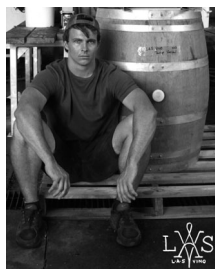


L.A.S. VINO

ラス・ヴィーノ



西オーストラリア州マーガレット・リヴァー
設立：2013年
オーナー：ニック・ペターキン
醸造家：ニック・ペターキン
年間総生産量：400-600ダース

Margaret River, Western Australia, Australia
Est.: 2013
Owner: Nicolas Peterkin
Winemaker: Nicolas Peterkin
Annual Production: 400-600 dozens
<http://www.lasvino.com>

ピエロ (Piero) の創設者マイク・ペターキンを父に、ヴァーニャ・カレン (Cullen) を叔母に持つニック・ペターキンは、幼い頃から父のもとで畑やワイナリーの仕事を手伝い、10代にしてワインメイキングの道へ進むことを心に決めましたが、学生時代に友人から聞いた「人は土台から築き上げたもので判断される」という言葉に刺激を受け、様々な国を旅します。

パースの大学を卒業後、ナパ・ヴァレー、メキシコ、ポルトガルやアルゼンチンなどでヴィンテージの経験を重ねるなかで、ニックはそれまで知らなかった世界に触れ、自身のアイデンティティと生まれ育ったマーガレット・リヴァーの地で未知の可能性を見つけ出したいという強い思いを抱くようになりました。ラス・ヴィーノのプロジェクトはこの思いからスタートしています。

運 (Luck) ・芸術 (Art) ・科学 (Science)

ラス・ヴィーノは、自由でアーティストリックなニックの哲学から生まれました。

“L.A.S.”の文字には次のコンセプトが表現されています。ワインの原料となるブドウは、ヴィンテージごとに異なる天候などの「運 (luck)」に大きく左右されながらも、太陽や雨によって生まれ、自然が織り成す「芸術 (art)」として結実する。そして自然の産物であるブドウは「科学 (science)」によって「ワイン (vino)」に生まれ変わる――。

既成概念にとらわれない獨創性

ニックはアデレード大学の醸造学修士課程を優れた成績で修了した後、マーガレット・リヴァーの土地をより深く理解することに改めて取り組み、各地区の栽培農家を訪ね、交流を深めました。そしてサブリージョンの様々な微気候や地勢・土壌の違いを知り、これまでにない新しいコンセプトでワインを造るチャレンジが始まりました。

ニックの挑戦は、マーガレット・リヴァーで40年以上前、英国市場向けの酒精強化ワインを造るため植えられたポルトガル品種や高樹齢のシュナン・ブランなどから造られるワインにも見てとることができます。

またシャンパーニュにインスピレーションを得て、高品質なピノ・ノワールのベースワインにシャルドネをブレンドしたり、400日にわたる長期のスキンコンタクト (ポルトガル赤品種) をするなど醸造においてもユニークでクリエイティブなアプローチを行っています。

ラス・ヴィーノのワインはただユニークであることを目指しているのではなく、そこにはオリジナリティを保つと同時にマーガレット・リヴァーの可能性を最大限映し出し、最高質のワインを造るというニックのプライオリティが表現されています。

受賞とトップレストランでのオンリスト

ラス・ヴィーノは初ヴィンテージ2013年のワインがいきなり各紙誌で高い評価を受けて注目を浴び、ニックは Gourmet Traveller WINE 誌 (オーストラリア) の「ヤング・ワインメーカー・オブ・ザ・イヤー 2016」にも輝いています。

- ワイルド・ファーマメント・シャルドネ 2013
Gourmet Traveller WINE : Top 100 - 95pts, ★★★★★
Huon Hooke - 95pts
Decanter - 17.5/20'
- オンリストされている主なレストラン
シドニー : Tetsuya's, Nomad
パース : Rock pool, Print Hall
マーガレット・リヴァー : Miki's Open Kitchen
ロンドン : Gordon Ramsay (Maze)

Code	商品名	年号	種類	希望小売価格
9998	Albino Pinot	2015	白	¥6,800
9999	Chenin Blanc Dynamic Blend	2015	白	¥7,200
10000	St. Mary's Jerusalem Chardonnay	2015	白	¥8,000
9449	Wild Ferment Chardonnay	2013	白	¥8,200
10349	Pirate Blend	NV	赤	¥7,500

Recommended Retail Prices do NOT include Consumption Tax. Vol. is 750ml unless otherwise specified.
希望小売価格は税別表示です。容量は、明記されていないものは750ml。

(2019年6月)

ヴィレッジ・セラーズ株式会社
〒935-0056 富山県氷見市上田上野6-5

Village Cellars
www.village-cellars.co.jp

E-mail: wine@village-cellars.co.jp
TEL:0766-72-8680 FAX:0766-72-8681



アルビノ・ピノ Albino Pinot

ピノ・ノワールを压榨後すぐに果皮を取り除き、樽内で自然発酵させ、シャルドネ（全体の2割）を樽内で自然発酵・熟成させ、瓶詰め前にピノ・ノワールとブレンド。
イチゴと桃のアロマにバニラとハチミツが香り立ち、複雑でクリーミーな口当たりが広がる。



シュナン・ブラン・ダイナミック・ブレンド Chenin Blanc Dynamic Blend

シュナン・ブラン75%（樹齢30年）にヴィオニエ15%、シャルドネ10%をブレンド。自生酵母で樽発酵させ、全体の2割をMLF。
桃の花やスイカズラのアロマに柑橘、蜂蜜、アーモンド、トロピカルフルーツが芳醇に折り重なる。レモンメレンゲを思わせる滑らかな口当たり。



サンタ・マリア・エルサレム・シャルドネ St. Mary's Jerusalem Chardonnay

ウィリヤブラップ（北）とカリデール（南）に位置する2つの異なる土壌のブドウを全房压榨し、フレンチオーク樽（新樽15%）で発酵、95%MLF。
ストーンフルーツとリンゴにヌガー、バニラ、火打石のニュアンスが混じり、繊細で上品な香り立ち。クリーミーな口当たりで、柑橘とリンゴの果実味が軽やかに広がり、滑らかに喉を過ぎる。



ワイルド・ファーメント・シャルドネ Wild Ferment Chardonnay

ウィリヤブラップ・ヴァレー中心部に位置する樹齢16年の有機栽培の畑。100%全房压榨、自生酵母で樽発酵、全生産量10樽のうち7樽分をMLF。
バタースコッチ、バニラ、リンゴやストーンフルーツの甘美なアロマにかすかな火打石のニュアンスがある。穏やかにクリーミーで、非常に滑らかな余韻が長く続く。



パイレーツ・ブレンド Pirate Blend

ティンタ・カオン(Tinta Cão)とトゥーリガ・ナシオナル（ともにポルトガル品種）を主体にカベルネ・ソーヴィニヨン、ソウサン（Sousão）をブレンド。トゥーリガ・ナシオナルの2割を樽内で400日間にわたり長期間スキンコンタクトさせ、オーク樽で18ヶ月間熟成。
赤いわら色で、シナモン、クローブなど甘いスパイスにプラム、コンポート、ブルーベリー、ダークチョコレートなど風味が重なり、エキゾチックな味わい。（2014年収穫のブドウに一部2015年のトゥーリガ・ナシオナルをブレンドしているためNV）

*年号や価格は予告なく変更することがございます。

*各ワインの詳しい資料は弊社ホームページ上の生産者ワイン詳細をご参照下さい。

(2019年6月)

ヴィレッジ・セラーズ株式会社

TEL : 0766-72-8680