

生産者	Les Petits Riens			国	Italia
	レ・プティ・リヤン			地域	Valle d'Aosta
農法	ビオダイナミ	畑総面積	2.5ha		

妻のステファニアはミラノ出身。ブドウ栽培、ワイン醸造を専攻した後、山をこよなく愛するあまりヴァッレ・ダオスタへ移住しワイン造りの仕事を開始した。夫のファビアンはフランス人でブルゴーニュのポーヌでブドウ栽培とワイン醸造学を学んだ。フランスで数軒のナチュラルな造りのワイナリーで数年間従事、その後スイスに移りさらに経験を積んだ。



彼らはスイスで出会い、そこで共に働き、時間をかけヴァッレ・ダオスタの地に

「レ・プティ・リアン」となる小さな楽園を見つけたのである。

レ・プティ・リアンは、海拔600~800mのアオスタのパノラマ丘陵地帯の小さな一角を占めている。ここには生物多様性の高い土壌があり、一度も除草されたことがない。彼らは自然を最大限に尊重し、自然とのコラボレーションによる職人的で芸術的な仕事を行う。曰く「ブドウからワインへの変換は驚異的な自然のプロセスですが、それは人間の巧みな指導の下でのみ可能です。正しい時期と方法を指示するのは人間であり、ワインに個性を吹き込むのも人間です。私たちはブドウの樹を娘のように育て、世話をします。ブドウの樹は私たちに高品質の果実を与えてくれる。私たちはブドウの誕生からワインという形に"生まれ変わる"まで寄り添い、土壌は不均質な構造を持ち、砂質成分が優勢。全て南向きで渓谷の左斜面に面しているため、一日の大半は日照に恵まれている。終日風通しもよく、降水量は年間500mm程度。ブドウ畑にとってこのような恵まれた微気候は、自然な作業のみを可能にする。酵母に仕事をさせ、最小限の二酸化硫黄で瓶詰めを手伝う。すべての工程がうまくいくよう辛抱強く見守ります。私たちは、私たちの愛、私たちの魂の伝達であるワインを造る。このワインは、"ささやかなもの"、小さなアーティストのジェスチャーで作られた製品であり、その小さなジェスチャーは、利用可能なブドウ品種の幅広く独創的なシンフォニーを通して、紛れもない味と香りを爆発させ、放出する。」「私たちは、五感に注意を払い、心を開いて自分自身の幸福と健康に気を配ることを望む人々に、特に感覚と感動を与える製品を作りたいと考えています。」

彼らが造るのは「大地、植物、空、そして人間の営みを伝えるワイン」。ワインの名前やエチケットのデザインは初めて出来上がった年に二人がそれぞれ試飲した時のイメージから創り出す。心と心にメッセージを伝え、広め、感情を呼び起こすことができるワイン。小さなこと、まさに「Les Petits Riens」、それが魂の豊かなさなのです。

<ステファニアとファビアンの哲学>

私たちの願いは、自然の力を借りて、心と魂のためのメッセージ、和やかさと気づきを伝えることです。そのため、私たちはワインを限られた量しか生産せず、私たち自身がすべての段階をフォローし、すべてのケアと愛情を注ぐことができるようにしています。私たちは、自然が定めた時間と方法に従って作業し、骨格があり洗練された味わいの100%ナチュラルなワインを造っています。

この世界は常に加速し、あらゆるものが手に入りやすくなり、消費しやすくなり、私たちは必死に時間との戦いに身を投じている。この世界では、私たちの心は、より多くのものを手に入れようとし、今この瞬間を生きる代わりに未来への期待を抱かせる。私たちが提案するのは、今ここにいること、リラックスすること、そして私たちを取り囲むすべての小さなもの、小さな声、何でもなく、私たちが想像する以上に多くのことを教えてくれる小さなものに耳を傾けることへの回帰である。私たちが想像する以上に、ワインは私たちに多くのことを教えてくれる。だからこそ私たちは、いつもとは違う方法で私たちのワインを発見し、ちょっと立ち止まって、新しい経験との出会いの瞬間を十分に楽しんでいただきたいと思うのだ。グラスを手に取り、目を閉じて、まず鼻に近づけ、アロマに包まれるようにし、次に口に運び、小さな口をつける。自分自身を解放し、深呼吸をして、私たちの世界へ...



