



Vincent Tricot

オーヴェルニュ地方
ヴァンサン・トリコ

オーヴェルニュのダイナミックな地質から生まれる深さと複雑味
凝縮感溢れるエキス系旨味に思わず脱力
ぶれないテクスチャーと時間と共に変化する様々な表情



Domaine Peyra、Pierre Beauger氏らの出現によって注目されてきたAuvergne地方。

フランスの丁度真ん中に位置するオーヴェルニュには、シラクの生まれ故郷であるクレモンフェランの南にブドウ畑が広がり、20世紀初めまでは南仏とボルドーに次ぐ3番目の栽培面積を誇っていました。ところが他の地域より20年以上遅れてやって来たフィロケセラによる被害と第一次世界大戦の影響で、ブドウ造りをやめる農家が増えて行き、ワイン産地として長らく内陸部で取り残された地域となっていました。21世紀初頭フランスではまだまだワインに対する考え方が保守的で、御存知この地のワインはどんなに頑張ってもINAOの法規上、VDQS以上にはなれませんでした。けれどもこの地の可能性を求めてやってきた、新しい造り主はそんな関係ないさ！と云ってのけ、Table Wineに落としてまで、自分のワイン造りを始め、生産量は少ないですが、ナチュラルワインの産地として多様なスタイルのワインを生み出しています。

ヴァンサン・トリコは1972年にロワールのアンジュ地方で生まれました。南仏ニームでワインを11年造っておりましたが、いよいよ独立の時期が到来、選んだ地は数々の縁と偶然が重なるオーヴェルニュ地方でした。奥様のマリーは生まれて6ヵ月間をクレモンフェランで過ごしたそうです。その後ワイン商を営む両親と共にボージョレに移り住み、ヴァンサンと出会い1999年に結婚しました。その場所はオーヴェルニュの教会、フランスの真ん中で全土から友人達が集まりやすいという理由からでした。そして翌年独立を期して畑を探し始めた頃、マリーの両親がバカンスにこの地方を訪れ偶然聞きつけて来たのが当主が後継者を探していた現在のこの土地です。それは彼にとってChance到来、この地で長い間(1971年～)無農薬で畑を守っていたClaude Prugnard氏、そろそろ年齢的理由で引退を決心、子供がワイン造りに興味はなく残念ながら畑を手放さなければならなくなりました。最後に彼のワイン造りを手伝ったヴァンサンの情熱に惚れ込み、畑とシエ(醸造所)を譲りました。2000～2002年は金銭的理由で借りておりましたが、2003年に購入、名実ともにオーナーとなり自分のワインを造り始めました。

畑は全部で4.6ha、内訳は3.3haのGamay、0.7haのChardonnay、そして何と0.6haのPinot Noirなのであります。昔この地では沢山のPinot Noirが植わっていましたが、近くのBourgogneの関係で泣く泣くブドウの木を抜かなくてはならないほど、経済的ダメージを受けたこの地で、頑なに守られてきたPinot Noir。私だって喉から手が出るほど欲しい畑です。彼も同じ意見で、これからもっとPinot Noirを植えていきたい！と夢を語ってました。どうして大変なBIOを選んだのですか？との問いに自然が大好きだからと…。皆BIOの実践者は同じような答えが返ってきます。意地悪な私は「女性は都会が好きだけど奥様の反対はなかったですか？」との問いに、彼女のお父様もボージョレでネゴシアンをしていたから、田舎暮らしやワインへの理解は大丈夫です。と仲の良い御夫婦です。

ファーストヴィンテージから無添加醸造に挑戦し、15年を経てその完成度を高めるVincent Tricot は、世界中からひっぱりだこになっています。

(新井順子)



