

## Domaine Jean Baptiste&François Lafond

### ドメーヌ ジャン=バティスト&フランソワ ラフォン



18世紀から続く名門ドメーヌ・ラフォン。

パスカル・ラフォンの祖父であるヴァレリー・トーリエがタヴェル初の個人の蔵を建設しました。

ワイン商人として、ブルゴーニュのワイン業界やスイスの主要輸入業者と密接な経済関係を構築し、タヴェルのアペラシオンの発展に大きく貢献しました。

2009年からオーガニック栽培を実施している畠は3つのアペラシオンに広がります。

石灰質の小石土壤のリラック、タヴェル、シャトーヌフ・デュ・ピュイです。

2015年、パスカル氏の息子であるジャン・バティスト氏とフランソワ氏は、家族のドメーヌを引き継ぎ、またタヴェルの区画の一部をとつて自然なワインを造りはじめた。

ラングロールのティボー・ピフェルリングの幼なじみである彼らは、彼とエリックから、化学薬品を使わずにタヴェルのテロワールを反映した最高のワイン造りにおいてアドバイスを受けました。

醸造:タヴェルのアペラシオンを象徴するテロワールの石灰岩と川砂土壤。葡萄はタンクで醸造する。

72時間低温でマセラシオン、その後プレス。

ワインに刺激を与えないよう、自然酵母を使用し、濾過もしません。

SO2添加はヴィンテージによりますが、ほとんど添加しません。

将来:ラフォン兄弟は、醸造と熟成においていろいろと挑戦をしています。

2つのアンフォラとコンクリートタンクを熟成のために購入しました。

コート・デュ・ローヌのようなキュヴェをもっと造っていきたいと考えています。それはもちろん、自然な方法です。

タヴェルで興味深いのは、生産者たちは自分たちの父や祖父のように、彼らのアペラシオンに愛着を抱いていることです。

彼らはAOCタヴェルとAOCリラックの最大級のものを造りたいと考えています。

そこが他の地域の自然派ワイン生産者に多い、ヴァン・ド・フランスで自由なワイン造りをする人たちとの大きな違いなのです。

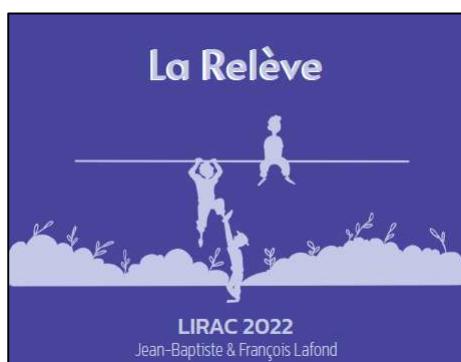


### 2021 La Relève Tavel ラ・ルレヴ タヴェル

葡萄: グルナッシュ 75%、シラー 25% 樹齢: 40 年、60 年 土壌・畑: 石灰質、砂地

醸造・熟成: 全てのブドウを混醸。除梗して 2~3 日間果皮浸漬してから圧搾、天然酵母にて発酵。

2022 年 3 月までステンレスタンクで熟成。濾過・清澄せず、瓶詰め前に SO2 少量添加。



### 2022 La Relève Lirac

#### ラ・ルレヴ リラック

葡萄: グルナッシュ 60%、シラー 20%、カリニャン 20%

樹齢: 50 年 土壌・畑: 石灰質、砂地

醸造・熟成: 全てのブドウを混醸。除梗して 20 日間、果皮浸漬発酵、天然酵母、コンクリートタンク。

8カ月間コンクリートタンクで熟成。濾過・清澄せず、瓶詰め前に SO2 少量添加。



### 2022 La Relève Lirac Blanc ラ・ルレヴ リラック ブラン

葡萄: クレレット 50%、グルナッシュ 50% 樹齢: 45 年 土壌・畑: 石灰岩、礫

醸造・熟成: 全ての品種を混醸 ダイレクトプレス、天然酵母にて発酵。

2022 年 12 月までコンクリートタンクで熟成。濾過・清澄せず、瓶詰め前に SO2 少量添加。