



# 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見直されてきたAuvergne地方。

シラクの生まれ故郷、フランスの丁度真ん中に位置するクレモンフェラーの南に広がり、昔はブドウ畑が沢山広がっていましたが、ワイン造りをやめる醸造家が多い地方なものでした。何故なら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の関係ないさ！と言っただけ、Table Wineに落としてまで、自分のワイン造りを始め、今密かなブームと注目を浴び始めております。

ヴァンサン・トリコは1972年生まれ若き醸造家。南仏でワインを11年造っていましたが、いよいよ独立の時期が到来、しかし選んだ地は奥様の実家の近くオーヴェルニュ地方でした。何とまあ奇妙な方でしょう。しかしそれは彼にとってChance到来の選択です。この地で長い間(1971年～)無農薬で畑を守っていた、Claude Prugnard氏の所でお手伝いをし、彼もそろそろ年齢的理由で引退を決心。彼の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。しかし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、彼に畑とシエ(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！と夢を語っておりました。

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。

醸造的には実は辛口の私はまだまだ納得してませんが、将来性あふれる醸造家、彼の今後の活躍に期待したいと思います。

(新井順子)

[42894] Les Petites Fleurs レプチットフルール18			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,200		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
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
	粘土石灰	400m・西	2ha・55hl/ha
品種(収穫樹齢)	ガメイ・ド・オーヴェルニュ 100% (手摘み/平均47年)		
醸造	酵母		
発酵	9月15日収穫(18年はプティルージュ・ド・ラ・コート・ド・ウエストのガメイ)		
熟成	全房のガメイは12日間、除梗したガメイは21日間グラスファイバータンクでマセラシオンカルボニックしアッサンブラージュ		
	グラスファイバータンクで12日発酵(3週間マロラクティック発酵)		
	グラスファイバータンクで5ヶ月熟成		
	無濾過・無清澄/瓶詰め:2019年4月1日		
SO <sub>2</sub>	醸した後・発酵後・熟成後それぞれ:2mg/Lトータル:23mg/L未満		
アルコール度	13%		
特徴	全房のガメイと除梗したガメイをマセラシオンカルボニック後、アッサンブラージュ、グラスファイバータンクで発酵、3週間マロラクティック発酵し、そのまま5ヶ月熟成しました。透明感あるパープルガーネット色、摘みたてのフランボワーズやベリー、チェリーにグレナデンの香り、上品なアタックに口いっぱいには広がるエキスとやさしいタンニン、ブルーベリー香が余韻を演出します。		



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15度以下の保存をお願いします)

Diony