



ヴァンサン トリコ

## Domaine Vincent Tricot

### ‘注目のオーベルニュ地方’



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、昔は葡萄畑が沢山広がっていましたが、今ではワイン作りを止める醸造家が多い地方なのです。ですが、実はオーヴェルニュはフランスで一番オーガニック葡萄を用いた添加物なしのワインの生産量の割合が高いのです。

また、これまでは VDQS Cote de Auvergne とまだまだマイナーなアペラシオンでしたが、2010年11月に INAO の法規上で初めて AOC Cote de Auvergne が認定されました。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！と云ってのけ、Table Wine に落としてまで、自分のワイン作りを始め、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・トリコ氏は40歳の若き醸造家。南仏でワインを11年作っていましたが、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。何とまあ奇抜な方でしょう。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 氏の所で御手伝いをし、彼もそろそろ年齢的理由で引退を決心。彼の子供がワイン作りに興味はなく、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作りを手伝ったヴァンサンの情熱に惚れ、彼に畑とシェ（醸造所）を譲り、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作り始めました。

畑は全部で4.60ha、3.30ha の Gamay、0.70ha の Chardonnay、そして何と0.60ha の Pinot Noir なのであります。昔この地では沢山のピノ・ノワールが植わっていましたが、近くの Bourgogne の関係で泣く泣く葡萄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。

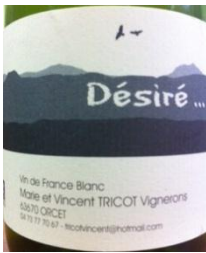
どうして大変な BIO を選んだのですか？との問いに自然が大好きだからと…。皆 BIO の実践者は同じような答えが返ってきます。意地悪な私は「女性は都会が好きだけど奥様の反対はなかったですか？」との問いに、彼女のお父様もボジョレーでネゴシアンをしていたから、田舎暮らしやワインへの理解は大丈夫です。と仲の良い御夫婦です。

醸造的には実は辛口の私はまだまだ納得していませんが、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。

(2012.2.16 第8回目訪問)



## Vin de France Blanc <sup>デジレ</sup> Désiré 2011



2010年迄はシャルドネ100%の白ワイン。この2011年は本当にちょっとだけ、たった3%ムスカを入れましたが、ほとんどシャルドネ(97%)です。もともと生産量が少ないうえに直ぐに売り切れとなってしまうので、これはMAX頂く為に、いの一番で訪問です。試飲させて貰うといつも美味しいですが、ムスカが若干入っているせいでしょわか?非常に華やかな香りが最初っから飛ばします。

一切補糖しないで天然アルコール度数13.56度、それは味わいを見れば解ります。ただでさえコスパの良いワインですが、これはその中でもダントツです。これだけは沢山貰わないといけません。お願いにお願いを重ね、その甲斐あっていつになく沢山貰えました。1000本、このワインのほとんどです。だからいつもは急いで下さいと言いますが、ちょっと余裕がありますので、いつも買えない方は是非お試しください。Tricot氏の一番人気の商品です。

2011年はフィルター処理をし、So2も3mg入れました。それだけ厚みがあって問題回避をする為とご理解下さい。

## Vin de France Blanc Escargot 2011



ラベルも名前通りカタツムリの可愛らしいデッサン、最初にリリースされた時、このラベルが大好きとの声をお客様から頂いた時は嬉しい思いでした。

収穫後すぐにプレスし、樽で熟成させます。そしてその樽は某ブルゴーニュのChassagneの超大御所から譲り受けた樽です。その恩恵もあるのでしょうか?

オーベルニュのシャルドネはこんなにミネラル感漂いながら、しっかりとした骨格があり、複雑な味わいを感じます。オーベルニュって、ブルゴーニュだ!って思わせる味わいに変化するので、面白いですよ★ この2011年も2010年のように素晴らしい年になりました。2009年の天然アルコール度数は12.90度ですが、2010年は13.03度、そして2011年は13.80度。2012年はこれから訪問するので解りませんが、今までで最高のシャルドネ、毎年買われていらっしゃる方は間違いなく、いつもの年より強気で買われて下さい。それよりも売り切れが心配な位の出来栄です。マロラティックで綺麗な柔らかい香りと味わいがお手本的なスタイルです。文句なしの優等生。

ヴァンサン白ワインはもともと生産量が少ないうえに直ぐに売り切れとなってしまうので、お早目のご注文をお待ちしております。1000本のみ入荷です。



ロゼ トワ ボン ノム

## Vin de France Rose 3 Bonhommes 2011



Vincent が初めて作った、この前リリースした 100%Gamay の VdF は御記憶に新しいはず。今度は 100%Pinot Noir で造ったロゼの登場です。前のロゼはタンク発酵、この「トワ・ボンノム」は樽で熟成しました。基本的にロゼはあまり樽で発酵・熟成させません。が、私はそういう作り方が好きで Bois Lucas の Rose は 100%樽醸造ですが、フランス国内で樽醸造の Rose は珍しいのです。ロゼの作り方は白と同じ

