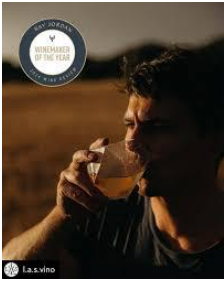


L.A.S. VINO

ラス・ヴィーノ

西オーストラリア州マーガレット・リヴァー
設立：2013年
オーナー：ニック・ペターキン
醸造家：ニック・ペターキン



Margaret River, Western Australia,
Australia
Est.: 2013
Owner: Nicolas Peterkin
Winemaker: Nicolas Peterkin
URL: <https://www.lasvino.com>



マーガレット・リヴァーの次世代を担う醸造家ニック・ペターキン

ニック・ペターキンは、父がピエロ（Pierro）創設者で医師のマイケル・ペターキン、母シェリーが、カレン・ワインズ（Cullen Wines）創設者のケヴィン&ダイアナ・カレン夫妻の娘という、マーガレット・リヴァーの名門ワイナリーの家系に生まれ、常にワインを身近に感じながら育った。バイオニア精神を持ってマーガレット・リヴァーのワイン産業を牽引してきた祖父母や両親を見て育ったニックは、「あえて違うことをする精神」から、自身のワインを造ることを選択し、2013年に「ラス・ヴィーノ」を立ち上げる。そのコンセプトは、可能な限り、有機・バイオダイナミック農法を取り入れた持続可能な畑から、土壌や品種、あるいはその両方の組み合わせがユニークな畑を厳選し、丁寧な手作業と最小限の介入により、独創的で高品質のワインに仕上げることにある。

個性的なラス・ヴィーノに辿り着くまで

パースの西オーストラリア大学で生化学と微生物学、さらに財務とマーケティングを学んでいたニックは、学業を中断しては旅に出て、ナパ・ヴァレー、メキシコ、ポルトガル、アルゼンチンなど、世界各地の産地でヴィンテージを経験した。なかには広大な畑を所有し、自社でワインを造りながらも他ワイナリーにブドウを売ることがメインのような生産者もあり、次第にブドウを大量生産ではなく「職人の手仕事」の精神で扱うことで何が生まれるかを考え始めるようになる。

オーストラリアに戻り、アデレード大学の栽培・醸造学の修士課程に進学したニックは、ワイン一色の生活を送った後、また旅に出てワインメーカーとして働いた後、2013年、マーガレット・リヴァーに戻ってきた。当初は生活のためにピエロで働きながら、休日に自分のワイン「ラス・ヴィーノ」に取り組む生活だった。

運（Luck）・芸術（Art）・科学（Science）

ラス・ヴィーノ（L.A.S. VINO）という名前には、ニックの自由でアーティスティックなワイン造りへの哲学が込められている。すなわち、ワインの原料となるブドウは、ヴィンテージごとに天候などの異なる「運(luck)」に大きく左右されながらも、太陽や雨によって育まれ、自然が織り成す「芸術(art)」として結実する。そして自然の産物であるブドウは「科学(science)」によって「ワイン (vino)」に生まれ変わる。

既成概念にとらわれない独創性

ニックは、これまで主に酒精強化ワインやブレンド用、バルクワインに使われてきたポルトガル品種や高樹齢のシュナン・ブランなど、従来あまり注目されてこなかった品種を好んで取り上げ、表現豊かな高品質ワインに仕上げてきた。その手法は、収穫はすべて手摘みで、醸造もすべて手作業、なにより大切なのはブドウの品質で、それを補完するのがワイナリーでの最小限の介入という考えのもと、自然なプロセスでワインが完成するのを辛抱強く待つ。発酵はすべて自然発酵で、大樽やアンフォラを使ってテクスチャーの違いを引き出す。また、400日にわたる長期のスキンコンタクトや、ブドウを房ごと海水に浸して亜硫酸の使用を抑えるといった従来の常識にとらわれない斬新なアプローチも積極的に取り入れている。そうして生まれたワインは、すべて職人の手で造られていることを表現するため、個性的な手描きデザインのラベルが貼られ、蠟封で仕上げられる。