引用:紀行地図 <http://travel-mapper.com/>

ワイン名	Petit bout de lune 2022 プティ・ブ・ウ・ド・ウ・リュヌ	
エチケット / 名称の由来	 <p>「小さな月」星空の下で楽しむ体験 - ちょっと立ち止まって、新しい経験との出会いの瞬間を存分に楽しんでください。自分を解き放ち、深呼吸をして、私たちの世界へ...</p>	
タイプ	白	
品種 / 樹齢	シャルドネ70% エルパルーチェ30% / 35年	
土壌	水はけのよい砂質土壌 全面南向き斜面 海拔600m シャプロズ	
収穫/除梗	9月初旬手摘み収穫 / 除梗無	
マセラシオン	無	
醸造	全房圧搾、果汁を一晩デキャンタージュして荒い澱を取り除く。数日前に自家ブドウから調製したピエドキュージュ(自然酵母)でステンレス醗酵、マロラクティック醗酵。オーク大樽60%、グレ(FabioGea製陶器)40%で24ヵ月熟成。無濾過、無清澄、瓶詰前の月の満ち欠けに合わせて2回澱引き。瓶詰時SO2微量添加。	
生産数 / Alc / 規格	869本 / 14.5% / 750ml 6入	
参考上代	税別10,200円 (税込11,220円)	
テイスティング	淡いレモンイエローの液体。蜜感を感じるはちみつ、完熟グレープフルーツの香り。少し舌を刺激する高いエキス感。 色合いよりも甘やかな果実の凝縮感。2025年4月13日現在、まだクリアな印象。1年程熟成して液体の密度を上げて頂くのがお薦め。	
マリアーージュ	きのこのクリーム煮、レモンクリームパスタなどクリームやバターを使った料理など。提供温度:14°C	
備考		

