



# Vincent Bergeron

ロワール地方  
ヴァンサン・ベルジュロン

## フランスの醸造所とピノノワール 純粹無垢な男のナチュラル

ロワール地方、モンレイにまた新しい生産者が誕生しました。

Vincent Bergeron(ヴァンサン・ベルジュロン)、1978年10月8日生まれ、モンレイから車で1時間ちょっとの大きな都市Bourgesで生まれました。お爺様は実はロワール地方でブドウ栽培を行っていましたが、お父様は全く違うお仕事(フランスにおける黒人人権問題に関わるお仕事)を選び畑はなくなりました。お母様は精神科の看護婦さんです。

ヴァンサンは大学では文学部に在籍、文学歴史やアート文字などを専攻し勉強。それを生かそうと思ひ、郵便局で配達人や古物商や文字の職人など色々な仕事を行いました。そしてなかなかこれと言う納得のゆく仕事に出会えなかった時フランス・ソーモンの収穫を手伝います。それが2012年の事、そして彼の人生が大きく変わったのです。

ナチュラルなワインを飲み、とてもショックを受け、全く違う畑のワイン醸造を始めようと決意しました。醸造家としては遅いスタートですが、まずは2013年にフランスの見習いとして1年修行。その後2014～2016年の3年は同じモンレイの規模の大きな生産者Jean-Daniel Koeckleの従業員となりました(Domaine Vallee Moray)。

その間に近くのフランスと奥様のマリーと交流を持ち、いつかヴァンサンが独立するための色々な将来の事を話し合いました。若い生産者が醸造家として立ち立つのは畑や醸造設備等々本当に大変です。しかし彼は夢を諦めませんでした。

フランスとマリーはお互い別々のワイナリーを経営しておりました。そして一緒に生活するようになり、別々の場所で醸造する状況が不便になりました。もっと大きい場所で一緒に醸造所に引っ越しを考えました。そこにヴァンサンが登場したのです。2012～2013年と一緒に働き、お互い信用しあい、今までフランスが使っていた醸造所をヴァンサンに貸す事になりました。そこはずっと長い間フランスが使っていたので、住む所も醸造設備もそろっておりとても便利です。そして畑もフランスの畑の一部借りました。それには彼の大切なピノノワールも含まれております。毎年少ない生産量の私の大好きなPinot Noirの畑なので、何とヴァンサンはラッキーな事でしょう。ロワールで良質の無農薬のピノノワールの畑はなかなか簡単には見つかりません。現在ヴァンサンの畑は1.9haですが、2019年には0.6ha植樹し、少しずつ無理のない範囲で大きくしていく計画です。

こうやって若い新しい醸造家が美味しいワインを造る環境が整っていきます。

奥様ChristineとAubryという男の子の3人家族、彼の言葉で印象的なのは「聖なるワインを造れる喜び、そして自分が本当に美味しいと思える命の水に対して常に正直でいられる事に感謝してます」ゆっくりと考え考え、私の質問に答えてくれました。とても真面目で実直なお人柄が、この偽りのない言葉に出ています。

そして自然を尊敬し、その中で子供を育てながら仕事ができる事に本当に感謝の念を抱いております。1つ1つの言葉に偽りがなく誠実なのです。

醸造家の仕事は決して派手でなく地味な大変な仕事です。彼が40歳という男性として乗っている時期に最終的にこの世界を選んだのは、本当に神様に呼ばれたようです。

好きな品種は？と聞くと目をキラキラさせながら「Chenin、Pinot Noir、Menu Pineau、Romorantin」と、ゆっくり噛みしめるように答えてくれた姿が印象的です。

その彼が初めて造ったこのワインを扱う事が出来、本当に嬉しいです。



(2017.10.18 第1回目 訪問)

**[43670] Certains L'aiment Sec セルタンレム セック20**

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,300		
規格/タイプ	750ml×12 / 白微泡・辛口 <b>SOLD OUT</b>		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	砂 泥土 粘土	90m・北、南	1.1ha・35hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シュナンブラン100% (手摘み / 平均15年・45年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	9月上旬収穫 / 水平式圧搾と空気圧式圧搾 30hlのグラスファイバータンクで20日間発酵 糖が残った状態で2020年10月瓶詰め デゴルジュマン:2021年6月 / 無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:20mg/L未満		
気圧	5.1気圧		
アルコール度	13.5%		
特徴	モンルイでフランスの畑と醸造所を借りて造るヴァンサンがシュナンブランをグラスファイバータンクで20日間発酵、糖が残った状態で瓶詰めし8ヶ月瓶内熟成、21年6月にデゴルジュマンしました。ライトイエロー色、柔らかい泡立ち、ハーブやレモングラス、スモークキー、レモンシロップの優しい果実味が火打石のニュアンス、キリッとドライな柑橘の味わいが初夏をイメージさせてくれます。		



