

ピエール・リュック・レイヴラ

サン・サフォランのテロワールに耳をかたむけ、
その可能性を世界に知らしめる情熱の造り手



Mr. Pierre-Luc Leyvraz & Mrs. Daniele Wenger Leyvraz

ピエール＝リュック・レイヴラ氏 ダニエレ・ヴェンガー＝レイヴラ夫人

レイヴラ醸造所の2代目。ラヴォー地区サン＝サフォランの3ヘクタールのぶどう畑で、3万本のぶどうを育て、ワイン造りに取り組んでいる。1本1本のぶどうにレイヴラ氏の目がゆき届きます。

ピエール・リュック・レイヴラ氏の醸造所は、サン・サフォランのぶどう畑を見下ろすシエブルの村にあります。自宅の1階には圧搾機などの設備とワインセラーが、歩いて数分のところにあるテイスティングルームの半地下にはタンクが並ぶセラーが整っています。どの設備もコンパクトで、プティック・ワイナリーといった風情。リリースしているシヤスラは「レ・ブラッサンジュ」1種類だけです。

サン・サフォランの土壌はとりわけ石灰分が多いモレーン土壌。この土壌構成とラヴォー地区の恵まれた気候がワインのキャラクターを形成しています。栽培されているのは、シヤスラのなかでも、もっとも高品質なぶどうが得られるという、ルセット・シヤスラ。レイヴラ氏のぶどう畑は、サン・サフォランの10の区画に分散しており、「レ・ブラッサンジュ」は、これらの複

Pierre-
Luc
Leyvraz