



# 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キ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、畑とシェ(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！と夢を語っていました。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益々完成度を高めるVincent Tricot は、世界中からひっぱりだこなっています。

(新井順子)



*Diony*

【44602】Desire デジレ24				【44599】Rose ロゼ24			
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	¥ 5,500			参考小売	¥ 5,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ・辛口		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール			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	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰	400m・南	0.7ha・20hl/ha		粘土石灰	400m・西	2ha・50hl/ha
品種(収穫/樹齢)	アリゴテ100% (手摘み/平均4年・6年)			品種(収穫/樹齢)	ガメイ・ドーヴェルニュ 85%ピノノワール15% (手摘み/平均50年)		
醸造	酵母	自生酵母		醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	直接圧搾/タンクで発酵			発酵	ガメイは直接圧搾、ピノノワールは醸し、アッサンブラージュし、古樽で3週間発酵	
	熟成	木樽とステンレスタンクで熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2025年4月			熟成	澱引きし、古樽で熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2025年4月	
	SO <sub>2</sub>	無添加			SO <sub>2</sub>	無添加	
アルコール度	12.5%			アルコール度	11.5%		
特徴	粘土石灰土壌で2018年と2020年に植樹した区画のアリゴテをプレス、タンクで発酵、木樽とステンレスタンクで熟成しました。輝きのあるグリーンイエローの外観、ハッサクやグレープフルーツ、黄リンゴ、ミントのアロマを感じます。ドライでキリッとした酸、冷涼で喉越しが良く、グレープフルーツの心地の良いほろ苦さをと酸がアクセントとなっています。			特徴	ガメイは直接圧搾、ピノノワールは醸し、アッサンブラージュし古樽で3週間発酵、澱引きし古樽熟成後25年4月にサンスフルで瓶詰めしました。淡いサーモンピンク色、さくらんぼや果樹の花、バラやスミレのアロマを感じます。おだやかなアタックに冷涼な酸、じわりと広がる旨味、さくらんぼやリンゴの皮のほろ苦さがアクセントとなりエキスの詰まった上品な味わいです。		

【44600】Les Petites Fleurs レ プティットフルール24				【44601】Les Milans レ ミラン24			
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	¥ 5,500			参考小売	¥ 5,500		
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	ビオロジック/エコセール			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	テロワール	土壌	標高・向き	面積
	粘土石灰	400m・西	1ha・30hl/ha		花崗岩 砂質 粘土石灰	400～450m・南、西	2.5ha
品種(収穫/樹齢)	ガメイ・ドーヴェルニュ 100% (手摘み/平均50年)			品種(収穫/樹齢)	ピノノワール40% (手摘み/平均20年) ガメイ・ドーヴェルニュ 35% (手摘み/平均50年)シラー 25% (手摘み/平均3年)		
醸造	酵母	自生酵母		醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	全房で8日間マセラシオンカルボニック			発酵	3品種をそれぞれ発酵	
	熟成	空気圧式圧搾 60hlのグラスファイバータンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄/2025年4月			熟成	マロラクティック発酵前のピノノワール(75%除梗)・ガメイ(全房)とマロラクティック発酵後のシラー(全房)をアッサンブラージュし木樽とフドルで熟成/無濾過・無清澄/瓶詰め:2025年4月	
	SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:5mg/L未満			SO <sub>2</sub>	無添加	
アルコール度	12%			アルコール度	12%		
特徴	粘土石灰土壌に植わる樹齢50年のガメイを全房でマセラシオンカルボニック後、グラスファイバータンクで発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。明るい紫ルビー色の外観、ラズベリーやフランボワーズ、レッドプラム、茎のアロマを感じます。優しい舌触り、穏やかで上品なタンニンがアクセントとなり心地の良い酸味、バランスのよい味わいです。			特徴	花崗岩・砂質・粘土石灰土壌で育つピノノワール、ガメイ・ドーヴェルニュ、シラーをそれぞれ発酵し、木樽とフドルで熟成しました。透明感のある紫ルビー色、レッドプラムやレッドチェリー、フランボワーズ、湿った葉の香りを感じます。口当たりは柔らかく、タプリと広がるのエキスを上品なタンニンはバランス良く、エレガントで心地よい仕上がりです。		

【44603】MC マセラシオン・カルボニック24			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥ 5,500		
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
	ComignSoon	ComignSoon	ComignSoon
品種(収穫/樹齢)	ピノドニス85% ガメイ・ドーヴェルニュ 15% (手摘み/ ComignSoon)		
醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	全房で6日間マセラシオンカルボニック後、46hlのセメントタンクで発酵	
	熟成	木樽と500Lのアンフォラで熟成 無濾過・無清澄/ 2025年4月	
	SO <sub>2</sub>	無添加	
アルコール度	10.5%		
特徴	ピノドニスを主体に、口当たりを良くするためガメイをアッサンブラージュし、全房でマセラシオンカルボニック後セメントタンクで発酵、木樽とアンフォラで熟成しサンスフルで仕上げました。濁りのある黒色ルビー色、ラズベリーやフランボワーズ、マッシュルーム、湿った土のアロマを感じます。酸味高めのアタックに中程度のタンニン、口中に果実感が広がります。		