



Vincent Tricot

オーヴェルニュ地方
ヴァンサン・トリコ

中央フランスの大地が生み出す凝縮感溢れるエキス系旨味に納得

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、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年造っていましたが、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)



Dionys

【42408】Rosé Pétillant Jour de Fête ロゼ ペティアン ジュー ド フェット 16				【42893】White Light ホワイト ライト 18			
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50% ミュスカ・オットネル50% (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	プレス後、アッサンブラージュして発酵し36時間のデブルバージュ後、ステンレスタンクで低温で4ヶ月間発酵(マロラクティック発酵含む)		
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1ヶ月間熟成(澱引きあり) 無濾過・無清澄/瓶詰め:2019年2月22日		
SO ₂	無添加 トータル:0mg/L			SO ₂	無添加 トータル:23mg/L未満		
アルコール度	8%			アルコール度	12%		
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。シャルドネとミュスカオットネルをアッサンブラージュしプレス、36時間のデブルバージュ後、ステンレスタンクで低温発酵・澱引き・熟成しSO ₂ 無添加で仕上げました。淡いイエローの外観から、メロンや白桃のアロマを感じます。瑞々しい口あたりに爽やかなレモネードと甘酢っぱさが拡がり、アフターに苦味がアクセントとなります。		
【43130】Escargot エスカルゴ 18				【43132】Rasséréne ラセレネ 18			
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	¥3,800			参考小売	¥5,400		
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・真南	0.7ha・25hl/ha		粘土石灰	400~450m・北	0.3ha・35hl/ha
品種(収穫/樹齢)	シャルドネ100%(手摘み/平均19年)			品種(収穫/樹齢)	ソーヴィニヨンブラン80%(手摘み/平均10年) シャルドネ20%(手摘み/平均17年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母、11月15日瓶詰め、SO ₂ なし		
発酵	9月25日収穫/直接圧搾 225L・400L・500Lの木樽で21日間[14℃]発酵			発酵	10月1日収穫/直接圧搾/500Lの木樽で30日間[14℃]発酵 500Lの新樽でマロラクティック発酵		
熟成	そのまま13ヶ月熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2019年11月15日			熟成	そのまま13ヶ月間[10~12℃]熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2019年11月15日		
SO ₂	無添加 トータル:25mg/L未満			SO ₂	無添加 トータル:25mg/L未満		
アルコール度	13.5%			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直接圧搾し、3サイズの木樽で21日間発酵、そのまま13ヶ月熟成しSO ₂ 無添加で仕上げました。うっすら濁りのあるライトイエローの外観から、ナッツや金柑、夏みかんのピールやアロマを感じます。とろりとした粘性のあるテクスチャーから拡がるアロマと美しいオレンジの酸、柑橘のコンポートのやさしい甘みに包まれます。			特徴	セレニテ=平穏をもじって名付けました。10月に良く熟した状態で収穫したソーヴィニヨンブランとシャルドネをプレスし、木樽で発酵、新樽でマロラクティック発酵と熟成を行いバイオダイナミカレンターの果実の日に瓶詰めしました。わずかな濁りと粘性のあるグリーンイエローの外観、ライムやミントの香り、ミネラルと酸を先頭に、奥行きあるアフターへと伸びやかなエキスが続きます。		
【42951】Rose Gamay ロゼ ガメイ 18				【42949】Rose Trois Bonhommes ロゼトワ ボンノム 18			
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	¥3,300			参考小売	¥3,800		
規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ・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・西	0.6ha・40hl/ha		粘土石灰	450m・南	0.7ha・40hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ガメイ・ドーヴェルニュ 100%(手摘み/平均46年)			品種 (収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み/平均8年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	60%は直接圧搾後、36時間デブルバージュ 40%は7日間マセラシオンカルボニック			発酵	直接圧搾し、木樽で6ヶ月間発酵・熟成		
熟成	アッサンブラージュ後、ステンレスタンクで6ヶ月熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2019年3月13日			熟成	瓶詰め前にアッサンブラージュ 無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:25mg/L未満			SO ₂	無添加 トータル:25mg/L未満		
アルコール度	12.5%			アルコール度	12.5%		
特徴	ガメイの60%は直接圧搾し36時間デブルバージュ、40%は色と味わいを抽出するため7日間のマセラシオンカルボニック後、アッサンブラージュし、ステンレスタンクで6ヶ月熟成しました。深めのピンクロゼの外観から、もぎたてイチゴの香り、スムーズな口あたりの果実感と柔らかな甘味に続くバランスの良い苦みが交じり合い、穏やかな酸と食欲をそそる塩気がアフターまで続きます。			特徴	標高450mの粘土石灰の畑で育つピノノワールを木樽で6ヶ月発酵・熟成しSO ₂ 無添加で仕上げました。淡いオレンジピンクの外観から、ストロベリーチョコや梅かつおの香りを感じます。滑らかでピュアな口あたりに、イチゴの甘酸っぱさとミルクレーブなテイストが柔らかさを演出してくれ、アフターのふっくらとした酸が丸い印象のまま着地へと誘ってくれます。		

