

## Le Coste レ コステ

ジャンマルコ アントヌーツィ、彼ほど合理的、かつ感性的な造り手に出会ったことはあつたらうか。ヴァレンティニーニやジュラール シュレール、愛する造り手のワインを飲むうちに、自らワインを造りの道を選んだジャンマルコ。フランスをはじめとした多くのワイナリーでの経験、そして祖父より受け継いだグラードリでのブドウ栽培、それぞれ全くの無関係のようですべては彼の計画した通り。そう感じさせてくれる説得力を持っている。

そして、それだけでは終わらない彼のエネルギーは、畑での挑戦はもちろん醸造においてもただならぬものがある。そんな彼はいつも想像の斜め上を進み続ける彼のワイン。そこには造り手だけでない、飲み手へのたくさんのメッセージが散りばめられている。

グラードリの土地はラツィオ北部、ヴィテルボ近郊カルデラ型の湖ラーゴ ディ ボルセーナのほとりにある。このあたりの土壤は火山礫、凝灰岩、細かい顆粒状の石が積み重なり形成されている。砂質、火山性の堆積物、特に鉄分が多く、石灰質と共にブドウに特徴的なミネラルを与えている。標高も高く、350～450mという斜面、祖父の畑や周囲の小さな放棄地を寄せ集めた3ha(樹齢が非常に高い)と、2004年に彼が手に入れた3haの土地「Le Coste」。2006年より収穫・醸造を開始。

彼の目の前で起きた数々の現象、、、大きく分けると彼には2つの畑がある。1つは樹齢50年を超える高樹齢の畑(彼曰く、樹の素晴らしさ、反面誘因等手入れの不備からくる不安定さ・もろさを内在)。そして、彼が土地の耕耘から植樹まで行った畑「Le Coste」当初に植樹したグレゲット、アレアーティコ、トレビアーノ等はピエ ディ フランコ: 台木なし。レ コステの土壤特徴である小石、砂利の多い砂質はフィロキセラによる強い耐性があると考えたため(何事においても実践主義である彼の性格もあります)。そしてセレクション マッサールによる多様性(自分の尊敬する素晴らしい造り手達から苗木を分けてもらったという話は聞いたことがある人も多いでしょう)。

2010年というレ コステにとって危機的な気候状況に対峙した2つの畑。わずかな樹齢であるにも関わらず、想像もつかないほどの見事な収穫を見せたLe Coste に対して、常識でいえばこうした変化に強いはずの古樹の甚大なる被害。どんな知識や技術、経験でも実証できない出来事が、彼の目の前で起きる、、、。これは彼の栽培に対する観念に多大な影響を与え、価値観が再構築されるきっかけともなったという。

畑では農薬はもちろん、堆肥なども一切使わない農法を徹底。畑ではブドウ樹だけを栽培するのではなく、自家消費用に野菜やオリーブ(一部は販売用にも生産)果実を混在させた状態で栽培。単一的な環境ではないより多様性のある畑、自然環境に近づける努力を惜しまない。これは、ジャンマルコのポリシーであって、絶対に妥協しない部分。効率性も悪ければリスクも非常に高い、しかしこのポリシーを貫くための過酷な畑仕事は一切惜しまない。彼の言葉を借りるならば、「自分の造りたいものを造るためには、欠かせない事。」となる。

点在する畑の標高は高いところで450m、ボルセーナ湖を見渡す斜面にあり、一番広いレ コステが350mほど。現在生産本数は約8000本前後、トレビアーノ トスカーナや、プロカニコ、マルヴァージア トスカーナ、アレアーティコ、グレゲット、チリエジョーロなどを栽培。樹の仕立は古いものはグイヨ一式(1ha/4000本)、新しい畑は、各樹が独立したアルベレッコ式(1ha/10000本)。

彼曰く、「ワインを造るのに自然の恩恵は欠かせない、気候や環境ってのは全くコントロールできない。だからいわゆる“良い年”に“最高のブドウ”が収穫できる。ただ、これは“最高のワイン”ではない。そのまま普通に仕上げたら、自分の中では“良いワイン”、としか言えない。これまで以上の醸造、リスクを冒すことが当然必要。それに、その方が面白いだろ？」