ワイン名	L'air des cimes 2018 *完売	Entre terre et ciel 2018	L'esprit pourpre 2017	Au coin du feu 2020	Bal d'equinoxe 2018 *375ml
エチケット /名称の由来	レール・デ・シム 	アントル・テル・エ・シエル 	レスプリ・プルプル 	オー・コワン・デュ・フウ 	バル・デ・キノクス 
タイプ	白	赤	赤	赤	「春分の日」 赤パッシート（甘口）
品種/樹齢	プティ・ルージュ70% ガメイ30% / 1972年, 1990年植樹	ガメイ30% ピノノワール30% プティヴェルド30% カベルネフラン10% / 1972年-1992年-1998年植樹	ガメイ100% / 19年 27年 45年	プティルージュ、ヴィアンドウニウス、 フミン、ピノノワール、ドルチェット他 / 1956年植樹	ガメイ100% / 20年 28年 46年
土壌	水はけのよい砂質土壌 全面南向き斜面 海拔650m シャブローズ	水はけのよい砂質土壌 全面南向き斜面 海拔600-700m シャブローズ	水はけのよい砂質土壌 全面南向き斜面 海拔600-700m シャブローズ	水はけのよい砂質土壌 全面南向き斜面 海拔750m シャブローズ	水はけのよい砂質土壌 全面南向き斜面 海拔600m シャブローズ
収穫/除梗	9月中旬手摘み収穫 / 除梗無	9月初旬、10月下旬手摘み収穫 / 除梗	9月初旬手摘み収穫 / 70%のみ除梗	10月末手摘み収穫 / 除梗	手摘み収穫
マセラシオン	無	有	有	有	有
醸造	全房圧搾後果汁を一晩デキャンタージュして荒い澱を除去。数日前に自家ブドウから調製したビエドキュヴ（自然酵母）でステンレスタンクで醗酵、マロラクティック醗酵。ステンレスタンクで12か月熟成。無濾過、無清澄、瓶詰前の月の満ち欠けに合わせて2回澱引き。瓶詰時SO2微量添加。	除梗したブドウをステンレスタンクで自然酵母により醗酵（ピノノワールとガメイは12日、プティヴェルドとカベルネフランは30日）。自然にマロラクティック醗酵。モストの60%はバリック、40%はステンレスタンクで24か月熟成。無濾過、無清澄、瓶詰前の月の満ち欠けに合わせて2回澱引き。瓶詰時SO2微量添加。	プレス後自生酵母によりステンレス醗酵、自然発生でマロラクティック醗酵。グレ（FabioGea製陶器）で24か月熟成。無濾過、無清澄、瓶詰前の月の満ち欠けに合わせて2回澱引き。瓶詰時SO2微量添加。	除梗したブドウをバリックで自然酵母により30日間醗酵。自然にマロラクティック醗酵。600L樽で30か月熟成。無濾過、無清澄、瓶詰前の月の満ち欠けに合わせて2回澱引き。瓶詰時SO2微量添加。	プレス後自生酵母によりステンレス醗酵、自然発生でマロラクティック醗酵。30か月熟成。無濾過、無清澄、瓶詰時SO2微量添加。（詳細非公開）
生産数 / Alc / 規格	約400本 / 12% / 750ml 6入	1060本 / 14% / 750ml 6入	400本 / 13.5% / 750ml 6入	150本 / 13.5% / 750ml 6入	823本 / 13.5% / 375ml 9入
参考上代	税別10,200円（税込11,220円）	税別10,900円（税込11,990円）	税別10,200円（税込11,220円）	税別10,900円（税込11,990円）	税別9,700円（税込10,670円）
テイasting	ほんのりピンク色がかった色合い。香ばしさのあるアタックから口に含むと甘く密度のある液体。飴、メントールから花梨、マルメロなど柔らかな食感の黄色果実感。ぜひ大き目のグラスで。	柔らかなルビー色の液体。2025年4月13日現在、抜栓直後は若干還元があるが翌日以降ほぐれていく。ムンと熟れたブルーベリーの香りに少しスモークを纏う。酸はきれいに通っており、若干の酵母感も。香りよりも柔らかなブルーベリージャム、セルフィユなどの柔らかなハーブ感。	ガーネット色の液体。スモーキーで重厚感のあるむんと立ち上る香り。口に含むととてもビュアでストレートな味わい。しなやかながら濃密で甘やか。苦みを含む旨味の余韻。	柔らかなガーネット色の液体。スモーキーな完熟フランボワーズジャム、ミントなどのハーブのアタック。口に含むと心地よい酸が口内を横に広がり、密度のある果実感があふれる。口内を溢れる旨味が支配。余韻が非常に長い。	濃厚なガーネット色。醤油のような香ばしい香り。塩味にしっかりした酸が乗り、いつまでも飲みたくなるパッシート。濃厚な干しブドウ感にシナモン、ヴェルモットなどの爽やかなニュアンスが非常に美しい。
マリアージュ	フレッシュなアーティチョークのサラダ、羊の炭火焼き、鱈の燻製、ハード系チーズなど。提供温度:12-15°C	鴨のテリーヌやグリル、ミラノ風オssonブーコとサフランリゾット、牛肉のタルタルなど。提供温度:14-17°C	全粒粉ニョッキ鹿肉のラグー添え、仔牛の煮込ビネガー風味、クリームポテト添え、鴨の胸肉など。提供温度:18°C	ハーブとジャガ芋・ラムロースト、牛類肉の煮込み、オリーブとリゾットを添えたウサギなど。提供温度:18°C	レバーやフォワグラなど内臓系、肉料理各種、冷やしてチーズやジェラートなど非常に幅広く。提供温度:7-18°C
備考					