



# 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益々完成度を高める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)



*Dionny*

【44024】White Light ホワイト ライト22				【44034】Escargot エスカルゴ22			
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	¥4,500			参考小売	¥5,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・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	テロワール	土壌	標高・向き	面積
	粘土石灰	450m・南	0.5ha		粘土石灰	450m・真南	0.7ha
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17年)			品種(収穫/樹齢)	シャルドネ100%(手摘み/平均22年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵・熟成	ミュスカは醸し、空気圧式圧搾 アッサンブラージュ、グラスファイバータンクで発酵 アンフォアで熟成 無濾過・無清澄			発酵	グラスファーバータンクで発酵		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:15mg/L			熟成	古樽と10hlのアンフォアで熟成 無濾過・無清澄		
アルコール度	11%			SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:0mg/L		
特徴	白い灯りに例え命名されました。粘土石灰土壌に育つシャルドネをプレス、ミュスカオットネルは醸し後プレスし、グラスファイバータンクで発酵、アンフォアで熟成しSO <sub>2</sub> 無添加で瓶詰めしました。クリアなグリーンイエロー色、マスカットや白い花、百合の香り、軽快なアタックにジューシーで口中に甘いライチの香りが拡がり、ブドウ食べた時の甘さがバランスよくたっぷりのエキスに包まれます。			特徴	粘土石灰土壌で育つシャルドネをグラスファイバータンクで発酵、木樽とアンフォアで熟成し SO <sub>2</sub> 無添加で瓶詰めしました。濁りのあるグリーンイエロー色、柚子ジャムや白桃、すりおろしリンゴの香りを感じます。爽快なアタックでリンゴを口にした時のような味わいやカリンの果実感が拡がり、心地良い酸味がアクセントとなった瑞々しい味わいと中程度のアフターが印象的です。		
【44025】Les Petites Fleurs レ プティットフルール22				【44027】Trois Bonhommes MC トワ ボンノム マセラシオンカルボニック22			
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	¥5,000			参考小売	¥5,000		
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	テロワール	土壌	標高・向き	面積
	粘土石灰	400m・西	2ha		花崗岩 砂質	450m・南	0.4ha
品種(収穫/樹齢)	ガメイ・ドールヴェルニュ 100%(手摘み/平均50年)			品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100%(手摘み/平均10年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵・熟成	全房でマセラシオンカルボニック 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			発酵	全房でセメントタンクでマセラシオンカルボニック		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:0mg/L			熟成	ステンレスタンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄		
アルコール度	12%			SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:0mg/L		
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SO <sub>2</sub> 無添加で瓶詰めしました。エッジが紫のルビー色、レッドプラムやフランボワーズ、ナツメグなどのスパイシー香り、冷涼感のあるアタックに心地よい果実味と穏やかなタンニンがバランスよく、ほのかな酸味が上品な仕上がります。			特徴	花崗岩や砂質土壌で育つピノノワールを全房でセメントタンクでマセラシオンカルボニックしプレス後、ステンレスタンクで発酵・熟成し、SO <sub>2</sub> 無添加で瓶詰めしました。淡いルビー色、レッドチェリーやイチゴ、檜のアロマ、冷涼感のある心地の良いじわりと拡がりをみせるエキス感、白イチゴのような高めの酸味と穏やかな果実味がマッチした中程度のタンニンが美しい逸品です。		
【44036】Trois Bonhommes トワ ボンノム22				【44035】Les Milans レ ミラン22			
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	¥5,000			参考小売	¥5,000		
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	テロワール	土壌	標高・向き	面積
	花崗岩 砂質	450m・南	0.5ha		花崗岩 砂質 粘土石灰	400~450m・南、西	2.5ha
品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100%(手摘み/平均20年)			品種(収穫/樹齢)	ピノノワール60%(手摘み/平均20年) ガメイ・ドールヴェルニュ 40%(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・熟成	80%は除梗・20%は全房で醸し セメントタンクで発酵 アンフォアでマロラクティック発酵・熟成 無濾過・無清澄			発酵	ピノノワールは除梗しセメントタンクで醸し ピジャージュとルモンタージュをしながら発酵、古樽・フードル・アンフォアで熟成 ガメイはマセラシオンカルボニック後、古樽で熟成しアッサンブラージュ 無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:0mg/L			SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:0mg/L		
アルコール度	12%			アルコール度	12%		
特徴	花崗岩、砂質土壌で育つピノノワールを80%除梗し醸し、セメントタンクで発酵、アンフォアでマロラクティック発酵・熟成しSO <sub>2</sub> 無添加で瓶詰めしました。紫の濃いルビー色、穏やかに香りが拡がり、ブラックチェリーやフランボワーズ、檜、白胡椒の香りを感じます。果実味がよく良質な甘みとタンニン、丸みのある酸味、アフターも長く楽しめます。			特徴	ピノノワールは除梗しセメントタンクで醸し、ピジャージュとルモンタージュをしながら発酵、木樽・フードル・アンフォアで熟成、ガメイはマセラシオンカルボニック後、古樽で発酵・熟成し、瓶詰め前にアッサンブラージュしました。紫の濃いルビー色、ラズベリーやプラム、ドライフルーツの香り、甘味のある果実味がアタックにあり心地良い旨味とフレッシュな酸、穏やかなタンニンがバランスのよい味わいです。		

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)

*Diory*