そう言い切って微笑むジャンマルコ、生産量は変わらずとも、種類は年々素敵に増えていく。それは彼の数えきれない想像や挑戦が具現化されている証しともいえる。





彼はワインごとに、“彼なりの立ち位置(キャラクター)”を持たせた醸造を行っている。収穫後すぐに圧搾し、木樽にて醗酵、とにかく飲み心地の良さを追求した **Bianco**、祖父のあだ名から名付けた、マセレーションすることで生まれる特徴、近年はポトリティスをもまとわせた **Paino**、赤においても飲み心地を優先、2 週間のマセレーションによる醗酵、圧倒的なめらかさを持った **Rosso**、対極的に 4 週間にもなる長いマセレーション、十分な骨格、ミネラル、土地の表現に値する体躯をもつ **Rosso Più**。アレアーティコのもつ可能性、すべてを注いだ *Alea Jact est* (サイは投げられた、の意、2010 を境に、新しいフランコ ピエーデのアレアーティコのみを使うことになる。それは畑としての成長から新たな段階に進んだことを意味している。結果、ガンプリヌスというワインが生まれることにもつながっている)。

また、2008 年よりこれらのワインとは全く違う価値観から生まれたワイン。そこにはただ単に“飲み心地だけ”追求したものであり、水のように飲めるワイン。そこに彼なりの遊び心を取り入れたワイン **Litrozzo**。

**Gambrinus** は 2010 より、高樹齢のアレアーティコのみで醸造したワイン。常識で考えれば、樹齢の高さは果実の複雑さに直結しているし、気候的な事態にも左右されにくい(いわゆる安定した)ブドウができる。しかし、長い間放置されていたり、正しい剪定が行われていなかった点を見ると、一種の不安定さ(危うさ)をも内包している、と語るジャンマルコ。2010 年、収穫の際、若いフランコ ピエーデの収穫と、ヴェッキアヴィーニャの収穫、熟成の過程で、微妙ではあるものの、圧倒的な差、いわゆる骨格の細さを感じたこと。そして彼自身、ここが一つの転換点だと判断したため、*Alea Jact Est* に加えることをやめ、別のワインとしてポトリング。意味としては言葉自体の意味というより、*Alea Jact Est* 未満といった、彼の中での判断基準という部分が強い。



そして 2007 ヴィンテージよりボトル詰めが始まったフランコ ピエーデの畑のみ、樹の成長により生まれることになった Cru としての「**Le Coste**」、樹の自発的な選別に耐えた果実のみを収穫。マセレーションを行わず、より過酷な環境を追求した **Bianco Le Coste**、一カ月以上の長いマセレーションと長期間の醗酵・熟成を行う **Rosso Le Coste**。彼の中での一つの到達点ともいえる完成度を持つ。そしてようやくリリースされた **Unatantum** はアレアーティコを *Stramatura* (樹上にて限界まで熟成、その後さらに 3 カ月もの期間アパッシメントを行う)によって生まれるパッシート。高い糖度のため醗酵は恐ろしいほど長く不安定な状態をも乗り越え、当然ながら一切の添加を行わずにボトル詰め。造り上げるまでの労力と覚悟を考えると、全く割に合わないと思うジャンマルコ。その凝縮されたアレアーティコの香りと味わいには感動を越えて、驚嘆に値するといっても過言ではない。**Vino di Raccolta** はまさにその名の通り、レ コステの土地の一部、放棄地の 1 区画に残っていた様々な品種の樹(グレゲットやチリエジョーロ、トレッピアーノ、、、etc)を一切の手を加えずに栽培(選定や除葉はもちろん、土地の耕耘、銅、硫黄、雑草が茂ったとしても刈ることさえしない、、、)し、選別せずに醸造したというもの。もともとはリトツォのあと、自家消費用として造り始めたワインであるものの、皮肉屋なジャンマルコらしさともいえるべきか、今までとは全く違った角度でのブドウへのアプローチであり、ワイン造りへのアンチテーゼ的な意味合いを強く感じるワインであるものの、素晴らしい飲み心地は忘れない。