**[43491] Rose Petillant Pinkworld ロゼ ペティアン ピンクワールド19**

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,300		
規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ微泡・辛口 <b>SOLD OUT</b>		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	砂 泥灰土 粘土	90m・北、南	0.4ha・35hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ピノノワール100%(馬耕)(手摘み/平均46年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	8月下旬収穫 / 水平式圧搾機でプレス 20hlのグラスファイバータンクで発酵 ティラーージュ、9ヶ月間瓶内熟成 ノンドザージュ/デゴルジュマン:2020年9月 無濾過・無清澄 / 残糖2g/L		
SO <sub>2</sub>	発酵中:20mg/L瓶詰め時:30mg/L トータル:55mg/L		
カス圧	5.5気圧		
アルコール度	13.5%		
特徴	モンルイ、フランス、ソーモンの畑と醸造所を借りたヴァンサンの妹のラストネームRosemonde(ピンクワールド)をキュヴェ名に冠しました。樹齢46年のピノノワールを発酵しティラーージュ、9ヶ月瓶内熟成しました。輝くピンクゴールド、ストロベリーのコンフィチュールの香り、ほのかな泡にエキスが溶け込み甘酸っぱい味わいに苦味が加わり、心地の良いアフターへと流れていきます。		



**[43142] Love Mi-Doux ラヴミドゥ 18**

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥4,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・やや辛口 <b>SOLD OUT</b>		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール		
テロワール	土壌	向き	面積・収量
	砂 粘土	北、南	0.6ha・35hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シュナンブラン100% (手摘み / 平均45年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	10月1日収穫 古樽で12ヶ月間発酵・熟成 濾過あり・無清澄 / 瓶詰め:2019年11月1日 残糖:23g/L		
SO <sub>2</sub>	マロラクティック発酵時:20mg/L 瓶詰め前:30mg/L トータル:60mg/L		
アルコール度	12.5%		
特徴	ソーモンの家と醸造所を譲ってもらい実質ファーストVTGとなる18年、砂・粘土土壌で育つ樹齢45年のシュナンブランを古樽で12ヶ月発酵・熟成しました。濃いゴールドイエロー、とろりとした粘性で厚めのディスク、カリンやアプリコットジャムの密度の濃いアロマを感じます。優しく広がる完熟の甘みにアクセントとなるみかんの酸味、ボリューム感がありアルコール感も高めな印象です。		



**[43671] Matin, Midi et Soir マタン ミディ エソワール19**

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥4,200		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口 <b>SOLD OUT</b>		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	泥土 粘土石灰	60m・北、南	1.5ha・10hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シュナンブラン100% (手摘み / 平均15年・50年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	9月末収穫 / 空気圧式圧搾 古樽で8ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2020年5月		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:20mg/L未満		
アルコール度	13%		
特徴	2019年は遅霜の被害に遭い収量が限られた年でした。馬耕している畑は泥土・粘土石灰土壌で樹齢15年と50年のシュナンブランをプレスし古樽で8ヶ月発酵・熟成しました。黄色がしっかりとしたグリーンイエロー色、洋梨やすりおろしリンゴ、トーストの香り、プチプチとはなるフレッシュなアタックに広がる果実味と、しっかりとした旨味がアフターの隅々へと伸びていきます。		



**[43794] Matin, Midi et Soir マタン ミディ エソワール20**

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥4,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口 <b>SOLD OUT</b>		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	泥土 粘土石灰	60m・北、南	0.9ha・25hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シュナンブラン100% (手摘み / 平均40年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	9月末収穫 / 空気圧式圧搾 グラスファイバータンク75%・古樽25%で 13ヶ月間発酵・熟成 濾過あり・無清澄 / 瓶詰め:2021年11月10日		
SO <sub>2</sub>	熟成中:20mg/L 瓶詰め前:15mg/L トータル:35mg/L		
アルコール度	14%		
特徴	モンルイ、泥土・粘土石灰土壌に育つ樹齢40年のシュナンブランをプレスしグラスファイバータンク75%と古樽25%で13ヶ月発酵・熟成し21年11月に瓶詰めしました。濃いゴールドイエロー色、パイナップルやバナナの熟香や若いマンゴーのアロマを感じます。口中にボリュームのある味わいが拡がり、熟した果実の甘さと旨味が混ざりアフターにはシェリーに似た香りが漂います。		



**[43141] Un Rouge Chez les Blancs アンルーージュ シェレブラン18**

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム <b>SOLD OUT</b>		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール		
テロワール	土壌	向き	面積・収量
	泥土 粘土	北、南	0.27ha・22hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み / 平均45年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	9月上旬収穫 / 除梗後、15日間醸し 古樽で14ヶ月間発酵・熟成 瓶詰め:2019年11月1日		
SO <sub>2</sub>	熟成中:20mg/L 瓶詰め前:15mg/L トータル:47mg/L		
アルコール度	13.5%		
特徴	馬耕する泥土と粘土土壌に植わるピノノワールを除梗し15日醸し後、古樽で14ヶ月発酵・熟成しました。ブラウンの入ったカーネーション色、ディスクは薄いがしっかりとした粘性、熟したアプリコットに干し柿、ブルーンの香りを感じます。口中にプチプチと感じるフレッシュなアタック、土と草の香りや黒系ベリー香も拡がり、アフターにスパイシーなニュアンスが残る長めの余韻が印象的です。		

