォン。（2014 年訪問時に撮影）



弊社が取り扱いを始めて 30 年
長年愛され続けている、ソーヴィニヨン　ブラン

弊社がクロード　ラフォンの取り扱いをスタートしたのが 1991 年でした。当時既にルイイの重要な生産者として、周りから一目を置かれる存在でした。それから 30 年が経ちますが、ロワールのソーヴィニヨン　ブランの魅力を非常に良く表したワインで、多くの皆様に愛され続けています。「品質を向上させることが出来たのは、38 年間に及ぶワイン造りに喜びを覚え、経験を重ねることが出来たためです」と 2014 年現地訪問にクロードは語ってくれました。2015 年よりドメーヌは娘のナタリー　ラフォンへと引き継がれています。近年では、ラベルを一新し、自然環境に配慮したサステイナブルなワイン造りを取り入れるなど、新しいチャレンジにも積極的に挑戦しています。

近年では環境に配慮したサステイナブルなワイン造りを実践

クロード　ラフォンでは、以前より畑の肥料には動物の糞などオーガニックなものを使用したり、リュットレゾネで非常に高いレベルの減農薬を実践してきましたが、より環境に配慮し、ここ数年は、持続可能な生産、日常的に環境や衛生に配慮した栽培を重視したサステイナブルなワイン造りへと転換してきました。そして、HVE（Haute Valeur Environnementale）認証のレベル 3 を取得し、2020VT のワインから表示が可能となりました。

ラ　レの畑は、平地を斜面に広がっています。平地は粘土質で小石が混ざった土壌で、斜面は粘土質土壌です。写真の奥に、傾斜はかなりきつい斜面が広がっています。

REUILLY — ルイイ —

長年愛され続ける確かなクオリティ

ルイイで育つソーヴィニヨン　ブランのポテンシャルの高さを是非体感ください

ルイイ　ブラン　ラ　レ　2020

Reuilly Blanc La Raie

現地での評価も高く地元でほとんど消費され、とても入手困難なアイテムです。畑は平地と斜面があり、平地は粘土質に小石が混じった土壌で、斜面は傾斜がかなりきつく、粘土質土壌です。標高は 120m で、北西から南東向きです。9 月初めに機械で収穫します。収穫量は 45hL/ha。振動するテーブルで選別します。プレマセラシオンはしません。除梗、破砕し、ニューマティックプレスで低圧で圧搾します。低温で、12～24 時間清澄させます。18 度に温度管理しながらステンレスタンクで 10 日間発酵させます。マロラクティック発酵はさせません。15 日ごとにバトナージュしながら、澱と共にステンレスタンクで 6 ヶ月熟成させます。ろ過し、清澄します。瓶詰し、1 ヶ月熟成させます。淡く緑がかった明るい黄金色で、さわやかにしまった、新鮮でまろやかなワインです。

【白・辛口】国／地域等：フランス／ロワール／AOC ルイイ
葡萄品種：ソーヴィニョン ブラン
熟成：ステンレスタンクで澱と共に 6 ヶ月
品番：**F-297**／JAN：**4935919042970**／容量：**750ml**

¥2,750(本体価格**¥2,500**)

ルイイの第一人者が造る、ピノ　ノワール
繊細でじわじわと風味が広がる味わい深いワイン

ルイイ　ルージュ　レ　グランド　ヴィーニュ　2019

Reuilly Rouge Les Grandes Vignes　　※無くなり次第 2020VT へ切り替わります。

畑の面積は 4ha で、栽植密度は 6,500 本/ha。土壌はシルト石灰岩で、表土は砂利です。標高 120m で、南向きです。収穫量は 50hL/ha。畝と畝の間には草を生やし、葡萄の根が深く伸びるようにしています。9 月初旬に機械で収穫します。葡萄は選果テーブルで選別します。100%除梗します。発酵前に 6～8 度で 4～5 時間コールド　マセレーションを行います。タンクを使い、20 度で 3 週間発酵させ、最初の 2 週間は毎日ルモンタージュを行います。ニューマティックプレスで圧搾。85%フリーランワインを使います。澱引きをして、マロラクティック発酵させます。75%はステンレスタンク、25%は 3～5 回使用した樽を使用し、8 ヶ月熟成させます。ろ過はしますが、清澄はしません。4 週間瓶で寝かせます。カシスやイチゴ、チェリーなど赤い果実の華やかなアロマ、口に含むと、しなやかで非常にバランスが取れています。

【赤・フルボディ】国／地域等：フランス／ロワール／A.O.C.ルイイ
葡萄品種：ピノ ノワール　　熟成：ステンレスタンクと樽で 8 ヶ月
※2020VT より HVE 認証あり
品番：**FB-753**／JAN：**4935919217538**／容量：**750ml**　　**¥2,860**(本体価格**¥2,600**)

VALENÇY — ヴァランセ —

クロードがこの畑の素晴らしさに惚れ込み、2006 年よりフェルマージュ契約にて管理している単一区画からのワインです。3ha のうち 1.5ha がソーヴィニョン ブランとシャルドネの畑、残りにピノ ノワール、コット（マルベック）、ガメイを植えています。標高 120mのゆるやかな南向きの斜面で、土壌は粘土とシリカです。仕立てはギヨーです。

2019VT は天候の問題で生産されなかった、希少な白！

ヴァランセ　ブラン　ル　クロ　デュ　シャトー　2018

Valencay Blanc Le Clos du Château　　※無くなり次第 2020VT へ切り替わります。

収穫した葡萄を除梗、破砕します。ニューマティックプレスで柔らかく圧搾します。36 時間静置し、澱引きをします。天然酵母だけを用い、20 度の低温に管理しながらステンレスタンクで発酵させます。発酵前のスキンコンタクトは行わず、またフレッシュな酸をキープするため、マロラクティック発酵もしません。ステンレスタンクで 6～9 ヶ月熟成させた後、各タンクをブレンドします。清澄し、ろ過して瓶詰します。グリーンがかった淡いゴールデンイエロー。白い花やエキゾティックな黄色の果実の華やかなアロマがあります。ソーヴィニョン ブランのフレッシュな酸とシャルドネの丸みがとてもバランスよく調和しています。

【白・辛口】国／地域等：フランス／ロワール／A.O.C.ヴァランセ
葡萄品種：ソーヴィニョン ブラン 80%、シャルドネ 20%
熟成：ステンレスタンクで 6～9 ヶ月　　※2020VT より HVE 認証あり
品番：**FC-197**／JAN：**4935919311977**／容量：**750ml**　　**¥2,310**(本体価格**¥2,100**)

生産量も少ないピノ　ノワール主体の赤！

ヴァランセ　ルージュ　ル　クロ　デュ　シャトー　2018

300 本限り

Valencay Rouge Le Clos du Château

発酵、熟成ともにステンレスタンクで行います。レッドベリーを思わせる赤の果実のアロマの中にミントやペッパーの要素が混ざっています。フルーティかつスパイシーな風味があり、口当たりはまろやかです。ピノ ノワールが繊細さを、ガメイがフレッシュさを、そしてコットがワインに骨格を与え、非常にバランスのとれたブレンドになっています。

【赤・フルボディ】国／地域等：フランス／ロワール／A.O.C.ヴァランセ
葡萄品種：ピノ ノワール 50%、コット、ガメイ　熟成：ステンレスタンクで 10～12 ヶ月
品番：**FC-196**／JAN：**4935919311960**／容量：**750ml**
¥2,200(本体価格**¥2,000**)