2012 ヴィンテージより、大きく変貌を遂げた **Bianco**。これまでは区画の違いを感じることなく、1 種のワインとしてボトル詰めしていたものの、見事な収穫を迎え、醸造過程にて起きた樽ごとの違いをはっきりと感じたジャンマルコ。醗酵がやや早い段階でストップした結果、若干の甘味と酸、なんとも心地よい口当たりの良さを持つ **L'abboccatello**。果皮の印象が少なく、より本来のピアンコらしい飲み心地を持つ **Bianchetto**。そしてこれまでのピアンコとは圧倒的に違う迫力と安定感、明らかな成長を感じる **Bianco**。3 種類のピアンコをリリース。そしてさらには **Bianco2011** の中で、最も可能性のある(言い換えればまだボトル詰めしたくない)1 つをボトル詰めすることなく計 24 か月樽内にて熟成し、一年遅れでボトル詰めしたという **Bianco R**。そしてこれまでは **Paino** に混ざっていた樹齢 60 年を越える高樹齢のプロカニコのみを、ごく短いマセレーションを行い木樽にて醗酵・熟成したという **Le Vigne piu Vecchie**。Le Coste とは比べがたい、全く別の雰囲気、それでいてやはり年月の醸し出す迫力、醸造という部分ではややおとなしい分、現段階での完成度に驚かされる。**Primeur** はアレアーティコを収穫後カーボニックマセレーション(炭酸ガスは添加せず、自発的なもの)によって醸造、果実の取れたままの香りを鮮やかに持ったワイン。ラベルの絵は二人の愛娘(marta,camilla)の誕生と成長を描き続けて



いる。赤においても飲み心地を優先、2 週間のマセレーションによる醗酵、圧倒的な滑らかさを持った Rosso、ピアンコ同様、1 年長い樽熟成をさせた Rosso R。見事ともいえる収穫を迎えた 2012 とは対照的に冷涼な雰囲気を持った 2013 年の白は Bianchetto, Bianco の二つ。果皮の剛健さよりも果実的な香りや酸の印象が強い「バランスと繊細さを持ったヴィンテージ」、ピアンケットはより飲み心地の良さとスムーズさ、ピアンコについても前年より繊細さを感じるワインとなっている。そして結果的に Rosato は今回より果皮との接触を行わずに果樹のみでの醗酵に挑戦。これまでをはるかに超える手ごたえを感じたというジャンマルコ。そして時折リリースされる Rosso di Gaetano、以前からジャンマルコが栽培を手伝いブドウを分けてもらっていた近所のガエターノ爺。彼の畑で素晴らしい収穫を迎えられたこと & ガエターノの生計を助けることにもつながることから、醸造 & ボトル詰めされる。それぞれのワインの種類に、生産量がまったく追いついてない。そんなことは百も承知、一切動じることなく突き進む自由奔放、傍若無人、それこそが彼、ジャンマルコ アントヌーツイである。



商品コード	ワイン	分類	年	種類	品種・メモ	容量	
LEC0006	<b>Litrozzo Bianco</b> リトッツォ ピアンコ		VdT	(17)	白	プロカニコ主体、樹齢 40 年。収量を絞らず栽培。収穫後すぐに压榨し、野生酵母による醗酵が始まる。落ち着いた段階でオリ引き、そのままボトル詰め。ノンフィルター、SO2 は一切使っていない。	1000ml
LEC0106	<b>Litrozzo Rosso</b> リトッツォ ロッソ		VdT	(17)	赤	グレゲット主体、チリエジョーロ、etc、樹齢 9~40 年。収量を絞らず栽培。収穫後すぐに压榨し、野生酵母による醗酵が始まる。落ち着いた段階でオリ引き、そのままボトル詰め。ノンフィルター、SO2 は一切使っていない。	1000ml



## Vino di Raccolta

ヴィーノ ディ ラッコルタ



LEC0201

VdT (11)

