

Lagvinari

ジョージア
ラグヴィナリ

元医師・元地質学者の知識とセンスから紡がれたアプローチ



弊社がジョージアワインに興味を持つきっかけとなったMaraniがこのLagvinariでした。あのティム・アトキンMWも絶賛の最高にして唯一無二のオレンジワインと出会えたことはこの上ない幸運であり、その後のジョージア生産者への深いお付き合いへと繋がっていきました。

ジョージアへ初めて訪れた二日目の夜、Lagvinari当主のエコことイラクリ・グロンティ氏は机いっぱいの手作りの郷土料理、何脚ものザルトグラスを机にならべ

て僕らを迎え、次々に彼のワインをデキャンタしては惜しげもなくグラスに注いでくれました。広いリビングには古い絵画や骨董品等の芸術品が数多く飾られ、0時を回り興が乗ってくるとレコードに針をおとしスピーカーからの大音量に合わせゆったりと気持ちよさそうに踊りだします。

威厳ある風貌ですが、穏やかに笑いゆつくりとよく話をされます。話の内容はそうですね、、、あのパトリック・メイエを彷彿させる様な哲学的で理知的、深奥です。そしてレディにはこの上なく優しいウルトラ魅力的な素敵な紳士です。

エコは医学博士の免許を持ち、長年モスクワで心臓麻酔医として従事しました。90年代になり、鉱山地質学のプライベートビジネスも始めますが、この時得た地質学の知識と経験がその後のブドウ栽培やワイン醸造での成功の秘訣となります。

モスクワでの医師としてのキャリアを終え、2000年代にジョージアへ帰国した彼は地元でオーガニックのブドウ農家と緊密に関係を持つと同時に、彼らの畑を借り受けビオディナミ農法に基づく自らの哲学を実践していきました。初めての収穫は2011年ヴィンテージです。

彼のバックグラウンドである医療と薬学や化学、土壌や地質学に関する深い知識は彼のワイン造りをよりユニークなものとし、その注意深くバランスがとれた畑へのアプローチは、前職での長い経験と理論的な知識に基づいて行われています。

現在は、ジョージア西部のワイン産地イメレティと東部の一大産地カヘティの両方に畑をそれぞれ5haずつ持ち、地元のブドウ農家ともさらに緊密に協力して畑仕事に当たっています。

醸造方法は言わずもがな、ジョージア伝統の地中に埋めたクヴェヴリでの長期間のマセラシオン製法です。

エコが初めてワインを味わったのはなんと3歳のころ、5歳時にはワインを水で薄めて飲んでいいと両親に許されていたことも記憶にあるそうで、16歳の頃にはすでに一人で何本かを開けていたそうです。

オレンジワインも赤ワインもとても繊細でエレガントです。温度はやや高め、大きなグラスにたっぷり注ぎ、ゆつくりと空気に触れさせ、自らはリラックスしてゆったりした心持ちで向き合えばより深奥な世界観を垣間見られるはずです。



