











# Vini Viti Vinci

## ヴィニ・ヴィティ・ヴィンチ













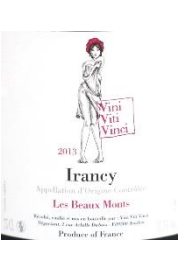



ニコラ・ヴォーティエが「ヴァン・ナチュールの聖地」のひとつ、トロワのワイン・ショップ&バー“Aux Crieurs de Vin”で15年勤務したあと、アヴァロン村で始めたマイクロ・ネゴシアン。ニコラは、シャンパーニュやシアトル近郊のワイナリー、及びフィリップ・パカレとドメーヌ・サーブルでも栽培醸造経験を積んできた。ブドウは、北ブルゴーニュ各地に点在する、有機栽培またはリュット・レゾネの老農家から購入し、初ヴィンテッジは2009年。セラーには台形の木製開放槽を所有し野生酵母のみで発酵。亜硫酸添加は瓶詰め時10mg/Lのみで、補糖も行わない。彼の高い志が生むピノ・ノワールは、AOCブルゴーニュですら時にヴォーヌ・ロマネのニュアンスさえ帯びる柔らかな香りを帯び、ピュアなエキスが満ちる。イランシーのピノ・ノワールは、大半が樹齢45年以上の古木。白ワインも多くは小樽発酵と、小樽熟成を経る。影響を受けた醸造家は、ピエール・オヴェルノワ、マルセル・ラビエールほか。まことに腕と勘が冴える、天性の醸造家である。



○Bourgogne Aligoté ブルゴーニュ・アリゴテ			
	<b>畑</b> 品種：アリゴテ100% 植樹：1999年 位置：南西向き 土壌：石灰質・粘土質	<b>醸造</b> 24時間デブルバージュ後、2/3は密閉タンク、1/3は228Lの木樽で発酵 澱引き後、マロラクティック発酵 1/3は228Lの木樽、2/3はタンクで澱とともに10か月間熟成、バトナージュは行なわない 澱引き後タンクにて3か月間熟成	<b>備考</b> フレッシュなアロマに富む。厚みがあり生き生きとした印象。余韻には微かに塩味を感じる。 若いうちから楽しんでほしい味わい。
○Bourgogne Aligoté - Bréau ブルゴーニュ・アリゴテ プレオ			
	<b>畑</b> 品種：アリゴテ100% 植樹：1954年 位置：南西向き 土壌：白亜紀の石灰質・粘土質	<b>醸造</b> 24時間デブルバージュ後、2/3は密閉タンク、1/3は木樽で醗酵 1/3は228Lの木樽、2/3はタンクで澱と共に9か月間熟成 澱引き後瓶詰めまでの数か月間タンクで熟成	<b>備考</b> しばしば塩味とヨード香を感じさせる、海を強く感じさせる区画。サン・プリの地域内のリュウ・ディだが、サン・プリは名乗れない。
○Bourgogne Aligoté Macération ブルゴーニュ・アリゴテ・マセラシオン			
	<b>畑</b> 品種：アリゴテ100% 植樹：1999年 位置：南西向き 土壌：石灰質・粘土質	<b>醸造</b> マセレーション後、タンクで発酵、熟成	<b>備考</b>
●VdF - Pinot Gris ピノ・グリ			
	<b>畑</b> 品種：ピノ・グリ100%	<b>醸造</b> 木製樽、もしくはタンクで醗酵 半分を2週間マセラシオン 木製樽で8か月間熟成	<b>備考</b> 色調は濃い口ゼ。ピノ・ブランと同じく、15日間マセラシオンとノーマル半々のブレンド。
○VdF - Melon ムロン			
	<b>畑</b> 品種：ムロン・ド・ブルゴーニュ100%	<b>醸造</b> 木製樽、もしくはタンクで醗酵 木製樽で8か月間熟成	<b>備考</b>
○VdF - Pinot Blanc ピノ・ブラン			
	<b>畑</b> 品種：ピノ・ブラン100%	<b>醸造</b> 木製樽、もしくはタンクで醗酵 半分を1か月間マセラシオン 木製樽で8か月間熟成	<b>備考</b> 開放桶で全房マセラシオンをするとアルコール度数が下がるので、ブレンドすることでアルコールポテンシャル16.5度だったものを15度で仕上げた。ダイレクトプレスの方だけではあまりに果実味がリッチすぎたが、マセラシオンしたものとブレンドすることで立体感が生まれ、活き活きとし、タンニンの程よいグリップがある。