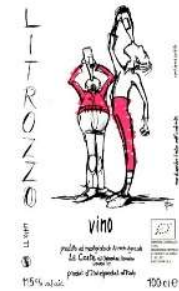
-

トレッピアーノ、チリエジョーロ、カナイオーロ、ヴェルデッロ、ヴァイアーノ、、、etc、樹齢不明。一つの区画(Le Coste)にある放棄畑、剪定はおろか完全に放置した状態。果実は無作為に収穫。压榨し野生酵母による醗酵。落ち着いた段階でオリ引き、そのままボトル詰め。ノンフィルター、SO2は一切使っていない。一切の手を加えない、という一つのルールのもとに実験的に醸造、しかし飲んだ印象はいたってシンプル。溢れる心地よさと親しみやすさを持つ。

1000ml

## Litrozzo Rosato

リロツツォ ロゼート



LEC0202

VdT (17)

ロゼ

アレアーティコ、プロカーニコ、サンジョヴェーゼ。3つのブドウをすべて一緒にプレス、モストだけの状態で醗酵を行う。2017年という早熟な気候が生んだ、プリムールに見合わないアレアーティコから造られることになった珍しいリロツツォロゼート。アレアーティコの柔らかい香り、そして圧倒的な飲み心地をもったワイン。

1000ml

## Primour

プリムール



LEC0306

LEC8023

LEC8024

VdT (17)

赤

アレアーティコ、樹齢9年。収穫した果実は除梗せずにカーボニックマセレーション(といっても二酸化炭素を添加するわけではない)を行う。压榨後木樽にて熟成。ノンフィルター、SO2は一切使っていない。マルタとカミツラ、二人の愛娘の誕生と、毎年の恵まれた収穫を祝うべく、2011(カミツラの生まれた年)より造り始めたワイン。

750ml  
1500ml  
3000ml

## Rosso Gambrinus

ロッソ ガンプリヌス



LEC0401

VdT (10)

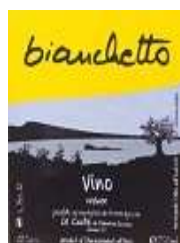
赤

アレアーティコ、樹齢45~55年。収穫後45日間のマセレーション、野生酵母にて醗酵。压榨後古樽にて24か月の熟成。今まではアレアヤクトエストに入っていた高樹齢のアレアーティコを別にボトル詰め。ノンフィルター、SO2は一切使っていない。ラベルのバラの絵はジャンマルコの祖父が描いた油絵、アレアヤクタエストでは表現できないアレアーティコの印象(繊細さ、香り、しなやかさ)を彼なりの観点にて表現。

750ml

## Bianchetto

ビアンケット



LEC0506

VdT (17)

白

プロカーニコ主体、マルヴァジーア ディカンディア、モスカート、他。樹齢は比較的若い畑が中心。収穫後果皮とともに5日ほど、野生酵母にて醗酵を促す。压榨後木樽に移してそのまま醗酵を終える。木樽にて12か月の熟成。詰まった果実味とエキス分、そしてやや強く感じる果皮の印象とタンニンを感じつつも、飲み心地の良さは相変わらずです。ノンフィルター、収穫からボトル詰めまで、SO2を

750ml

含めた一切の添加を行わない。

## Bianco

ピアンコ



LEC0605  
LEC8022

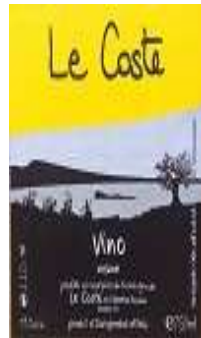
VdT (16) 白

プロカニコ、マルヴァージア主体ヴェルメンティノー、その他自生品種(ロステット、ヴェルデッロ、ペティノー、ロマネスコなど)。樹齢 40~45年の畑。収穫後木樽にて約 1 週間のマセレーション。压榨後木樽にて野生酵母による醗酵を継続。長期間の醗酵、そしてそのままの状態で熟成。08より段階的に変化し始め、当初の日常的な雰囲気から逸脱し、長い熟成にも耐えうる可能性を持ったピアンコ。ノンフィルター、収穫からボトル詰めまで、SO<sub>2</sub> を含めた一切の添加を行わない。

