

アルフリストン サセックス
UK Alfriston Sussex

RM Sparkling



ラスフィニー エステート

RATHFINNY

ESTATE

20 18
RATHFINNY
CLASSIC
BRUT
CHAMPAGNE



英国至高のテロワールより

選び抜いたベストパートの自社畑より

最上の少量手造りを徹底し、

全キュヴェがミレジムかつロードザージュの

贅沢な造りを実践する

“RATHFINNY”



わたくしたちラスフィニーが行っているのは、単なるワイン造りではありません。
サセックス、ひいては英国ワインがその秘めた力を発揮するためのスキルを育てており、
英国ワイン産業をさらに発展させていくことがわたくしたちの使命だと考えています。
そして、世界中どこのレストランやバーでもサセックスのグラスワインが勧められる
ようになる、わたくしたちはそんな光景を夢んでいます。

— サラ & マーク ドライバー
ラスフィニー・ファウンダー

英国至高のテロワールから最上の栽培・最上の醸造を实践
全キュヴェが ミレジメ & ロードザージュ という贅沢な造り
英国の個性を体現した サセックス地方の “RM Sparkling®”



TERROIR & VINICULTURE / 固有のテロワールによる最上の栽培

シャンパーニュに比肩する
英国最上のテロワールで最上の栽培を实践

- シャンパーニュと同じ白亜紀のチョーク土壌
- シャンパーニュを超える、英国一の日照時間
(Sussex:1,890h, シャンパーニュ:1,630h)
- 三ツ星シャンパーニュを凌ぐ低収量6-8t/ha
(三ツ星シャンパーニュ:8-10t/ha, 一般15-20 t/ha)



VINIFICATION / 最上の栽培がもたらす最上の醸造

全キュヴェがミレジメ&Low Dosageという贅沢な造り

- 英国No.1テロワールと最上の栽培による完熟葡萄から、全キュヴェをミレジメのみでリリース
- ワインとして8-10か月寝かせた後にティラージュと瓶内二次発酵、その後最低30ヶ月以上の瓶内熟成する最高峰シャンパーニュ同様の醸造スペック
- ワインとしての完成度が高いためドザージュは少量に留め
(Classic:5g/ℓ, 上級キュヴェ:3g/ℓ)、テロワールの個性を最大限に表現



BRAND IDENTITY / 英国の唯一無二の個性とその誇り

英国の個性と誇りを体現

— ロンドンの三ツ星やロイヤルワラント・ホルダーの名店で軒並みオンリスト —

- 英国特有のチョーク土壌に混ざる「フリント」が与える芯の強いミネラル感
(Pouilly-Fume Sliex, Chablis Grand Cru等と同様のフリント)
- 海からわずか5kmに立地し、大きな寒暖差による美しい酸と、仄かな塩味を持ち、洗練された最上の和食に寄り添う
- 独立僅か十年でロンドンのHarrods, Harvey Nichols, SAVOY, Ritz, Mandarin等、ロイヤルワラントを含む多くの星付き名店でオンリスト



HISTORY 歴史

2010

マーク & サラ・ドライバー夫妻により、農場跡地にて創業



2012

サセックス地方アルフリストン村 “Cradle Valley”にて、
葡萄の植え付けを開始



2014

初の収穫、初の醸造を行った年
更に、ワイナリーとオーベルジュ施設の“Flint Barns”が完成



2018

スパークリングワインを初リリース
(Blanc de Blancs 2014, Rose 2015)
ポトリング施設とセラー施設“Tasting Room restaurant”が完成



2019

Blanc de Noir 2015 及び、
ハウススタイルの Classic Cuvée を初リリース、全キュヴェが出揃う

2022

Sussex PDO 取得 (AOC に相当する認証)



2023

B-Corp をスパークリングワイン生産者として世界で初めて取得
ヴァンパッションにて全キュヴェをプレローンチ

PORTFOLIO ポートフォリオ

-Vintage Standards- 【一定の供給量あり】(Jacquesseon700seriesを上回る程度)

Rathfinny Vintage “Classic Cuvée”

ラスフィニー ヴィンテージ “クラシック・キュヴェ”

2018 (小売価格 ¥7,200)



