

Leveret

レヴレット

ニュージーランド/ホークス・ベイ
設立：1978年
オーナー：ザ・ワイン・ポートフォリオ
醸造家：ヘイミッシュ・ビンズ
自社畑：522ha



タウランガ市郊外カティカティのワイナリー



LEVERET ESTATE



LEVERET

Hawks Bay, New Zealand
Est.: 1978
Owner: The Wine Portfolio
Winemaker: Hamish Binns
Estate Vineyard: 522ha
<https://www.wineportfolio.co.nz/>

1978年設立のワイナリー

レヴレットは、ワイン・ポートフォリオ社が世界的に成功を収めたブランド、モートンを売却後、2014年に立ち上げた主カブランド。ワイナリーはニュージーランド北東部タウランガ市郊外のカティカティとホークスベイのナルロロ川流域の自社畑にほど近いリヴァービューの二ヶ所にあります。カティカティのワイナリーに併設されたセラードアは、ニュージーランドで最も長い歴史のあるセラードアの一つ。1978年ワイナリー設立当時から使用されているケープ・ダッチ様式のワイナリー建物の心地良いレトロな空間で良質ワインを味わうことができます。レヴレットはホークス・ベイとマールポロの好立地に6ヶ所（約522ha）ある畑の管理から醸造の全工程を自社で一貫管理し、最新の技術と設備を取り入れながら高品質ワインを造り続けています。

レヴレットの2つのレンジ

レヴレット・エステート

レヴレット（Leveret）は、フランス語で小さな野ウサギを意味し、ロゴに描かれた3匹は畑、醸造、流通というワイナリーの3つの柱を象徴しています。またこのモチーフは、かつてワイン・ポートフォリオ社がリリースし、「世界最高のシャルドネ」にも輝いたスーパープレミアムワイン「コニーリオ（coniglio:イタリア語でウサギの意）」の流れをくむブランドの証。ホークス・ベイとマールポロの自社畑から各地域の代表的な品種やスタイルを生かしたスティルワインを造りだしています。

レヴレット・IQ

IQは、シャンパーニュ地方同様、シャルドネ、ピノ・ノワール、ピノ・ムニエのフリーラン果汁から瓶内二次発酵で造る本格的スパークリングワイン。IQは Improving（向上） Quietly（静かに）の頭文字で、静かにじっくり時間をかけて熟成するスパークリングワインの製法を表しています。商品名のIQの後ろの数字は、最低限その数の年数をかけて瓶内熟成していることを示しています。

6つの自社畑

- ①リヴァービュー・ヴィンヤード（Riverview Vineyard）
ナルロロ川流域、北東に面した緩やかに傾斜した水はけの良い砂利質土壌。早朝から陽が差し、テラス上部は西風から守られて暖かい。ロンドン・インターナショナル・ワイン・チャレンジで過去2回金賞を受賞し、「世界最高のシャルドネ」にも輝いたコニーリオもこの畑から。
- ②キンロス・ヴィンヤード（Kinross Vineyard）
ナルロロ川の南側河岸、午前中は陽が当たらないが、午後の日照時間が長い。総日照時間は長い。水はけの良い深い沖積土壌で、ホークス・ベイの5つの畑のなかでもっとも広い。
- ③タントロン・ヴィンヤード（Tantallon Vineyard）
一日中陽が当たり温暖で、年間降水量は700mmと最も少ない。夏に暑い年も涼しい海風のおかげで極端な暑さに見舞われることはない。
- ④キャンベルズ・ブルック・ヴィンヤード（Campbell's Brook Vineyard）
南側のなだらかな丘が冷たい風を遮り熟を保ってくれるため、ホークス・ベイの5つの畑で最も暖かい。水はけの良い沖積土でポルドー品種が良く育つ。
- ⑤コールフィールド・ヴィンヤード（Colefield Vineyard）
リヴァービューより多少高台でホークスベイの5つの畑で最も涼しい。平坦な土地で日当たりが良く小石混じりの地層は奥まで温められるが、風通しが良いためブドウ樹は冷涼に保たれる。
- ⑥クラヌイ・ヴィンヤード（Kuranui Vineyard）
ニュージーランド南島マールポロのサブリージョン、アワテレ・ヴァレーに2003年に植樹（約49ha）。標高259mの北向き斜面。岩盤上層を重い粘土層と石灰岩と砂利混じりの沖積土壌が重なる。日照時間が長く、夜間はぐっと冷え込む。