	<p align="center"><b>○VdF - Sauvignon</b> ソーヴィニオン</p>			備考	<p>生き生きとした、フレッシュなアロマに富む。丸みを帯びた柔らかい口当たり、繊細で生き生きとした味わい。</p>
	畑	<p>品種：ソーヴィニオン・ブラン100% 位置：標高300m、南西向き 土壌：石灰質</p>	醸造		
	<p align="center"><b>○VdF - Sauvignon Macération</b> ソーヴィニオン・マセラシオン</p>			備考	
	畑	<p>品種：ソーヴィニオン・ブラン100% 位置：標高300m、南西向き 土壌：石灰質</p>	醸造		
	<p align="center"><b>○Coteaux Bourguignons Blanc - A Gégé</b> コトー・ブルギニオン ア・ジェジェ</p>			備考	<p>Gégéとはニコラ・ヴォーティエがワイナリーを始めた頃に助けてくれた人の愛称。その人へのオマージュとしてキュヴェ名に採用した。エチケットはGégéさんが好きだったクールベの絵をモチーフに。</p>
	畑	<p>品種：シャルドネ</p>	醸造		
	<p align="center"><b>○Bourgogne Blanc</b> ブルゴーニュ・ブラン</p>			備考	
	畑	<p>品種：シャルドネ100%</p>	醸造		
	<p align="center"><b>○Bourgogne Cotes d'Auxerre</b> ブルゴーニュ・コート・ドセール</p>			備考	
	畑	<p>品種：シャルドネ100% 植樹：1982年 位置：南西向き 土壌：表層に石灰・地中に粘土</p>	醸造		
	<p align="center"><b>○Bourgogne Côtes d'Auxerre - Bréau</b> ブルゴーニュ・コート・ドセール ブレオ</p>			備考	<p>ニコラの友人は、あいつは塩をブレオにドザージュしているのだ、というほど、はっきりとした塩味を感じる。</p>
	畑	<p>品種：シャルドネ 植樹：1984年 位置：標高300m、北西向き 土壌：石灰質・粘土質</p>	醸造		
	<p align="center"><b>○Bourgogne Coulanges la Vineuse - "Chanvan" Blanc</b> ブルゴーニュ・克蘭ジュ・ラ・ヴィヌーズ "シャンヴァン" ブラン</p>			備考	
	畑	<p>品種：シャルドネ 位置：標高120m、南向き 土壌：粘土石灰質（地中はキンメリッジ階の石灰質）</p>	醸造		