750ml  
1500ml

## Bianco "Le Coste"

ピアンコ レ コステ



LEC0705

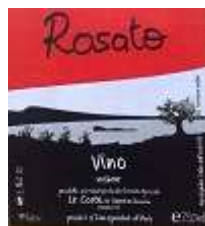
VdT (16) 白

プロカニコ、マルヴァージア主体。(数パーセント地域の古代品種を含む。)2004年、ジャンマルコ自身が植樹した畑のみ(フランコ ピエーデ: 台木なし自根、セレクション マッサール、1haあたり10000本の密植、背の低いアルベレッコ仕立て。)を使用。樹の成長とともに、結実も安定。自発的な選果(1本当たりわずか600g)が起こるようになる。このブドウのみを選別。収穫後すぐに压榨を行い使い込んだ木樽にて野生酵母による醗酵を待つ。完全に終了するまでに約12カ月もの時間を要した。その後オリ引きなど行わずさらに12カ月の熟成。ノンフィルターにてボトル詰め、収穫からボトル詰めまで、SO<sub>2</sub> を含めた一切の添加を行わない。  
レ コステ、彼がゼロから築き上げてきた最高の畑の名を冠するにふさわしい力と、更なる熟成にも十分耐える酒躯を持つ。

750ml

## Rosato

ロザート



LEC0804  
LEC8011  
LEC8012

VdT (15) ロゼ

アレアーティコ。樹齢 40 年~。収穫後、5 日間に及ぶマセレーションを行い、野生酵母による醗酵を促す。压榨後栗の木樽に移し 3 か月以上の醗酵、瓶詰めができる段階までに 10 か月近い時間を要した、すさまじい体躯。昨年初リリースとなった11とは比べものにならないポテンシャル、そして十分すぎる骨格とバランスをもつ。ノンフィルターにてボトル詰め、収穫からボトル詰めまで、SO<sub>2</sub> を含めた一切の添加を行わない。

750ml  
1500ml  
3000ml

## Rosso

ロッソ



LEC0906

VdT (16) 赤

グレゲット、その他自生品種を含む。収穫後約 2 週間のマセレーションを行いつつ、野生酵母による醗酵。压榨後使い込んだ木樽にて12カ月の熟成。ノンフィルターにてボトル詰め、収穫からボトル詰めまで、SO<sub>2</sub> を含めた一切の添加を行わない。2011 という、果実的な力を強く持ったヴィンテージ。昨年リリースした分とは別に、カ

750ml


					ンティーナにてさらに12か月の熟成を行った。	
LEC1003	<b>Unatantum</b> ウナタントウム		VdT (12)	赤甘	アレアーティコ、樹齢45年。樹上で限界まで熟成、収穫後1か月のアバッシメントを行う、マセレーションは約3か月野生酵母にて醗酵を行う。压榨後カラテリ(小型の木樽)の中で約3年間醗酵が続いた。ノンフィルターにてボトル詰め、収穫からボトル詰めまで、SO2を含めた一切の添加を行わない。	375ml
LEC1104	<b>Rosso "Le Coste"</b> ロッソ レ コステ		VdT (14)	赤	グレゲットロッソ。2004年、ジャンマルコ自身が植樹した畑のみ(フランコ ピエーデ: 台木なし自根、セクション マッサール、1haあたり10000本の密植、背の低いアルベレロ仕立て。)を使用。樹の成長とともに、結実も安定。自発的な選果(1本当たりわずか600g)が起こるようになる。このブドウのみを選別。収穫後、果梗の熟成の弱い部分のみ除梗し、開放式の木樽にて1か月に及ぶマセレーション、野生酵母による醗酵。压榨後、500Lの木樽(1つは新樽)にて12か月の熟成、ノンフィルターにてボトル詰めし、瓶内にて12か月の熟成。ノンフィルターにてボトル詰め SO2を含めた一切の添加を行わない。 レ コステ、彼がゼロから築き上げてきた最高の畑の名を冠するにふさわしい力と、更なる熟成にも十分耐える酒軀を持つ。	750ml
LEC1204	<b>Bianco "R"</b> ビアンコ エツレ		VdT (14)	白	プロカーニコ 60%、マルヴァジアア、ロッシェット、ベティーノ、ロマネスコ、樹齢50年以上。果皮とともに約1週間、压榨し古バリックにて醗酵を終える。そのまま約2年間熟成。樹齢が古くしっかりと管理されてきた「Vigne Vecchie」。畑ごとに収穫し、混ぜられることなくその土地・ヴィンテージの個性を表現した特別なワイン。2014年は冷涼で繊細なヴィンテージ。酸の柔らかさ、繊細でも奥深い果実味、エレガントさ、ボトル詰めされてから十分な「時間」を費やしたワイン。	750ml
LEC1304	<b>Le Vigne più Vecchie</b> レ ヴィーニエ ピウ ヴェッキエ		VdT (13)	白	プロカーニコ、樹齢60年の畑。収穫後3日間程度のマセレーションを行った後压榨、古樽にて野生酵母による醗酵、その後約24か月樽内にて熟成。ボトル詰めのタイミングで1度オリ引きを行う。瓶内で12か月の熟成。ノンフィルター、収穫からボトル詰めまで、SO2を含めた一切の添加を行わない。フランコ ピエーデの Le Costeとは全く違う方向性(自根や行き届いた手入れ、将来性ではない、時間というものゝ尊大さ)決して盤石とは言えずとも、60年の歳月を生き抜いた樹の醸し出す存在感	750ml

