



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)



Dionys

【44297】White Light ホワイト ライト23				【44300】Desire デジレ23			
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	¥5,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオロジック/エコセール			栽培/認証	バイオロジック/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	450m・南	0.5ha・45hl/ha		粘土石灰	400m・南	0.7ha・40hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ミュスカ・オットネル、シャルドネ ソーヴィニヨンブラン(手摘み/平均17年)			品種(収穫/樹齢)	アリゴテ100%(手摘み/平均3年・5年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	ミュスカ・オットネル、シャルドネをアッサンブラージュし直接圧搾し46hlのグラスファイバータンクで発酵し、別に発酵したソーヴィニヨンブランとアッサンブラージュし、3週間発酵(マロラクティック発酵後、澱引き)			発酵	9月12日収穫/直接圧搾		
熟成	グラスファイバータンクとステンレスタンクで熟成/無濾過・無清澄/瓶詰め:2024年4月			熟成	タンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2024年4月		
SO ₂	無添加 トータル:9mg/L未満			SO ₂	無添加 トータル:9mg/L未満		
アルコール度	11.5%			アルコール度	11.5%		
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ミュスカ・オットネルとシャルドネをプレスしグラスファイバータンクで発酵、別に発酵したソーヴィニヨンブランとアッサンブラージュしさらに3週間発酵、マロラクティック発酵後に澱引きしグラスファイバータンクとステンレスタンクで熟成しました。			特徴	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・熟成しました。		

【44298】Les Petites Fleurs レ プティットフルール23				【44299】Les Milans レ ミラン23			
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	バイオロジック/エコセール			栽培/認証	バイオロジック/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・40hl/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・ドゥヴェルニュ 100%(手摘み/平均50年)			品種(収穫/樹齢)	ピノワール40%(手摘み/平均20年) ガメイ・ドゥヴェルニュ 35%(手摘み/平均50年) シラー 25%(手摘み/平均2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	9月12日収穫/全房で11日間マセラシオンカルボニック後プレス		
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/2024年4月			熟成	アンフォアで発酵 セメントタンクと10hlのアンフォアで熟成/無濾過・無清澄/瓶詰め:2024年4月		
SO ₂	無添加 トータル:9mg/L未満			SO ₂	無添加 トータル:9mg/L未満		
アルコール度	12.5%			アルコール度	13.5%		
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・熟成しました。			特徴	花崗岩・砂質・粘土石灰土壌で育つ3品種を9月12日に収穫、全房で11日間マセラシオンカルボニック後プレスし、アンフォアで発酵、セメントタンクとアンフォアで熟成しました。		

【44302】Trois Bonhommes トワ ボンノム23			
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	バイオロジック/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	花崗岩 砂質	450m・南	0.5ha・60hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ピノワール100%(手摘み/平均20年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月7日・9日収穫/80%除梗・20%全房で木樽でピジャージュとルモンタージュを施しながら15日間醸し・発酵後、プレス		
熟成	228Lの木樽とアンフォアで熟成 無濾過・無清澄/2024年4月		
SO ₂	無添加 トータル:9mg/L未満		
アルコール度	12.5%		
特徴	花崗岩、砂質土壌で育つピノワールを80%除梗しピジャージュとルモンタージュを施しながら醸し・発酵しプレス、木樽とアンフォアで熟成しました。		