受賞・評価

- ・2016 Young Winemaker of the Year, Gourmet Traveller WINE magazine
- ・2018 Young Gun of Wine finalist

■ [ラス・ヴィーノ 生産者インタビュー](#)
[「ヴィレッジ・セラーズ・ワインカタログ」](#)
[2024秋 掲載記事](#)



Code	商品名	年号	種類	希望小売価格	
12924	シュナン・ブラン・ダイナミック・ブレンド	Chenin Blanc Dynamic Blend	2023	白	¥8,200
13198	ワイルドベリー・スプリングス・シャルドネ	Wildberry Springs Chardonnay	2024	白	¥8,000
12925	グラナイト・グルナッシュ	Granite Grenache	2023	赤	¥8,200
12926	カベルネ・ソーヴィニヨン	Cabernet Sauvignon	2022	赤	¥9,500
13199	パイレーツ・ブレンド	Pirate Blend	2022	赤	¥7,600

希望小売価格は税別表示。容量は、明記されていないものは750ml。

Recommended Retail Prices do NOT include Consumption Tax. Vol. is 750ml unless otherwise specified.

(2026年7月)



シュナン・ブラン・ダイナミック・ブレンド
Chenin Blanc Dynamic Blend
産地：西オーストラリア州マーガレット・リヴァー
品種：シュナン・ブラン

2013年のブランド立ち上げ時から造り続けるワイン。北西部ヤリングアップ（Yallingup）の海岸から2km、砂利質のローム層土壌。豚やガチョウが放牧され、植物が自由に生い茂るバイオダイナミック&オーガニック認証の畑。棚を仕立てず、剪定も行わない。樹齢：36年。豊作年と不作年の収量差など、色んな意味でダイナミックな変化がある。手摘みブドウをフレンチオーク樽(90%)とアンフォラ(10%)で自然発酵、MLF なし。無清澄。隔週でバトナーージュし、澱とともに10ヶ月間熟成。



ワイルドベリー・スプリングス・シャルドネ
Wildberry Springs Chardonnay
産地：西オーストラリア州マーガレット・リヴァー
品種：シャルドネ



グラナイト・グルナッシュ
Granite Grenache
産地：西オーストラリア州ジオグラフ、
ファーガソン・ヴァレー
品種：グルナッシュ

深い赤い果実に森の下草が混じり、しなやかに優雅。力強さと洗練された力強さがある。ジオグラフ、ファーガソン・ヴァレー（Ferguson Valley, Geographe）の標高300m、北向きの急斜面に位置する畑は砂利混じりの花崗岩土壌（グラナイト）で樹齢20年、株仕立て、灌漑栽培。手摘みブドウを冷却後選果、温度が上がらないようコントロールしながら自然発酵。20%を全房発酵とすることで香りと骨格を引き出す。アンフォラ（20%）と500L大樽（80%）で11ヶ月間熟成。



カベルネ・ソーヴィニヨン
Cabernet Sauvignon
産地：西オーストラリア州マーガレット・リヴァー
品種：カベルネ・ソーヴィニヨン

桑の実、ダークチェリー、プラムの濃厚な果実味。味蕾と五感を刺激する風味豊かなワイン。エレクトリック、エキセントリックでエクレクティックな（刺激的で風変わりだがまとまりある）ワイン。シュナン・ブラン・ダイナミック・ブレンドと同じ北西部ヤリングアップ（Yallingup）の畑で樹齢32年となるブドウ樹はバイオダイナミック栽培で棚を仕立てず、無剪定。手摘みブドウを500L樽で自然発酵、1割は果皮を残し12ヶ月間熟成。タンクに移してさらに3ヶ月間熟成。無清澄。



パイレーツ・ブレンド
Pirate Blend
産地：西オーストラリア州マーガレット・リヴァー
品種：トゥリガ・ナショナル65% / ティント・カオン
32% / ソウサオン(ヴィニヤン)3%

*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。

(2026年2月)
ヴィレッジ・セラーズ株式会社