

ピエール＝リュック・レイヴラ

Pierre-Luc Leyvraz

自ら「アルティザン」（職人）と称するピエール＝リュック。ブドウはもちろん手摘みで、15kg入りの小箱を3つ重ねて背中に背負い、斜面を行き来する。冬は3万本の樹をひとりで剪定。ワインはレストランやカヴィストに直接売っている。



石垣が組まれた段々畑。ネットは鳥除け。鳥はたくさんのブドウを食べたりはしないが、つついたところから痛むのが悩み。

OWNER



レイヴラの看板ワインはサン・サフォランの「レ・ブラサンジュ」。グラン・クリュとあるが、これはデザレのように独立したAOCではなく、記載産地のブドウを90%以上使い、果汁糖度が規定より5エクスレ度高ければ得られる。サン・サフォランは総じて石灰質が強く、エレガントなスタイルのシャスラとなる。

VINES

シェーブル村のピエール＝リュック・レイヴラはまさに職人。ブドウ畑の面積はわずか3.5ヘクタール。「これが自身で管理できる限界」と言う。栽培品種の4分の3がシャスラ。2013年にデザレにも畑を手に入れたが、そのほとんどがサン・サフォランにある。12の異なる区画でブドウを栽培し、これらをブレンドして「ブラサンジュ」ができて上がる。

PIERRE-LUC LEYVRAZ

ピエール＝リュック・レイヴラ

栽培から造りまでひとりで手作業
サン・サフォランのアルティザン

造りの特徴は8～10度の低い温度で、2、3カ月かけて発酵させること。白い花のミツを思わせるアロマが華やかに広がり、混じり気のないピュアな仕上がり。飲み込むと同時に体全体に染み渡る、優しい味わいのワインだ。