アルフリストン村のテロワールを最大限に表現
ラスフィニーの個性が凝縮されている
スタンダード・キュヴェ

ラスフィニーの“ハウススタイル”。
ピノ主体のブレンドで力強さを秘めつつ、
シャルドネ由来の美しい酸により輪郭を保ち、
プリント交じりのチョーク土壌テロワールが立体感をもたらす。
ラスフィニーのペースクにして卓越したキュヴェ。

瓶内熟成期間30ヶ月
ピノ・ノワール50% シャルドネ35%
ピノ・ムニエ15%
ドザージュ5g/ℓ

Rathfinny Vintage “Rose”

ラスフィニー ヴィンテージ “ロゼ”

2018 (小売価格 ¥10,000)



ラスフィニーが誇る最高級のピノノワールの
華やかさと、シャルドネによる酸の調和
が美しいロゼ

ピノ系品種主体のラスフィニーが特に注力する
英国を代表するセニエ式ロゼ。淡いピンク色とピーチの
香り、そして野苺のニュアンスが華やかさを演出する。
リゾト地帯で有名なサセックス地方の日照の豊さが
感じられるロゼ。

瓶内熟成期間24ヶ月
ピノ・ノワール81% シャルドネ13%
ピノ・ムニエ6%
ドザージュ5.3g/ℓ

-Vintage Premiums- 【お割当制】

Rathfinny Vintage “Blanc de Blancs”

ラスフィニー ヴィンテージ “ブラン・ド・ブラン”

2018 (小売価格 ¥12,000)



海風により生み出されるシャルドネの優美な酸
テロワールがもたらす全てを凝縮したミネラル
ラスフィニーを新たな次元に導くフラッグシップ

海から僅か5kmのテロワールから生み出されたシャルドネ
を贅沢に使用し、最大限に“海風のテロワール”を表現した
ブラン・ド・ブラン。
IWC2023(International Wine Challenge)にて金賞を受賞。

瓶内熟成期間36ヶ月
シャルドネ100%
ドザージュ3.0g/ℓ

Rathfinny Vintage “Blanc de Noirs”

ラスフィニー ヴィンテージ “ブラン・ド・ノワール”

2018 (小売価格 ¥12,000)



ピノ本来のエネルギーを閉じ込めた重厚な味わい
葡萄の命の震動が伝わる甘美な余韻
ラスフィニーの個性を表現するブラン・ド・ノワール

ピノ系品種主体のラスフィニーの真価が発揮されている
最上級キュヴェ。若々しくエネルギーに満ち溢れており、
英国唯一無二のテロワールが生み出すピノの躍動が
感じられる。

瓶内熟成期間36ヶ月
ピノ・ノワール85% ピノ・ムニエ15%
ドザージュ3.5g/ℓ

-Exclusive Collections- 【一年～数年に一度の極少量リリース/お割当制】

Rathfinny Vintage “Classic Cuvée” Magnum

ラスフィニーヴィンテージ “クラシックキュヴェ” マグナム

2017 (小売価格 ¥18,000)

瓶内熟成期間36ヶ月
ピノ・ノワール65% シャルドネ18% ピノ・ムニエ17%
ドザージュ5g/ℓ



Rathfinny Vintage “Rose” Magnum

ラスフィニーヴィンテージ “ロゼ” マグナム

2017 (小売価格 ¥24,000)

瓶内熟成期間24ヶ月
ピノ・ノワール63% シャルドネ19% ピノ・ムニエ18%
ドザージュ4g/ℓ



Rathfinny Vintage “Blanc de Blancs” Magnum

ラスフィニー ヴィンテージ “ブラン・ド・ブラン” マグナム

2017 (小売価格 ¥28,000)

瓶内熟成期間46ヶ月
シャルドネ100%
ドザージュ4g/ℓ



Rathfinny Vintage “Blanc de Noirs” Magnum

ラスフィニー ヴィンテージ “ブラン・ド・ノワール” マグナム

2018 (小売価格 ¥28,000)