	<b>●VdF - Carignan</b> カリニャン			備考 ジャン・フランソワ・ニックの近所の友人(domaine de L'Aurore à Raziguières)の樹齢113~127歳のカリニャンのオファーがあったので、購入して醸造。色気があり、標高が高い畑のせいかな、軽やかで涼しい仕上がりに。
	畑	品種：カリニャン・ルーージュ主体、カリニャン・ブラン、グルナッシュ・ルーージュ/グリ/ブラン、など 植樹：1897~1910年頃 位置：標高350m、南東向き 土壌：シスト	醸造	
	<b>●VdF - C'est Zarbi</b> セ・ザルビ			備考 キュヴェ名C'est Zarbilは品種名セザールCezarと「それは変なことだ」C'est bizarreの言葉遊び。 Irancy "Croix Buteix"の区画のセザール主体で、全房発酵により2015年に一樽のみ生産。2017年の夏に瓶詰め。果実味やタンニンなどの要素がまとまるまでセラーで瓶内熟成させ、ようやく2024年にリリース。
	畑	品種：セザール主体 植樹：1974年 位置：標高250m、南西向き 土壌：石灰質・粘土質	醸造	
	<b>●VdF - Le Pinar qui rend si obscur</b> ル・ピナール・キ・ラン・シ・オブスキュール			備考 Irancy "Croix Buteix"のブドウで造ったキュヴェ。品種構成からアペラシオンは名乗れない。 セザールは除梗、ピノ・ノワールは主に全房で醸造している。 Pinar = Pinot + Cesar の言葉遊び。 同じ音のピナール (Pinard) は、フランス語のスラングでお酒やワインを意味する。
	畑	品種：ピノ・ノワール50%、セザール50% 植樹：1974年 位置：標高250m、南西向き 土壌：石灰質・粘土質	醸造	
	<b>●Beaujolais Rouge - Captain Bojol</b> ボジョレ・ルーージュ キャプテン・ボジョル			備考 例年ブドウを買っている北部ブルゴーニュ全体の収穫減というのもあるが、ボジョレのブドウでのワイン仕込みは、ニコラにとってはちょっとした夢でもあった。
	畑	品種：ガメ100% 土壌：砂質	醸造	
	<b>●Bourgogne Rouge - Les Rouquins</b> ブルゴーニュ・ルーージュ レ・ルカン			備考 ピノ・ノワールらしい味わい。濃密で甘味な赤果実やキルシュの味わいがタンニンとともに広がる。
	畑	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1989年 位置：標高250m、南西向き 土壌：石灰質・粘土質	醸造	
	<b>●Coteaux Bourguignons - A Gégé</b> コトー・ブルギニオン ア・ジェジェ			備考 Gégéとはニコラ・ヴォーティエがワインナリーを始めた頃に助けてくれた人の愛称。その人へのオマージュとしてキュヴェ名に採用した。エチケットはGégéさんが好きだったクールベの絵をモチーフに。
	畑	品種：ガメ、ピノ・ノワール 植樹：1930年代 位置：標高150m、南西向き 土壌：石灰質・粘土質	醸造	

	<p align="center"><b>● Bourgogne Coulanges la Vineuse Rouge</b> ブルゴーニュ・克蘭ジュ・ラ・ヴィヌーズ・ルージュ</p>			
	<p align="center"><b>● Bourgogne Coulange la Vineuse - "Chanvan" Rouge</b> ブルゴーニュ・克蘭ジュ・ラ・ヴィヌーズ "シャンヴァン" ルージュ</p>			
	<p align="center"><b>● Bourgogne Coulanges la Vineuse - Grole Tete</b> ブルゴーニュ・克蘭ジュ・ラ・ヴィヌーズ グロール・テット</p>			
	<p align="center"><b>● Bourgogne Coulanges la Vineuse Rouge - "Chaply"</b> ブルゴーニュ・克蘭ジュ・ラ・ヴィヌーズ・ルージュ "シャプリ"</p>			
	<p align="center"><b>● Bourgogne Coulanges la Vineuse - Côte de Groupé</b> ブルゴーニュ・克蘭ジュ・ラ・ヴィヌーズ コート・ド・グルエ</p>			
	<p align="center"><b>● VdF rouge - Les 4 z'amis</b> レ・キャットル・ザミ</p>			
<p>畑</p>	<p>品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1969年 位置：南南東向き 土壌：石灰質・粘土質</p>	<p>醸造</p> <p>14日間マセラシオン・カルボニック、この間毎日ピジャージュを行なうプレスし、フリーランとプレスジュースをアッサンブラージュマロラクティック発酵の後半ダブルバージュし、228L・500Lの木樽で6か月間熟成後、澱引き</p>	<p>備考</p>	<p>喉を潤す飲みやすいワイン。タンニンには柔らかく少し甘みすら感じるチャーミングな果実味がある。短い熟成期間が口当たりのジューシーでふくよかな部分をより強調させている。ブドウ以外の果樹園も多く、牧歌的な風景の残るエリア。</p>
<p>畑</p>	<p>品種：ピノ・ノワール100% 樹齢：2000年代植樹</p>	<p>醸造</p> <p>タンクでマセラシオン 木製樽で10か月間熟成</p>	<p>備考</p>	<p>斜度の高い斜面の中腹で表土も少ない。</p>
<p>畑</p>	<p>品種：ピノ・ノワール100%</p>	<p>醸造</p> <p>約15日間マセラシオン・カルボニック、この間毎日ピジャージュを行なうプレスし、フリーランとプレスジュースをアッサンブラージュ 約20日間マロラクティック発酵の後半ダブルバージュ 珪礫引きしたタンクで7か月間熟成 澱引きは1回</p>	<p>備考</p>	<p>斜面の比較的下の方の区画で、このアペラシオン特有の涼しさとチェリーや赤果実のアロマをたっぷり表現するワイン。</p>
<p>畑</p>	<p>品種：ピノ・ノワール100% 植樹：2011年 位置：標高～230m、南東 土壌：粘土石灰質（地中は泥炭岩質の石灰岩）</p>	<p>醸造</p> <p>マセラシオン・カルボニックあり 瓶詰め前に1回澱引き</p>	<p>備考</p>	<p>非常に小さな粒の出来るクローンを使っているようで、収量が非常に少ない。シャプリで昔よく使われていた、小さな樽1つが満たせる程度。ちなみに、ブルゴーニュ北部ではBの発音がPに代わってしまうことがあるらしく、キュヴェ名もその発音に倣ってつけた。</p>
<p>畑</p>	<p>品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1973年 位置：標高200m、南向き 土壌：石灰質・粘土質</p>	<p>醸造</p> <p>除梗せず20～35日間低温でマセラシオン・カルボニック、この間毎日ピジャージュを行なうプレスし、フリーランとプレスジュースをアッサンブラージュ 古樽で8～20か月間熟成</p>	<p>備考</p>	<p>斜面上部の区画で、斜度が高く水はけがよい。夏は乾燥する畑なので、骨格のあるワインが出来る。</p>
<p>畑</p>	<p>品種：セザール30%、ガメ30%、ガメ・タンチュリエ30%、シャスラ10%</p>	<p>醸造</p> <p>3週間、全てのブドウを混醸してその後プレス フリーランジュースとプレス後のジュースを混ぜて600Lの木樽で12か月間熟成</p>	<p>備考</p>	<p>2021年9月に澱引きし、2022年1月に瓶詰めした。</p>