Diony

【33942】Chinuri チヌリ16				【34480】Tsolikouri ツオリコウリ17			
呼称	Georgia ジョージア			呼称	Georgia ジョージア		
参考小売	¥5,000			参考小売	¥5,000		
規格/タイプ	750ml×6×2 / オレンジ・辛口			規格/タイプ	750ml×6×2 / オレンジ・辛口		
栽培/認証	バイオロジック / -			栽培/認証	バイオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰 砂利	800m・北東	0.5ha・35hl/ha		粘土	200m・南東	0.3ha・35hl/ha
品種(収穫/樹齢)	チヌリ100%(手摘み/平均30年)			品種(収穫/樹齢)	ツオリコウリ100%(手摘み/平均18年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	10月中旬収穫、破碎した後、15hlのクヴェヴリで21日間[17~21℃]発酵(10日間マロラクティック発酵[17℃]あり)			発酵	9月中旬収穫、破碎した後、10hlのクヴェヴリで21日間[17~21℃]発酵(14日間マロラクティック発酵[10~17℃]あり)		
熟成	そのまま10ヶ月間熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2017年8月14日			熟成	そのまま8ヶ月間[14~17℃]熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2018年6月12日		
SO ₂	瓶詰め時:40mg/L トータル:32mg/L			SO ₂	瓶詰め時:40mg/L トータル:35mg/L		
アルコール度	11.5%			アルコール度	11.5%		
特徴	イメレティ地区の大エース、ラグヴィナリが砂利質に植わる樹齢30年のチヌリを破碎した後、15hlのクヴェヴリで21日発酵、そのまま10ヶ月熟成しました。オレンジを帯びたイエローゴールドの外観から杏や甘栗のやさしい香り、滑らかで優しいアタックにカスタードクリームのエッセンスがじわりと拡がり、綺麗な酸味を伴うアフターへと流れる素晴らしい仕上がりです。			特徴	ジョージア・イメレティ地区の大エースのラグヴィナリ、17年は珍しく暑くてドライな夏でした。粘土土壌で育つツオリコウリをクヴェヴリで21日発酵、そのまま8ヶ月熟成しました。アンバーの外観から甘栗の渋皮やハニーテイスの香り、たっぷりとしたエキスにタンニンが溶けたアタック、じわりとバターテイスが伴う旨味たっぷりのアフターを満喫いただけます。		
【34479】Tsitska Tsolikouri ツイツカ ツオリコウリ17				【33941】Krakhuna クラフナ17			
呼称	Georgia ジョージア			呼称	Georgia ジョージア		
参考小売	¥5,000			参考小売	¥5,000		
規格/タイプ	750ml×6×2 / オレンジ・辛口			規格/タイプ	750ml×6×2 / オレンジ・辛口		
栽培/認証	バイオロジック / -			栽培/認証	バイオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土	200m・南東	0.5ha・42hl/ha		粘土	200m・南東	0.8ha・30hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ツイツカ50% ツオリコウリ50%(手摘み/平均25年)			品種(収穫/樹齢)	クラフナ100%(手摘み/平均15年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	10月上旬収穫、破碎した後、15hlのクヴェヴリで20日間[17~21℃]発酵(12日間マロラクティック発酵[10~17℃]あり)			発酵	9月下旬収穫、破碎した後、15hlのクヴェヴリで18日間[17~21℃]発酵(14日間マロラクティック発酵[17℃]あり)		
熟成	そのまま8ヶ月間[14~17℃]熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2018年6月3日			熟成	そのまま8ヶ月間[10~17℃]熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2018年5月19日		
SO ₂	瓶詰め時:40mg/L トータル:35mg/L			SO ₂	瓶詰め時:40mg/L トータル:38mg/L		
アルコール度	12%			アルコール度	12%		
特徴	ジョージア・イメレティ地区の大エースのラグヴィナリ、17年は珍しく暑くてドライな夏でした。粘土土壌で育つツイツカとツオリコウリをクヴェヴリで発酵、そのまま8ヶ月熟成しました。輝くアンバーの外観から、ハニーナッツやカスタードクリームの香り、高めの酸が伴う口あたりに豊かなタンニンとじわりと沁み入る味わいに控えめながら落ち着いた見事な余韻が印象的です。			特徴	ジョージア・イメレティ地区の大エースのラグヴィナリ、17年は珍しく暑くてドライな夏でした。粘土質に植わるクラフナを15hlのクヴェヴリで18日発酵、そのまま8ヶ月熟成し瓶詰めしました。中程度の粘性に控えめながら甘いマロンの香り、つるんと滑らかなアタックに強めのタンニンと苦味の味わい、穏やかなアフターが心地良いバランスが優れた逸品です。		
【34481】Saperavi サペラヴィ 17							
呼称	Georgia ジョージア						
参考小売	¥4,800						
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム						
栽培/認証	バイオロジック / -						
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量				
	粘土石灰 砂利	400m・南東	0.8ha・25hl/ha				
品種(収穫/樹齢)	サペラヴィ 100%(手摘み/平均 年)						
醸造 酵母	自生酵母						
発酵	9月中旬収穫、破碎した後、16hlのクヴェヴリで18日間[17~21℃]発酵(14日間マロラクティック発酵[17℃]あり)						
熟成	そのまま6ヶ月間[14~17℃]熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2018年3月20日						
SO ₂	瓶詰め時:40mg/L トータル:39mg/L						
アルコール度	14%						
特徴	ジョージア・イメレティ地区の大エースのラグヴィナリ、17年は珍しく暑くてドライな夏でした。粘土石灰と砂利に育つサペラヴィをクヴェヴリで発酵、そのまま6ヶ月熟成しました。輝きのある豊かなブラックレッド色に強めの粘性、小豆やガトーショコラのアロマ、つるんとした滑らかなテクスチャーは素直で若々しい印象で、今後の熟成感に期待が高まる逸品です。						