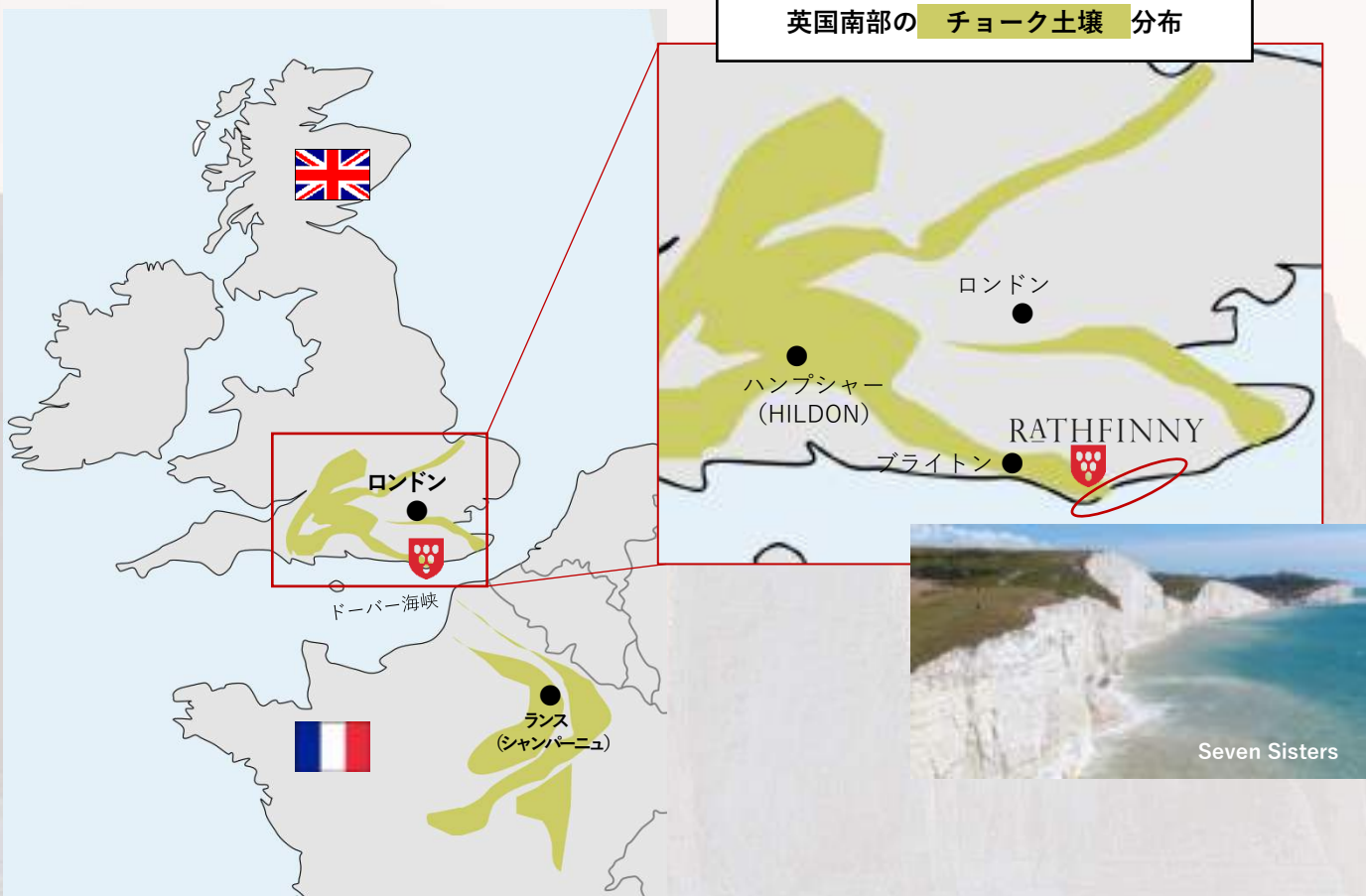
瓶内熟成期間46ヶ月
ピノ・ノワール85% ピノ・ムニエ15%
ドザージュ4g/ℓ



TERROIR テロワール

UK Sussex -英国サセックス地方-

英国南部の チョーク土壌 分布



セブン・シスターズ 白亜の壁、“Seven Sisters”

英国とフランスを繋ぐ白亜紀のチョーク土壌。

英国南部と、シャンパーニュを含むフランス北部は太古の昔に地続きであった。その証拠にシャンパーニュと同じ白亜紀のチョーク土壌が英国南部にも、一部存在している。

特にサセックス地方はチョーク土壌が豊富な地域の一つである。その土壌の特徴がよく表れているのが、サセックスのシンボルとして知られる“Seven sisters”である。

“Seven sisters”のそびえ立つ白亜の壁は、海面上昇等の影響を受けて、脆いチョーク土壌が削れたことにより形成された地形であり、そのことから、シャンパーニュと同じ土壌の岩盤がドーバー海峡から英国南部まで繋がっていることがわかる。