	<p align="center"><b>● Bourgogne Épineuil - Vals Noirs</b> ブルゴーニュ・エピヌイユ ヴァル・ノワール</p>			
	<p>畑 品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1994年 位置：標高150m、南東向き 土壌：石灰質・粘土</p>	<p>醸造 20～35日間除梗せず低温でマセラシオン・カルボニック、この間毎日ビジャージュを行なう プレスし、フリーランとプレスジュースをアッサンブラージュ 古樽で8～20ヵ月間熟成</p>	備考	<p>ヨンヌ県のブドウ栽培地域の中でも最北部に位置するエリアで、シャンパーニュとの地域県境。</p>
	<p align="center"><b>● Irancy</b> イランシー</p>			
	<p>畑 品種：ピノ・ノワール90%、セザール10% 植樹：1974年 土壌：石灰質・粘土質</p>	<p>醸造 12ヵ月間木樽、18ヵ月間タンクで熟成</p>	備考	<p>イランシーのエリア内の複数の区画のブレンド。</p>
	<p align="center"><b>● Irancy - Haut Champreux</b> イランシー オー・シャンブルー</p>			
	<p>畑 品種：ピノ・ノワール90%、セザール10% 位置：西向き、200m 土壌：石灰質・粘土質</p>	<p>醸造 全房醗酵 バリックで1年間熟成</p>	備考	<p>ラ・クロワ・ピュテックス、パロットと同じ丘の西向きの緩やかな斜面の畑。</p>
	<p align="center"><b>● Irancy - La Croix Buteix</b> イランシー ラ・クロワ・ピュテックス</p>			
	<p>畑 品種：ピノ・ノワール90%、セザール10% 植樹：1974年 位置：南西向き、250m 土壌：石灰質・粘土質</p>	<p>醸造 15～20日間マセラシオン・カルボニック、この間毎日ビジャージュを行なう プレスし、フリーランとプレスジュースをアッサンブラージュ マロラクティック発酵の後半ダブルバージュし、228L・500L・800Lの木樽で12ヵ月間熟成後、澱引き</p>	備考	<p>オー・シャンブルーと同じ丘の上側で、50mほど標高があがり、斜度が高い。1級区画のポテンシャルがあるとも名高い、パロットの区画の上に隣接する。表土が薄く、岩がちな土壌。上品で気品のあるテロワールを映し、テクスチャはきめ細かく滑らかで、柔らかくて果実味豊かなピノ・ノワールである。</p>
	<p align="center"><b>● Irancy - Beaux Monts</b> イランシー レ・ボー・モン</p>			
	<p>畑 品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1970年、1975年 位置：南向き、標高200m 土壌：石灰質・粘土質</p>	<p>醸造 20～35日間除梗せず低温で醗酵、この間毎日ビジャージュを行なう プレスし、フリーランとプレスジュースをアッサンブラージュ 古樽で8～20ヵ月間熟成</p>	備考	<p>レ・ロンスの真下に位置する畑で、周りを森に囲まれた斜度の高い畑。</p>
	<p align="center"><b>● Irancy - Les Ronces</b> イランシー レ・ロンス</p>			
	<p>畑 品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1996年 位置：南向き、標高250m 土壌：石灰質・粘土質</p>	<p>醸造 17日間マセラシオン・カルボニック、この間毎日ビジャージュを行なう プレスし、フリーランとプレスジュースをアッサンブラージュ マロラクティック発酵の後半ダブルバージュし、228L・500Lの木樽で12ヵ月間熟成 澱引き後10ヵ月間タンクで熟成</p>	備考	<p>Les Ronces (レ・ロンス) はイランシーの一區画で、スパイスや野性的なニュアンスのワインを造る。彼の持っている畑の中でも、特に日当たりのよい畑で、果実も良く熟す。黒い果実の香り、やわらかな口当たりから始まるが、引き締まった味わいを持続する。</p>

