

# Aurore & Florian Laval

## オーロール&フロリアン・ラヴァル



### " Raconter ses vins pour donner de la mémoire à l'éphémère "

「儂いものに記憶を与えるために、  
ワインの物語を語る」

「シャンパーニュ・オーロール&フロリアン・ラヴァルの世界へようこそ。私たちの願いは、誠実に造ったシャンパンを通じてこの地への愛情をあなたと分かち合い、素敵なお時間をお過ごしいただくことです。私たちの歴史、世界、作品、そして忘れられない思い出の創造と伝達を通して、未来に乾杯しながら過去に微笑んでいただける世界にご招待します」(フロリアン・ラヴァル)。

ラヴァル家は、エペルネ市より西に8km、「ヴァレ・ド・ラ・マルヌ」のブルソー村に1870年より続くぶどう栽培家で、1948年にRMを設立して自社ビン詰めを開始しました。1979年にメゾン継承した3代目ミッシェルが栽培と醸造の近代化を図り、世界に向けた本格的なブランド展開を開始しました。2019年、「ガストン・シケ」等での修行を終えた4代目フロリアンに世代交代し、2023年に夫妻の名を冠して「オーロール&フロリアン・ラヴァル」と改称しました。

代々の長きにわたって厳格なリュット・レゾネ栽培に取り組んできましたが、2021年にフロリアンがビオロジック栽培に進化させました。「スギナ、ヤナギ、クロウメモドキ、イラクサ、藻類などを煎じたものを畑に散布するなどして免疫をさらに高めています。また、耕作には土壌に優しい馬を使用しています。生物多様性の実現への取り組みも拡大しています。誠実な仕事をして生き生きとした土壌を維持することで、生き生きとして滋味に富んだぶどうを収穫することができます」。

「私たちの畑があるブルソーは、ヴァレ・ド・ラ・マルヌの中でもとりわけ複雑な土壌構成で知られ、時に「シャンパーニュのブルゴーニュ」と呼ばれます。粘土石灰質、砂質、泥灰土質、重粘土質、粘土ローム質などが重層的かつ複合的に混じり合っており、同じ区画であってもぶどうの味わいが異なることもしばしばです。このようなテロワールの複雑性を表情豊かで奥深い味わいのシャンパンに昇華させるべく、醸造は小型のステンレスタンク、228リットルの樽、砂岩製のアンフォラなどを使用し、ぶどうの特性に応じてきめ細かく実施しています」。

フロリアンの作品は多数の国に輸出されているのみならず、フランス国内ではミシュラン3つ星「エレヌ・ダローズ」、同2つ星「ル・タイユヴァン」「ラ・セヌ」「ル・パルク・レ・クレイエール」といった錚々たるトップレストランにオンリストされています。

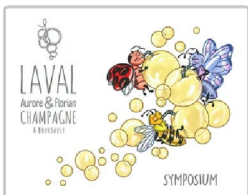
単なる飲み物ではなく、誠実さと愛を分かち合い、その瞬間を不滅のものとし、愛する人や友人とともに過去の幸せな記憶に浸るためのもの - 感情を揺さぶられるような奥深い果実味と気品に満ち溢れたその作品の品質はもちろん、彼らの信ずるこの哲学も、多くの人の心を魅了しているようです。

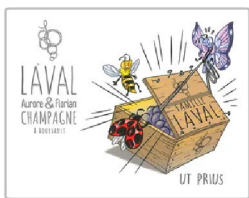
所在村	Boursault
所有畑面積	6.42ha
醸造家	Florian Laval
趣味	写真撮影、友人をもてなすこと、料理（特にイタリア料理、レバノン料理、伝統的なフランス料理）、ギターの演奏
継承年	2019年
栽培	2021年よりビオロジック栽培（「ECOCERT」の認証取得予定）。馬で耕作
醸造	除梗しない。天然酵母のみで発酵。ステンレスタンク、228リットルの樽、砂岩製アンフォラで醸造。ドザーージュにビオロジックのMCR（濃縮ぶどう果汁）を使用。無清澄、ノンフィルターでビン詰め
販売先	輸出70%（EU各国、イギリス、ロシア、アメリカ、韓国等）、フランス国内30%（仏ミシュラン3つ星「エレヌ・ダローズ」、同2つ星「ル・タイユヴァン」「ラ・セヌ」「ル・パルク・レ・クレイエール」等高級レストランが多い。ワインショップ、個人のシャンパン愛好家）
掲載実績	「glugulp!」、「Figaro」等
Web	<a href="http://www.champagne-laval.fr">www.champagne-laval.fr</a>