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)

Diory

【42894】Les Petites Fleurs レプティットフルール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・ドールヴェルニュ 100% (手摘み / 平均47年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月15日収穫(18年はフィールージュ・ドラコート・ドウエストのガメイ) 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		
熟成	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 ₂	醸し後・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、チェリーにグレンナデンの香り、上品なアタックに口いっぱいに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。		



【42836】Petit Rouge de la Cote Ouest プティルージュドラコートウエスト17

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,900		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム SOLD OUT		
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	450m・西	0.3ha・30hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ガメイ・ドールヴェルニュ 100% (手摘み / 45年と53年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	プティットフルールのブドウより15日遅く収穫 除梗後、セメントタンクで25日間醸し 発酵が始まるまでピジャージュとルモンタージュ		
熟成	古樽で7ヶ月熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:24mg		
アルコール度	13.5%		
特徴	プティットフルールで使うガメイより15日遅く収穫したブドウを除梗し、セメントタンクで25日間醸し発酵が始まるまでピジャージュとルモンタージュを行いました。クリアなルビーの外観からスモモやハーブ、赤紫蘇の香りを感じます。濃縮感のある果実味と酸に溢れるアタック、じわりと沁みる旨味と伸びやかな味わいに瑞々しいアフターが爽やかな着地へと誘ってくれます。		



【42892】Trois Bonhommes MC トワボンノムマセラシオン・カルボニック18

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,900		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム SOLD OUT		
栽培/認証	ビオロジック/ユーロリーフ		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	花崗岩 砂質	450m・南	0.4ha・25hl/ha
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、澱引き1月、熟成1カ月、瓶詰2月21日		
発酵	除梗せず18日間マセラシオンカルボニック後、デキュヴァージュしプレス		
熟成	ステンレスタンクで4ヶ月間発酵 2019年1月澱引き ステンレスタンクで1ヶ月間熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2019年2月21日		
SO ₂	無添加 トータル:24mg/L		
アルコール度	13.5%		
特徴	花崗岩と砂質で育つピノノワールを除梗せず、18日間のマセラシオンカルボニック後デキュヴァージュしプレス、ステンレスタンクで4ヶ月発酵・澱引き・熟成しSO ₂ 無添加で瓶詰めしました。淡いルビーの外観から、青のりやフランボワーズの香りを感じます。ジューシーな甘さと、ミルクイーでエレガントな味わいが柔らかくチャーミングな面持ちで、見事なバランスは、さすがの逸品です。		



【43131】Trois Bonhommes トワボンノム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 / 赤・ミディアム SOLD OUT		
栽培/認証	ビオロジック/ユーロリーフ		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	花崗岩 砂質	400m・南	0.5ha・25hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み / 平均19年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月15日収穫 / 90%除梗 セメントタンクで21日間[20~25°C]発酵		
熟成	4年以上の225Lの木樽で13ヶ月熟成 軽く濾過・無清澄 / 瓶詰め:2019年11月15日		
SO ₂	無添加 トータル:25mg/L未満		
アルコール度	13%		
特徴	ピノノワールをセメントタンクで21日間発酵し、ブルゴーニュ樽で13ヶ月間熟成しSO ₂ 無添加で瓶詰めしました。明るく透明感のあるガーネットの外観から、ラベンダーやクランベリー、バニラが香りまです。冷涼感のあるアタック、上品にやさしく口中に広がるベリーのエキスと、ふくよかな旨味を包括した酸味が食欲をそそる味わいで、ドライではありますが長めの余韻を楽しめます。		



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)