					を明確に表現しています。2010年、最高の収穫を迎えたことにより、単体でのボトル詰めを行ったワイン。	
LEC1403	<b>Rosso "R"</b> ロッソ エツレ		VdT (14)	赤	グレゲット、樹齢50~60年。収穫後、約5週間に及ぶマセレーション、野生酵母による醗酵を行う。その後古樽にて22か月間の熟成。ボトル詰め時のタイミングで1度オリ引きを行う。瓶内で12か月の熟成。ノンフィルター、収穫からボトル詰めまで、SO2を含めた一切の添加を行わない。2011年の収穫の中でより特別な雰囲気を持った樽(結果的に樹齢の古い区画であった)をボトル詰めせずに、さらに1年間樽にて熟成をさせたワイン。	750ml
LEC1501	<b>L'abboccatello</b> ラッボッカテッロ		VdT (12)	白 やや甘	プロカニコ主体、マルヴァーピアピアンカ、樹齢20年。収穫後、すぐに圧搾し古樽にて、果汁のみで醗酵を行う。12か月間の熟成ののち、ボトル詰め前に1度のみオリ引きを行う。収穫からボトル詰めまで、SO2を含めた一切の添加を行わない。果皮との接触を無くすことで、酵母の活動(醗酵の勢い)をかなりスローにした結果、若干の残糖分を持った状態で安定させたワイン。良く冷やし、bocca(口当たり)の心地よさを楽しんでもらいたいという意味合いを込めたワイン。	750ml
LEC1604 LEC8017	<b>Rosso di Gaetano</b> ロッソ ディ ガエターノ		VdT (16)	赤	サンジョヴェーゼ60%、メルロー35%、カベルネ5%、樹齢15年。 栗の大樽で約3週間のマセレーション(果皮浸漬)。醗酵の後そのまま樽にて12か月熟成、Le Costeの畑の収穫ができるようになる以前、ジャンマルコが栽培を手伝い、ブドウを分けてもらっていた近所の栽培農家のガエターノ爺。2013年、ガエターノ爺の畑でとてもいい収穫を迎えられたこと、ガエターノの生計を助けることにつながることから醸造。	750ml 1500ml
LEC1703	<b>Moscato Due M</b> モスカート ドウエ エンメ		VdT (15)	白	モスカート、樹齢10~15年。ピエディフランコ(自根)の畑が中心。2通りのマセレーションを行ったモスカートをアッサンプラージュ、木樽(500L)にて18か月、ボトリング後6か月の熟成。	750ml
LEC1802	<b>Carbo</b> カルボ		VdT (13)	赤	グレゲット。標高500m、樹齢50年の区画。収穫後、除梗せず空気に触れない状態にて約2か月の果皮浸漬(セミカーボニックマセレーション)を行う。圧搾後木樽にて24か月、ボトル詰め後12か月の熟成。自発的に生まれる二酸化炭素に覆われた状態で自重によって破碎される果実。元来果皮浸漬を短くするための手法だが、より長い期間果皮と共に醗酵できる手法として考えるジャンマルコ。グレゲットでありながら、全く異なる個性。畑ごとの個性を追求し	750ml