	<p align="center"><b>●Irancy - Les Ronsardes</b> イランシー レ・ロンザルド</p>				
	<p align="center"><b>●Irancy - Les Mazelots rouge</b> イランシー レ・マズロ</p>				
	<p align="center"><b>●Irancy - Les Ronzelots</b> イランシー レ・ロンズロ</p>				
	<p align="center"><b>●Irancy - Les Vieilles</b> イランシー レ・ヴィエイユ</p>				
畑	<p>品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1996年(Ronces) / 1950年 (Boudardes) 位置：標高250m、南向き(Ronces) / 標高200m、南西向き (Boudardes) 土壌：粘土・石灰質</p>	醸造	<p>20日間のマセレーション トロンコニック型の容器で醗酵 600Lの樽で12か月間熟成</p>	備考	<p>イランシーのレ・ロンズLes Ronces と、ブダルドBoudardesという以前イランシーV.V.に入れていた樹齢80年ほどの畑からのブドウを半分ずつアッサンブラージュ。</p>
畑	<p>品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1940年代、2000年代 位置：南、南東向き 土壌：石灰質・粘土質</p>	醸造	<p>全房醗酵 バリックで1年間熟成</p>	備考	<p>イランシーの中でも最も一級畑に近いと評価の高い区画で、格上げへの働きかけもされている。 レ・ロンズとは隣の畑で土壌的にも似ている。畑の向きがわずかに東向きなので、午後は日陰になるのが早く、畑の温度が早く下がるため、レ・ロンズと比べ、よりエレガント。</p>
畑	<p>品種：ピノ・ノワール100% 位置：南向き、標高250m</p>	醸造	<p>全房醗酵 バリックで1年間熟成</p>	備考	<p>同一の丘の斜面の最上部にあり、周囲を森に囲まれた、les RONcesとles maZELOTSの2つの畑のブレンド。</p>
畑	<p>品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1930年代</p>	醸造	<p>2~3週間開放桶でマセレーション 木製樽で18か月間熟成</p>	備考	<p>いくつかの畑の、樹齢80歳を超える区画のブドウをブレンド。畑の個性よりも、高樹齢のブドウからできる、深みのあう味わいに重点を置く。</p>