でプレス後樽に入れます。Vincent の Rose も同じ方法なのですが、とっても面白いのがこれは飲んで下さると直ぐに解りますが、白という味わいで無く赤ワインなのです。所謂ナチュラルワインで良く使われる「薄旨系」の味わい、赤ワインの色が落ちた感じなのです。不思議な wine です。そしてやけにコクがあってすいすい飲めちゃうのです。見た目がとても濁っていますが味はクリアーです。とっても純粹で旨みも凝縮され、酸味もいつもより高くないせいか、甘い風味の方が目立ちます。きっと厚みがあるのに感じないのでしょうか。勿論残糖度はないのですが甘みすらも感じてしまうのです。これまた Bourgogne 系、ところが Bourgogne Rose でなく、Bourgogne Rouge っぽいのが不思議な味わい。ロゼって女性的なのが多いのですが、これは男性的です。初めて飲むロゼのスタイル。これだけワインを飲んでいても初めて飲むワインってあるのですね。そして男性的だけど優しいのです。おまけに何故だか御煎餅が食べたくなります。これは2度と出来ないかもしれません。最初で最後のロゼだと思えます。私なら赤にします。絶対に！でも Vincent は又、作ってくれるのでしょうか？彼が 2011 年ロゼを作ったのは試したかったからです。2012 年はどうなるのでしょうか？天然アルコール度数、何と 13.86 度、あり得ないですね。問題はたった 402 本しかない事です。本当に急がれて下さい。

## Vin de France Rouge Les Milans 2011



ピノ・ノワールとオーヴェルニュ・ガメイのアッサンブラージュで、ピノの優位性を保たせることを考え、割合は 6 対 4 です。

2 種類のブドウは別々に醸造し、マロラクティック発酵の後にアッサンブラージュ。ガメイは房ごとマセラシオンします（カルボニック）が、期間は短く非常に静かです。ピノは一部エグラッペし、醸造はピジャージュを数度するが、よりクラシックな醸造法です。収穫は小さい箱で手摘み。

果実味を残すために熟成期間は短くなっています。SO2 添加はなし。

天然アルコール度数、12.81 度。





## Vin de France Rouge 3 Bonhommes 2011



2005年に初リリースされてから、圧倒的な人気のPinot Noirの上のクラス。これは是非共召し上がって頂きたいワインです。シ・ミランの赤ワインは同じスミ・カルボニックを大きな木のタンクで行いますが、このワインは全て小樽で熟成させます。

Pinot Noir100%、エグラッペ(軸を取り除いて粒だけにする)をして仕込みました。

2011年は上手に発酵が進んだので、殆ど足踏みせず、漬け込みも3週間と長い期間行いました。果皮が熟しており、十分にタンニンやアントシニアンが抽出されたのです。

とってもBourgogneのクラシックな味わいになり、なかなか美味しいワインです。同じ価格帯のBourgogneとぶつけてTastingしてみたいワインです。

VincentのPinot Noirは、去年のヴィンテージの印象は自然派ワインの大御所Roch氏のワインと似ておりましたが、この2011年はAlsaceのJulien MeyerのPinot Noirに似ております。去年はGevrey Chambertin系でしたが、今年はChambolle-Musigny系なのです。いずれにしてもBourgogne系なのですが、この2011年は香りが非常にエレガントでスワリングした途端に機嫌が良くなります。凄いwineです。

コケモモの香が前面に保ちながら、樽で熟成した奥行きをしっかりと秘めた味わいです。

天然アルコール度数13.57度、ヴィンテージの恩恵で2011年はボリューム感あふれるタイプに仕上がりました。面白いのがこのワインを開けて2日後に飲んでみると、開けたての自然派系のスタイルがガラッと変わり、昔の正統派のVincentの初期のPinot NoirのウルトラBourgogneになっておりました。ワインは本当に毎年味わいが違うので面白いですね。これはブラインドで出されたら、オーベルニュと言える方がいたら凄いです。

3 bonhommesとは、単純に3人のナイスガイみないな感じです。それは特別な意味がありません。ラベルを作成する時に、Vincentの子供がスケッチが得意で、彼女の書いた絵で可愛らしいデッサンがありました。そこに3人の男の子がいたというので、ワイン名もそれにしたのです。でも彼女の中には特別な意味があるかもしれませんね。

ヴァンサン（左）とピエール・ボジェ（右）⇒