Code	商品名	年号	種類	希望小売価格
— レヴレット・IQ Leveret IQ —				
9509	IQ Premium Brut Methode Traditionnelle	IQ・プレミアム・ブリュット・メトード・トラディショナル	NV	発泡白 ￥3,500
11875	IQ Rose Methode Traditionnelle	IQ・ロゼ・メトード・トラディショナル	NV	発泡白* ￥3,500
11876	IQ3 Methode Traditionnelle	IQ 3・メトード・トラディショナル	NV	発泡白 ￥4,000
11877	IQ7 Methode Traditionnelle	IQ 7・メトード・トラディショナル	NV	発泡白 ￥4,500
— レヴレット・エステート Leveret Estate —				
12418	Estate Marlborough Sauvignon Blanc	エステート・マールポロ・ソーヴィニオン・ブラン	2022	白 ￥3,400
12792	Estate Hawkes Bay Chardonnay	エステート・ホークスベイ・シャルドネ	2022	白 ￥3,500
11879	Estate Hawkes Bay Merlot Cabernet	エステート・ホークスベイ・メルロ・カベルネ	2019	赤 ￥3,200
12570	Estate Hawkes Bay Syrah	エステート・ホークスベイ・シラー	2020	赤 ￥3,400

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。

(2024年3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

レヴレット・IQ – Leveret IQ –



**レヴレット・IQ・プレミアム・ブリュット
メトード・トラディショナル**
Leveret IQ Premium Brut Methode Traditionnelle

きめ細かく爽やかな泡立ちで、ナッツ、イースト、マッシュルームの複雑なアロマ、シトラス、ピーチなどの上品な果実と充実した質感。MLFを経たベースワインをステンレス槽で最長12ヶ月間熟成させてブレンド、ティラージュを施して瓶詰し瓶内二次発酵、瓶内熟成18ヶ月以上。
ピノ・ノワール64%/シャルドネ22%/ピノ・ムニエ14%
残糖7.4g/L



**レヴレット・IQ ロゼ
メトード・トラディショナル**
Leveret IQ Rose Methode Traditionnelle

繊細で持続性のある泡立ち。柑橘系やイチゴのアロマに、バニラやロースト・ナッツの香り。ドライな口あたりで、柔らかな泡の刺激とともにクリーンな余韻が長く続く。MLFを経たベースワインをステンレス槽で最長12ヶ月間熟成させてブレンド、ティラージュを施して瓶詰し瓶内二次発酵、瓶内熟成18ヶ月以上。
ピノ・ノワール45%/シャルドネ44%
ピノ・ムニエ8%/カベルネ・フラン3% 残糖8.8g/L



**レヴレット・IQ 3
メトード・トラディショナル**
Leveret IQ3 Methode Traditionnelle

繊細な泡立ちにバニラやアーモンド、麦わらが豊かに香り、滑らかな口あたりに複雑な風味。MLFを経たベースワインを12ヶ月間ステンレス槽で熟成させてブレンド、ティラージュを施して瓶詰し瓶内二次発酵36ヶ月以上瓶内熟成。IQ3の名は、澱抜きまで最低3年以上かけて瓶内熟成させることから。
シャルドネ100% 残糖9.0g/L



**レヴレット・IQ 7
メトード・トラディショナル**
Leveret IQ7 Methode Traditionnelle

きめ細かい泡立ちとともにイーストやナッツが香り、リッチで複雑な旨みのある余韻が長く続く。MLF後、澱をかき混ぜながらステンレス槽で数年間熟成させたベースワインをティラージュして瓶詰し、瓶内二次発酵の後、澱抜きまでさらに7年以上熟成させた特別なキュヴェ。IQ7の名は、最低7年以上瓶内で熟成させることから。
ピノ・ノワールとピノ・ムニエ主体 残糖7.9g/L

レヴレット・エステート – Leveret Estate –



**レヴレット・エステート
マールボロ・ソーヴィニヨン・ブラン**
Leveret Estate Marlborough Sauvignon Blanc

白桃やライムの皮、ハーブの心地良いアロマ。爽やかでエレガントな味わいの中にほどよいボリュームと複雑な奥行き。大部分は培養酵母を用いて14℃にてステンレスタンク発酵。少量はオリをかき混ぜながら旧樽発酵、最後にブレンド。



**レヴレット・エステート
ホークスベイ・シャルドネ**
Leveret Estate Hawkes Bay Chardonnay

ストーン・フルーツやアーモンドの快活なアロマ。桃やメロンの果実と樽がなめらかに溶け合い、余韻にほのかな塩味が伴う。手摘みブドウを一部樽で自然発酵、MLFを経て9ヶ月間樽熟成。
NZのプレミアム・シャルドネとして知られる“コニールリオ”のチームが手掛けるエレガントでリーズナブルなシャルドネ。



**レヴレット・エステート
ホークスベイ・メルロ・カベルネ**
Leveret Estate Hawkes Bay Merlot Cabernet

芳醇なプラムやベリーのアロマに杉やドライハーブスパイスの香り。ミッドパレットに厚みがあり、シルキーに熟したタンニンが柔和な余韻。タンタロン・ヴィンヤードのブドウをオーク樽で18ヶ月間熟成。



**レヴレット・エステート
ホークスベイ・シラー**
Leveret Estate Hawkes Bay Syrah

豊かな赤い果実のアロマに黒胡椒の香り。きめ細かなタンニンが果実と溶け合い長い余韻へと続く。特に日照に恵まれた2つの自社畑のシラーをオーク樽とステンレス槽で12ヶ月間熟成し、最後にブレンド。

*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。

(2024年3月)

ヴィレッジ・セラーズ株式会社