## Symposium

シンポジウム

ピノ・ムニエ70%、ピノ・ノワール30%のブラン・ド・ノワール。ブルソー村の区画より。粘土石灰質、砂質、泥灰土質、重粘土質、粘土ローム質土壌。平均樹齢35年のVV。収量は50hl/ha。60%を228リットルの樽で、30%をステンレスタンクで、10%を砂岩製アンフォラで発酵後、9ヶ月間熟成。16ヶ月間ビン熟成。ビオロジックのMCRによるドザーージュ2.2g/lのB rut Nature。作品名の「シンポジウム」はラテン語で「一緒に酒を飲む」という意味です。





## Ut prius

ユト・プリウス

ピノ・ムニエ100%のブラン・ド・ノワール。ブルソー村の区画より。粘土石灰質、砂質、泥灰土質、重粘土質、粘土ローム質土壌。平均樹齢35年のVV。収量は60hl/ha。80%を228リットルの樽で、20%をステンレスタンクで発酵後、9ヶ月間熟成。28ヶ月間ビン熟成。ピオロジックのMCRによるドザージュ1.12g/lのBrut Nature。作品名の「ユト・プリウス」はラテン語で「昔のように」という意味で、自社ビン詰めを開始した祖父のロジェさんが愛したこの地の魂ピノ・ムニエを、変わらぬ情熱を持って育てていることを表したものです。



## Olim

オリム

ピノ・ムニエ100%。ブルソー村の区画より。粘土石灰質、砂質、泥灰土質、重粘土質、粘土ローム質土壌。平均樹齢35年のVV。収量は40hl/ha。80%は通常に圧搾して発酵（75%ステンレスタンク、25%228リットル樽）後9ヶ月間熟成。20%はセニエした後228リットルの樽で発酵、9ヶ月間熟成。両キュヴェをアサンブラージュしてビン詰め。（シャンパーニュにおける極めて伝統的なロゼワインの製法「マセラシオン・パルシエール（部分的マセラシオン）法で、今日では非常に珍しい製法です」。16ヶ月間ビン熟成。ピオロジックのMCRによるドザージュ3.4g/lのExtra Brut。作品名の「オリム」はラテン語で「むかしむかし」という意味で、何もかもが初めての体験として目の前に現れた昔のように、その年その年の収穫、ミレジム、キュヴェの構想などに予断なきまっさらな心で向き合いたいという思いが込められています。



## La Mule

ラ・ミュル

AOC Coteaux Champenois。ブルソー村のリウ・ディ「ル・ムーラン・ラ・ミュル」産のシャルドネ100%を使用した白ワインです。0.2ha。泥土石灰質土壌。樹齢約10年。収量は15hl/ha。228リットルの樽で発酵後、23ヶ月間熟成。無清澄・ノンフィルターでビン詰め。作品名の「ラ・ミュル」はリウ・ディ名から採用したのですが、「雌ラバ」の意味もありません。



## Ratafia Chardonnay

ラタフィア シャルドネ

シャルドネ100%の果汁に、シャンパーニュ製オー・ド・ヴィをブレンドしたラタフィアです。シャルドネはブルソー村の区画より。泥土石灰質土壌。樹齢約10年。収量は40hl/ha。砂岩製の卵型タンクでオー・ド・ヴィとブレンド後、6ヶ月間熟成。



## Ratafia Rosé de Meunier

ラタフィア ロゼ・ド・ムニエ

ピノ・ムニエ100%の果汁に、シャンパーニュ製オー・ド・ヴィをブレンドしたラタフィアです。ピノ・ムニエはブルソー村の区画より。粘土石灰質、砂質、泥灰土質、重粘土質、粘土ローム質土壌。平均樹齢35年のVV。収量は40hl/ha。18時間マセラシオンさせた後圧搾し、砂岩製アンフォラでオー・ド・ヴィとブレンド後、12ヶ月間熟成。