しかし、同じサセックス地方といえどもチョーク土壌に恵まれた地は限られており、特に、内陸部は粘土質・沖積土壌の場所が多く見られる。

海辺のリゾート地としても名高い、 英国一の日照時間を誇る“サセックス地方”。

雨が多く曇りのイメージがある英国だが、南部に位置するサセックス地方は、英国一の日照時間を誇り、海に面していることから絶好のリゾート地としても有名である。その日照時間は、英国から見ると更に南部に位置するシャンパーニュをも凌ぐ。
(サセックス：1,890h / シャンパーニュ：1,630h)



※ 参考 日照時間

サセックス：1,890時間

ロンドン：1,560時間

シャンパーニュ：1,630時間

ブルゴーニュ：1,763時間

※英国南部が国内の他エリアに比べて曇の日が少ない要因の一つとして、大西洋を横切る暖流“北大西洋海流”が挙げられる。この海流の上は暖かく湿った空気が流れており、常にヨーロッパの上空を吹いている偏西風が、この暖流で暖められた空気を運んでくる。そのため、緯度が高い場所に位置する英国であっても、南部は暖い気候を持っている。

Alfriston -アルフリストン村-

シャンパーニュと同じチョーク土壌に交じるフリントがもたらす、立体感ある奇跡の味わい。

シャンパーニュと同じ白亜紀のチョークに交じる“フリント・火打石”は、イギリス南部特有の土壌。シャブリ等と同様の“芯のあるミネラル感”と味の奥行をもたらす。



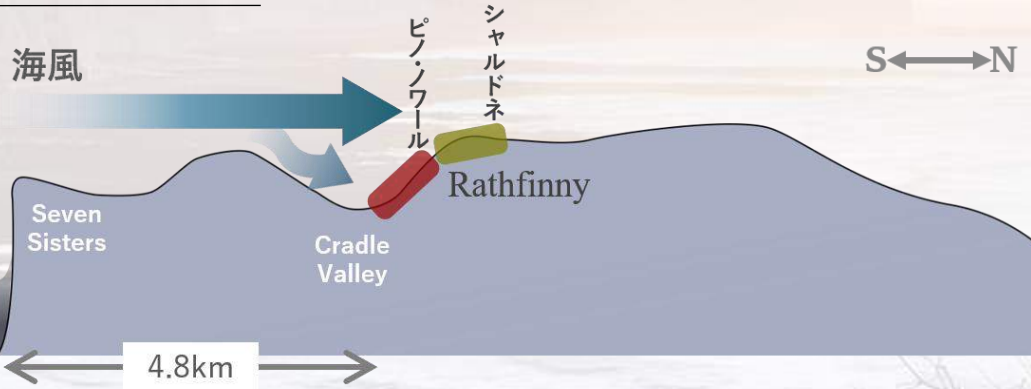
海風のテロワールがもたらすデリケートな塩味と、英国一の日照時間と冷たい海風が生み出す美しい酸。

ラスフィニーと海の距離は僅か5km。畑と海の間には小高い丘があり、ピノ系品種にとって冷たすぎる海風の影響が和らげられている。“Cradle Valley”の谷間部分にはピノ系品種を、海風の強い標高の高い部分にはシャルドネを植樹している。
(エステートの総面積300haのうち、90haに植樹。畑は南向き斜面。品種はピノ・ノワール、ピノ・ムニエ、シャルドネの三種を使用。)

海から近い一方、アルフリストン村の海風は日本とは異なり乾燥した気候のため、ほんのり香る程度の塩気しか持たない。温暖な地中海沿岸地の強い塩味やナトリウム感と異なる、仄かな上品でデリケートな塩味をもつため、キャビア、ウニ、いくら等を含む最上質な和の料理とマッチする味わいを持つ一本が造られる。

更に、南向き斜面を照らす英国一の日照と、夜間に吹く冷たい海風が昼夜の寒暖差を発生させ、美しい酸を生み出す。

Topographic map ドーバー海峡からの地形図



Rathfinny Terroir map テロワールマップ



英国最上のテロワールで、最上の栽培を実践。
ナチュラルな栽培と、^{いのち}生命を引き出す低収量。

アルフリストン村固有のテロワールに融合し、
多様性をも実現する苗木へのこだわり。

ラスフィニーはワイナリー設立計画の当初から、英国至高のテロワールに相応しい苗木を慎重に選んできた。区画毎に適した品種の作付けを行うことはもちろん、同じ区画の中でもさらに条件を細分化し、一番適したクローンをあてがっている。その苗木が時間をかけてアルフリストン村固有のテロワールに融合しながら成長し、区画毎の個性を表現する最上質の葡萄を生み出す。