						続ける、レ コステの哲学が詰まったワイン。
LEC1903	<b>Alea jacta est</b> アーレア ヤクト エスト		VdT	(14)	赤	アレアーティコ、樹齢10~15年(一部40年~)、Le Costeの畑のブドウが中心。収穫後、除梗せず2週間のカーボニックマセレーション、ピジャージュし開放式の木樽でさらに2週間。压榨後500Lの木樽で24か月、ボトリング後24か月という長い熟成期間を取ってリリースされる、最高のアレアーティコ。
LEC2001	<b>Pizzicante Bianco</b> ピッツィカンテ ビアンコ		VdT	(14)	白 微泡	プロカーニコ、モスカート15%、樹齢10年~20年。レ コステの畑より収量を抑えきれなかった果実をベースに造られたフリッツァンテ。プロカーニコを収穫後すぐに压榨。野生酵母にて醗酵を促す。ボトル詰めする際に樹上にて熟成し遅摘みしたモスカートを加え瓶内二次醗酵。オリ抜きを行った後にリリース。リロツツォの後継ともいえるデザインと立ち位置。飲み心地、楽しみを持ったワイン。
LEC2102	<b>Pizzicante Rosato</b> ピッツィカンテ ロザート		VdT	(15)	ロゼ 微泡	サンジョヴェーゼ、樹齢10年~20年。レ コステの畑より収量を抑えきれなかった果実をベースに造られたフリッツァンテ。約2日のマセレーション、野生酵母にて醗酵を促す。醗酵途中でボトル詰めし、瓶内で醗酵を終える(アンセストラル)。オリ抜きを行った後にリリース。リロツツォの後継ともいえるデザインと立ち位置。飲み心地、楽しみを持ったワイン。
LEC2202	<b>Pizzicante Rosso</b> ピッツィカンテ ロッソ		VdT	(16)	赤 微泡	チリエジョーロ 60% サンジョヴェーゼ 40%、樹齢 5~45 年。酸度の高いブドウを選抜して収穫。果皮と共に 4~5 日、野生酵母にて醗酵。完熟して収穫したチリエジョーロのモストを加え、瓶内で醗酵を終える。スポッカウーラ(オリ抜き)をしてからリリース。
LEC2302	<b>Paino</b> パイノ		VdT	(12)	赤	プロカーニコ100%、樹齢60年を越える畑より、ある一定の条件を満たした、凝縮したプロカーニコのみを収穫。除梗し、果皮と共に3か月、開放式の木樽にて醗酵。压榨後24か月、ボトリングしたのち36か月の熟成のちにリリース。「様々な要素の融合」を意識したワイン。果実の密度、果皮のエキス、タンニンが時間と共に一つに溶け合う素晴らしい個性を表現した、最高ランクの白。
LEC2402	<b>PNT</b> ピーエヌティー		VdT	(15)	赤	ピノ ノワール、樹齢6年。標高500mに植えた0.8haの畑。収穫後、除梗せずに足でピジャージュを行い、開放式の木樽で3週間のマセレーション。压榨後、木樽(500L)にて12か月、ボトリング後12か月の熟成。



