

Lafou Celler / ラフォウ・セラー (カタルーニャ / テラ・アルタ)



ラフォウ・セラーは、ガルナッチャの可能性とテラ・アルタという特異なワイン産地の個性を表現することを目的に、2007年に設立されたワイナリー。フォウとは、雨水や小川によって形成された渓谷や狭い通路を意味し、テラ・アルタの景観を象徴する地形。段々畑のブドウ畑と渓谷が広がるこの土地は、地中海性気候と内陸性の気候が混ざる独特の環境、石灰質を含む多様な土壌、そして伝統的な段々畑が広がる地形により、土着品種のガルナッチャがその真価を発揮できる地域として知られ理想的な環境といえる。サステナブルなアプローチを重要視し、可能な限り自然資源を活用しながら環境へ配慮。収穫は小箱を用いた手摘みで行い、最良のブドウのみを厳選している。各区画の個性を最大限に引き出すため、収穫は区画単位で実施。

創設者のラモン・ロケタ・セガレスは、12世紀にまで遡るワイン造りの伝統を持つ家系の出身。フランスで醸造学を学ぶ中でガルナッチャの表現力とエレガンスに魅了され、この品種を軸としたプロジェクトを着想。創設以来、土地とガルナッチャのアイデンティティを表現することを軸に、伝統への敬意と革新・近代化を両立したワイン造りを行っている。

ラフォウ・エルス・アメレルス 2023

希望小売価格 (税抜) ¥4,600

WELF0001B

Lafou Els Amelers 2023



[白] 750ml

[セパージュ] : ガルナッチャ・ブランカ100%

若樹のブドウは、フレッシュな酸とビュアな果実を生かすため早めに収穫。古樹のブドウは、複雑さを引き出すためより成熟した段階で。発酵は容器を分けて行う。ステンレスタンクでは若々しく生き生きとした芯のある味わいを、エッグタンクではボリューム感、酸、そして品種本来の純粋な味わいを、樽ではワインの構造、エレガンス、そして熟成の可能性を引き出す。全体の10%は300Lのオーク樽で熟成。ワイン名「エルス・アメレルス」は、テラ・アルタの畑でブドウ樹と共に育つアーモンドの木に敬意を表して名付けられた。Alc.13.5%。

ラフォウ・エル・セnder 2021

希望小売価格 (税抜) ¥4,200

WELF0002B

Lafou El Sender 2021



[赤] 750ml

[セパージュ] : ガルナッチャ・ティンタ70%、シラー20%、モレニージョ10%

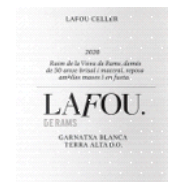
区画ごとに醸造。ブドウは手摘みで収穫され、ワイナリー到着後すぐに5°Cで冷却される。ステンレスタンクで発酵。1日3回のポンプオーバーでタンニンをより調和の取れた形で抽出。300Lのオーク樽で6カ月間熟成。地域固有品種であるモレニージョの復興プロジェクトの一環として、少量のモレニージョをブレンド。ワイン名「エル・セnder」は「道」を意味し、ブドウ畑を縫うように続く小径から着想を得た名。Alc.14.5%。

ラフォウ・デ・ラムス 2020

希望小売価格 (税抜) ¥15,000

WELF0003B

Lafou de Rams 2020



[白] 750ml

[セパージュ] : ガルナッチャ・ブランカ100%

1966年に植樹された単一畑。風の影響を強く受けることで、ワインに際立ったフレッシュさをもたらし、酸を保つ。また畑の向きと広がりにより、日照時間を最大限に享受でき、ブドウの成熟と凝縮感を促す。

①1~3年使用の300Lオーク樽 ②ステンレスタンク ③開放式オーク樽で赤ワインと同様の方法の3つに分けて醸造。最終的に樽発酵、ステンレスタンク、オレンジワインの3つを年ごとに異なる比率でブレンドしてリリースする。赤のエッセンスを持つ白ワインという多面的なワイン。

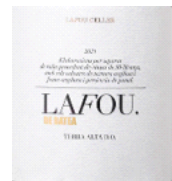
Alc.13.5%。

ラフォウ・デ・バテア 2021

希望小売価格 (税抜) ¥11,000

WELF0004B

Lafou de Batea 2021



[赤] 750ml

[セパージュ] : ガルナッチャ・ティンタ85%、カリニエナ15%

樹齢50~70年。ガルナッチャ・ティンタの中には固有のクローンであるガルナッチャ・ペルーダが含まれる。ブドウは手摘みで収穫。ワイナリー到着後すぐに5°Cの冷蔵庫で冷却。その後、除梗を行い、ステンレスタンクで発酵。300Lのオーク樽およびコンクリート製エッグタンクにて12カ月間熟成。深みのあるチェリー色を呈し、非常に幅広いアロマの表現を備える。Alc.14%。