現在は一番古い樹で樹齢は約10年ほど。

今はまだ若木であるエステートの葡萄の木が樹齢を重ねるにつれ、よりアルフリストン村固有のテロワールを持つ味わいへと進化していくことだろう。



次世代に繋ぐ、健全な生態系を育む。

ラスフィニーでは畑の環境を健全に守るためにも、なるべくナチュラルな栽培が行われている。畑の健全な生態系を育むためにも肥料は一切使用しない。羊を放牧することで除草を行っており、様々な種類のハーブや花が自由に生育している。

また、地元の企業や研究所と協力し、エステート一帯の生態系・土壌の調査を行っている。アルフリストン村の美しい大地を次世代に残していくという哲学を基に大切に育まれた葡萄は、英国随一のテロワールのエネルギーを凝縮した上質なものとなる。

僅か6-8t/haという贅沢な低収量が引き出す
唯一無二のテロワールの個性。

土地の力を最大限引き出すため適切な間隔で植えられ、葡萄の果実に栄養源が行渡るよう厳しい剪定が行われる。そのためラスフィニーエステートでの全体の収量は僅か6-8t/haという、三ツ星シャンパーニュの収量8-10t/haをも凌ぐ低収量である。(一般的なシャンパーニュ15-20t/ha)

年間を通して冷涼な気候のため、葡萄がゆっくりと熟成を行うことができ、例年の収穫時期は10月末である。収穫はアルフリストン村の住民約200人が協力し、全て手摘みで丁寧に行っている。



Sussex PDO 取得 テロワール表現の第一歩

2022年、サセックス地方は原産地名保護制度(PDO: Protected Designation of Origin)を取得。フランスのAOCや、日本のGIに相当するもの。ラベルに“Sussex Sparkling”と表記するためには、最低15か月の瓶内熟成かつ、葡萄・ワインの品質基準に関するテストに合格する必要がある。サセックスのテロワールを最大限に表現し、“Sussex”という名が最高品質のスパークリングワインの代名詞となるための第一歩となる極めて重要な認証である。

VINIFICATION 醸造

全キュヴェがミレジム&Low Dosageという贅沢な造り。
最上の栽培から最上の醸造を行う。

区画毎に葡萄を優しく圧搾できる、
最高級コカール・プレスを使用。
葡萄本来の良さを最大限に引き出す。

最もビュアな果汁を絞れるが、酸化してしまうことが課題の
伝統的垂直型コカールの原理と品質をそのままに開発された、
シャンパーニュ地方でもエグリ等、TOP生産者、十社程度しか
導入されていない最高級プレス。

収穫は区画毎の熟度に応じてベストのタイミングで行い、
それぞれの区画毎に圧搾行う（なおその後にリザーブワインを
混ぜずに全キュヴェをミレジムワインとして造り出している）。
また、醸造施設はグラヴィティフロー方式で設計され、醸造中
のポンプの利用を最大限に控えている。余分な圧力や熱、酸化
を与えられていない最高の状態の果汁が、最高のワインへと
変貌する。

ワインとして8-10ヶ月寝かせた後、
最低30ヶ月以上の瓶内熟成。

大多数の一般的なシャンパーニュはワインとしての熟成期間が
3-5か月程（9-10月:収穫→1-2月:ティラージュ）であるところ、ラスフィニー
はワインとしての状態で8-10か月（9-10月:収穫→5-6月:ティラージュ）
ステンレスタンクで熟成させる。

更に、瓶内熟成は最低30ヶ月(Classic Cuvée)から最大60ヶ月。
最上の栽培で育まれた健全な葡萄で造られていることが、
長い熟成期間を可能としている。

最高品質ゆえの、ロードザージュ。

一般のシャンパーニュBrutのドザージュが12g/ℓであるのに
対し、ラスフィニーの“Classic Cuvée”は5g/ℓと極少量の
ドザージュ。

ドライバー夫妻が選んだ英国至高のテロワールで、最上の栽培
により生み出されたトップメゾンを超える低収量の最上質葡萄。
そして、その葡萄を最大限に活かす、最上の醸造を経て生まれ
た完成度の高いワインが、ロードザージュを可能としている。