LEC2501 LEC8014	<b>Brutal</b> ブリュタル		VdT (13)	赤	アレアーティコ、樹齢の古い区画。大樽にて果皮と共に6か月マセレーション。压榨後、1500Lの大樽で24か月、ビン詰め後6か月の熟成。 強すぎる個性を持ったアレアーティコは、友人であるパトリック ブージュの招待によって、ブリュタルとしてリリース。	750ml 1500ml
LEC2601	<b>Bomb' bulle</b> ボンビュール		VdT (10)	ロゼ 泡	アレアーティコ、樹齢の古い区画。2010年のロザートをベースに選み出したアレアーティコのみを加えて瓶内二次醱酵。一切の酵母添加を行っていない。6年間の熟成ののちにスポッカトゥーラ(オリ抜き)、12か月の熟成	750ml
LEC2701	<b>Ripazzo</b> リパッツォ		VdT 15/16	オレンジ	プロカーニコ、マルヴァジーア、他。2015年のリトッツオピアンコで、醱酵が途中で止まり、残糖が残ってしまったタンクに、2016年の白ブドウのヴィナッチャ(搾った果皮)を加え(Ripazzoリパッツォ)、再醱酵を起こしたワイン。醱酵が終わったのちにボトル詰め。	750ml
LEC2801	<b>Rusticone</b> ルスティコーネ		VdT 14/16	赤	サンジョヴェーゼ、モンテプルチアーノ、レコステの畑、高樹齢の畑から。Cruとしては満たないブドウを果皮と共に醱酵。2014と2016という共通した特徴と、相反する個性を持ったヴィンテージをブレンド。ブドウの個性よりも一貫したイメージ「素朴さ、純粋さ」を表現したワイン。最高の飲み心地と軽やかさ。	750ml
LEC2901	<b>Greghetto</b> <b>LOT 20</b> グレゲット ロット ヴェンティ		VdT (15)	赤	グレケット ロッツ、樹齢40年の畑。非常に完熟し高い糖度を持った年のみ造られる特別なロツ。除梗し果皮と共に3週間のマセレーション。栗の木の大樽で12か月、ボトリング後12か月の熟成。	750ml
LEC3101	<b>Zio Gio</b> ジオ ジオ		VdT (15)	赤	カベルネソーヴィニオン、樹齢30~40年、ガエターノの畑より。2015年という他に類を見ない素晴らしい完熟を見せたカベルネ。完熟したブドウを選果、すべて除梗し果皮と共に3週間、野生酵母による醱酵。压榨後、フランス産パトリック(オーク)にて24か月、ボトル詰め後12か月の熟成。初めてのリリースとなるカベルネソーヴィニオン100%のワイン。アメリカ限定のため、入荷量はごく僅かとなります。	750ml
LEC8019	<b>Syrah Nini</b> シラー ニニ		VdT (16)	赤	シラー、樹齢10~20年、ガエターノの畑より収穫したブドウ。収穫後、除梗せず空気に触れない状態で2週間のマセレーション。压榨後、500Lの木樽にて醱酵を終え	1500ml

						そのまま12か月の熟成。MGのみボトルリング。ラベルの絵は長女のマルタが描いたもの(ワイン名は彼女の愛称)より。
LEC8020	<b>Syrah Lulu</b> シラー ルル		VdT	(16)	赤	シラー、樹齢10~20年、ガエターノの畑より収穫したブドウ。収穫後、除梗せずでピジャージュを行い、開放式の木樽にて3週間、果皮と共にマセレーション。压榨後、500Lの木樽にて12か月の熟成。MGのみボトルリング。ラベルの絵は次女のカミッラが描いたもの(ワイン名は彼女の愛称)より。
LEC8021	<b>Greggheto Titta</b> グレゲット ティッタ		VdT	(15)	赤	グレゲット(=グレケットロッソ、サンジョヴェーゼ)、樹齢60年~。収穫後、開放式のオーク樽にて果皮と共に2週間、野生酵母による醗酵。压榨後フランス産バリック(オーク)にて24か月、ボトル詰め後12か月の熟成。この畑の持ち主であるジョバンニ・パティスタへの敬意と、最高かつ最後の収穫という特別な思いのこもったワイン。マグナムのみボトル詰め
LEC9008	<b>EXV oliveoil</b> オリーブオイル		-	(17)	olio	カニーノ種、エクストラヴァージン オリーブオイル。Le Costeの畑でブドウ樹と混植しているオリーブ、カニーノ種のみを選別して収穫したオイル。
LEC9021 LEC9031	<b>EXV oliveoil</b> オリーブオイル		-	(17)	olio	フラントイオ、レッチャーノ、マウリーノ 高樹齢の畑