

Claude Lafond

NATHALIE LAFOND
VIGNERONNE



ルイイの品質の高さを世界に広めた第一人者
クロード ラフォンが惚れ込んだ1.5haの畑
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
Valencay Rouge Le Clos du Château

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。紫がかったガーネット色。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、口当たりはまるやかです。

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。仕立てはギヨーです。発酵、熟成ともにステンレスタンクで行います。発酵と醸しは15日間、マロラクティック発酵もステンレスタンクで行います。10～12ヶ月熟成させます。清澄はせず、軽くろ過して瓶詰めします。



【赤・フルボディ】<Alc. 13.5%> 国/地域等：フランス/ロワール/A.O.C.ヴァランセ
生産者：クロード ラフォン 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-649 / JAN：4935919316491 / 容量：750ml

¥2,970(本体価格¥2,700)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 5 月時点のものです。

AOC ルイイの品質の高さを広めたパイオニア ドメーヌ クロード ラフォン



現在のオーナー、ナタリー ラフォン
(クロードの娘)

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6ha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いき、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れています。また2006年にルイイの東約40kmに位置する産地ヴァランセに3haの畑をフェルマーージュ契約し、ルイイ以外でもワイン造りを行っています。

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年現地訪問時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。



その他、クロード ラフォンの注目のワイン



ナタリー ラフォンが手掛ける品質重視のヴァンドフランス ヴァンドフランス ソーヴィニヨン 2022

Vin de France Sauvignon

ナタリー ラフォンが手掛けた品質重視のヴァンドフランスで、気軽に楽しめるロワールのソーヴィニヨン ブランです。レモンやグレープフルーツの綺麗なアロマにかすかにフレッシュハーブの要素が混ざり合っています。たいへん清涼感のある味わいが魅力です。葡萄を圧搾し、粗い澱を取り除いた後、ステンレスタンクにて低温で発酵を行います。熟成も同じステンレスタンクで4ヶ月、綺麗な澱と共に熟成させます。

【白・辛口】<Alc. 12.5%> 国/地域等：フランス/ロワール/ヴァンドフランス

葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン 100%

熟成：ステンレスタンクで4ヶ月

品番：FD-124/JAN：4935919961240/容量：750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)



ドメーヌ クロード ラフォンとの出会いはこのワインから始まりました 長年愛され続ける確がなくクオリティ

ルイイ ブラン ラレ 2020

Reully Blanc La Raie

弊社がクロード ラフォンのワインを取り扱うきっかけとなったワインです。より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、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体感いただける1本です。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、斜面は粘土質土壌です。9月初めに機械で収穫します。収穫量は45hL/ha。除梗、破碎し、プヌマティックプレスで圧搾します。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。

【白・辛口】<Alc. 13.5%> 国/地域等：フランス/ロワール/A.O.C. ルイイ

葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン 100% 熟成：ステンレスタンクで6ヶ月

品番：FC-647/JAN：4935919316477/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)