英国ワイン産業と社会の発展に貢献するサステナブルファーム

2023年、ラスフィニーはB-Corp(B-Corporation)認定を、スパークリングワイン生産者として世界で初めて取得した。英国至高のテロワールを後世に残し社会に貢献するために、持続可能性をビジネスの中核に据え、環境と社会への影響を考慮したワイナリー設計を行っている。

具体的には、自前の下水処理施設や太陽光発電施設を設置し環境面への配慮を行うとともに、地元のサウス・ダウンズ国立公園へ自然保全のために寄付するなど、社会貢献を積極的に行っている。

BRAND IDENTITY 英国の唯一無二の個性とその誇り

最上の栽培と最上の醸造によって、
英国 サセックス アルフリントン村、唯一無二のテロワールを体現する。



シャンパーニュと同じ白亜紀のチョークに交じる
“フリント・火打石”は、イギリス南部特有の土壌。
シャブリ等と同様の「芯のあるミネラル」が味の奥行
をもたらす。
海岸から僅か5kmに位置しながらも、緩やかな丘の裏
に位置することにより強すぎる海風から守られながら、
適度な寒暖差から得られる美しい酸と優しい塩味とい
う海の恩恵を受けられるベストパート。

英国伝統スタイルへの細部までのこだわりと敬意を堅持する、ラスフィニーのブランド哲学。

“Sussex Origin”をコンセプトに、緻密なデザインが施されたラスフィニー。

ロゴやフォントといった、細部にまで拘りを感じられる。

白亜の壁“Seven Sisters”をモチーフにしたラベルデザイン

ラスフィニーのラベルの形状はセブンスターズを表現。
材質や色感はチョーク土壌を表現している。

イースト・サセックス州旗をモチーフにしたブランドロゴ

ロゴマークはイースト・サセックス州の紋章から着想を得ている。
ラスフィニーでは葡萄を意識したデザインに。



イースト・サセックス州旗

ブライトン生まれの著名彫刻家によるブランドフォント

ブライトン出身の有名彫刻家エリック・ツル氏が20世紀に作成したフォント。
彼のフォント・デザインはロンドンの地下鉄全駅で採用されTommy Hilfiger等の有名ブランドでも使用されている。



創業僅か10年にして、数々の英国プレシャス・ネームでオンリスト。

その土地へのリスペクトと伝統を重んじるスタイルを確立するラスフィニーは、ワイナリー設立僅か10年にして、既に数々の名店のリストに欠かせない存在となっている。



“Harrods”



“HARVEY NICHOLS”



“SAVOY Hotel”



“THE RITZ”



“Mandarin oriental”



THE
RATHFINNY
CLASSIC CUVEE
WHITE







“RM Sparkling®”について

ヴァンパッショングループでは、シャンパーニュのTOPレコルタン・マニュピュランの如き最高峰のスパークリングワインを生み出す“アルティザン(職人的)”な生産者を、尊敬の念を込めて“RM Sparkling®”と呼んでいます。その土地ごとの偉大なテロワールを物語り、表現する彼らが造り出す“RM Sparkling®”は、まさに大地の個性を鑑賞し、描かれたテロワールの固有の美を賛美する芸術品です。

私たちは造り手の「哲学や意思」、「行動力や努力」といった時代を超えて普遍的価値を持つ、「人の力こそがすべてである」という信念のもと、そんな造り手たちを応援してゆきます。

≡ WINE CONCERTO
By VIN PASSION

輸入元：株式会社ワインコンチェルト

 VIN PASSION & C^{IE}
VIN FINS DEPUIS 2004

総販売元：株式会社ヴァンパッション

【東京本社】〒105-0011 東京都港区芝公園3-1-1 美濃富ビル6F

【大阪支店】〒530-0047 大阪府大阪市北区西天満2-9-4 クリムトBLD6F

【福岡支店】〒810-0002 福岡県福岡市中央区西中洲12-33 福岡大同生命ビル8F

TEL：03-6402-5505 / FAX：03-6402-5509

TEL：06-6131-1380 / FAX：06-6131-1381

TEL：092-739-6210 / FAX：092-739-6213