Diony

[42408] Rosé Pétillant Jour de Fête ロゼ ペティアン ジュー ド フェット 16				[42189] White Light ホワイト ライト 15			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,900			参考小売	¥3,500		
規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ微泡・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオロジック/ユーロリーフ			栽培/認証	バイオロジック/ユーロリーフ		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰	450m・南と西	2.8ha・15hl/ha		火山岩 石灰	450m・南	0.5ha・25hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ピノノワール75% (手摘み/平均17年と平均7年) ガメイ25% (手摘み/平均46年)			品種 (収穫/樹齢)	シャルドネ75% ミュスカ・オットネル25% (手摘み/平均15年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	5日間醸し後プレス			発酵	75%のシャルドネとミュスカをアッサンブラージュし、ステンレスタンクで36時間のデブルバージュ後、25%のシャルドネを発酵段階で加える低温発酵		
熟成	ステンレスタンクで発酵し、瓶詰め 1ヶ月間瓶内熟成し、デゴルジュマン 無濾過・無清澄			熟成	ステンレスタンクで熟成 澱引きは瓶詰め1ヶ月前/無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:0mg/L			SO ₂	無添加 トータル:15mg/L未満		
アルコール度	8%			アルコール度	13.5%		
特徴	ジャックタチの映画名を冠しました。一回目の収穫は雹により全滅しましたが残ったブドウの糖度が12%に上がるまで待ち、二回目の収穫を11月15日に行いました。醸し5日、プレス、ステンレスで発酵し、瓶詰、瓶内熟成1ヶ月を経てデゴルジュマン、SO ₂ 無添加で打栓しました。淡いオレンジピンクの色調に細かな泡、滋味深いアタックにザククの果実と少しの塩味、納得の味わいです。			特徴	白い灯りに例え命名されました。75%のシャルドネとミュスカをアッサンブラージュし36時間のデブルバージュ後、残りのシャルドネ25%を加え発酵・熟成、SO ₂ 無添加で仕上げました。曇りのある淡いイエローの色調から少々還元もありつつ旨味を感じる香りが上がります。決して華やかとは言い難いですが果実もミネラルも濃厚で奥が深く、熟成感のあるドライな味わいに杯が進みます。		
[42401] Escargot エスカルゴ 16				[42409] Rasséréne ラセレネ 15			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,600			参考小売	¥5,200		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオロジック/ユーロリーフ			栽培/認証	バイオロジック/ユーロリーフ		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰	450m・南	0.3ha・25hl/ha		粘土石灰	450m・北	4ha・45hl/ha
品種(収穫/樹齢)	シャルドネ100% (手摘み/平均15年)			品種(収穫/樹齢)	シャルドネ80% (手摘み/平均17年) ソーヴィニヨンブラン20% (手摘み/平均6年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	ゆっくりプレス ステンレスタンクで低温発酵			発酵	2品種をアッサンブラージュしプレスし、直接圧搾 木樽で20ヶ月間発酵・熟成		
熟成	古樽で8ヶ月熟成 無濾過・無清澄			熟成	無濾過・無清澄/瓶詰め:2016年5月		
SO ₂	無添加 トータル:15mg未満			SO ₂	無添加 トータル:0mg		
アルコール度	12.5%			アルコール度	14%		
特徴	標高 450m の粘土石灰土壌に植わるシャルドネを前年より 15 日早めに収穫を行い、ゆっくりプレスしステンレスタンクで低温発酵した後、古樽で8ヶ月熟成、SO ₂ 無添加で瓶詰めしました。淡いホワイトイエローの外観からグレープフルーツやハーブ、バターのが拡がります。果実味詰まったエキスにミネラルが溶け込んだ軽やかな液体が流れ、散りばめられたミネラルが余韻を彩ります。			特徴	セレニテ=平穩をもじって名付けました。シャルドネとソーヴィニヨンブラン最後に収穫した貴腐菌の付いたソーヴィニヨンブランを同時にプレスし、木樽で20ヶ月発酵・熟成し無濾過無清澄、SO ₂ 無添加で瓶詰めしました。曇りのあるグリーンを帯びたイエローの色調、リッチな柑橘や夏草の香りが拡がります。アッパーな果実に長く続く酸とミネラルが響き合い高バランスを生んだ力強いナチュラルです。		
[42406] Rose Trois Bonhommes ロゼトワ ボンノム 16				[42407] Lieudit Bonichons リューディ ボニション 16			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,900			参考小売	¥2,800		
規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	バイオロジック/ユーロリーフ			栽培/認証	バイオロジック/ユーロリーフ		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰	450m・南	0.7ha・40hl/ha		シリカ 花崗岩	350m・南	0.4ha・50hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み/平均15年)			品種(収穫/樹齢)	ガメイ100% (手摘み/15~20年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	5日間マセラシオンカルボニック後のフリーランジュースを228Lの古樽で発酵(マロラクティック発酵あり)			発酵	除梗せずに12日間醸し		
熟成	そのまま8ヶ月熟成 無濾過・無清澄			熟成	ステンレスタンクで7ヶ月発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2017年4月		
SO ₂	無添加 トータル:0mg/L			SO ₂	無添加 トータル:0mg/L		
アルコール度	13%			アルコール度	12.5%		
特徴	標高450mの粘土石灰の畑で育つピノノワールをマセラシオンカルボニック後のフリーランジュースを木樽で発酵そのまま8ヶ月熟成し無濾過無清澄、SO ₂ 無添加で瓶詰めしました。淡いオレンジピンクの色調から、香りの強いハーブや茎、バラの香りを感じます。少々揮発酸を感じる液体はあだ少し若く洗みが残っていますが柔らかく伸びがあり時間と共に果実味が本領発揮することでしょう。			特徴	コート・ロアネーズのアンピエルル村でバイオロジック栽培を行う生産者からガメイを購入し、除梗せずに醸し12日後、ステンレスで熟成し無濾過無清澄、SO ₂ 無添加で瓶詰めしました。淡いルビーの外観からリンゴの皮の甘い香りとピネガーのニュアンス、線は繊細ですが、ベリー系のエキスと酸がきめ細やかでアフターへ流れます。低い温度から徐々に移ろう味の変化を楽しんでいただけます。		

酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に14度以下の保存をお願いします)

Diony

【42400】Les Milans レミラン16				【42402】Trois Bonhommes トワボンヌム16			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,500			参考小売	¥3,900		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	バイオロジック/ユーロリーフ			栽培/認証	バイオロジック/ユーロリーフ		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	花崗岩 粘土石灰	280m・南	2.5ha・40hl/ha		花崗岩 砂質	450m・南	0.4ha・25hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ピノノワール60%(手摘み/平均19年) ガメイ・ド・ヴェルニュ 40%(手摘み/平均43年)			品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100%(手摘み/平均15年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	ピノノワールは除梗後15日間の醸し ガメイは12日間マセラシオン・カルボニック発酵			発酵	90%除梗し、マセラシオンカルボニックしたフリーランと デキュヴェ(直接压榨)した果汁をアッサンブラージュし、 セメントタンクで発酵		
熟成	グラスファイバータンクと木樽で5ヶ月熟成後、 瓶詰め1ヶ月前にアッサンブラージュ/軽く濾過・無清澄			熟成	4年以上の古樽で7ヶ月熟成 軽く濾過・無清澄 瓶詰め		
SO ₂	無添加 トータル:0mg/L			SO ₂	無添加 トータル:0mg/L		
アルコール度	12.5%			アルコール度	13%		
特徴	除梗したピノは果実味と丸みを維持するため15日間の醸し、ガメイは12日間のマセラシオンカルボニック後それぞれグラスファイバータンクと木樽で熟成し瓶詰め1ヶ月前にアッサンブラージュしました。ガーネットの外観、少し還元香の後、レッドチェリーやベリー、バラのアロマを感じます。ピュアな果実に酸とミネラルが溶け、そこに若々しいタンニンが追随する軽やかなナチュラルです。			特徴	5月の雹の影響で全体の収量が8割減となった2016年。樹齢15年のピノノワールをマセラシオンカルボニックしたフリーランとデキュヴェしたジュースをアッサンブラージュし、セメントタンクで発酵、古樽で熟成し無濾過無清澄、SO ₂ 無添加で瓶詰めしました。透明感のあるルビーの色調から、青い茎やハーブの香り、ラズベリーの果実に健全な酸と少しの塩味が揃う可愛らしい逸品です。		
【42404】Les Marcottes レマルコット16				【42403】Petit Rouge de la Cote Ouest プティールージュドラコートウエスト16			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,600			参考小売	¥3,900		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	バイオロジック/ユーロリーフ			栽培/認証	バイオロジック/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰	450m・北南	1ha・12hl/ha		粘土石灰	450m・南、西	0.3ha・30hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ガメイ・ド・ヴェルニュ 100%(手摘み/平均54年)			品種(収穫/樹齢)	ガメイ・ド・ヴェルニュ 100%(手摘み/平均45年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	朝に収穫 そのまま15日間マセラシオンカルボニック			発酵	除梗後、セメントタンクで21日間醸し		
熟成	木樽で熟成 無濾過・無清澄			熟成	古樽で7ヶ月熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:		
SO ₂	無添加 トータル:0mg/L			SO ₂	無添加 トータル:0mg		
アルコール度	13%			アルコール度	12.5%		
特徴	標高450mの粘土石灰の畑で育つ収量12hlという希少な高樹齢ガメイを朝に収穫して、そのまま15日間マセラシオンカルボニック、木樽で熟成しSO ₂ 無添加で瓶詰めしました。透明感のあるルビーの色調、すみれやバラの香り、ザクロやチェリー、野いちごのエキスと美しい酸が溶け合った液体は特筆すべき一体感で、アフターのマイルドなミネラルが軽やかさを醸したすナチュラルです。			特徴	プティットフルールで使うガメイの畑の中でも、高樹齢で南西向き畑のブドウを除梗し、21日間醸しました。透明感のあるルビーの外観からリンゴの皮や甘く華やかなバラ、ジャムのアロマが拡がります。チェリーや赤系果実の豊富なエキスに穏やかで可愛らしい酸が織り成すほのかな甘みを纏った味わいは、ヴァンサンらしい優しさが前面に出たイージードリンクタイプナチュラルです。		

酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に14度以下の保存をお願いします)