

Vini Viti Vinci ヴィニ・ヴィティ・ヴィンチ

地域: Bourgogne

地区、村: Avallon アヴァロン

造り手: Nicolas VAUTHIER ニコラ・ヴォーティエ

Homepage: <http://vinivitivinci.com/>



創業年: 2008 年

出会い・ドメーヌ解説:

北部ブルゴーニュに、新しい造り手の登場です。そのニコラ・ヴォーティエは、誠実で才能のある造り手ですが、とびきりの冗談精神にもあふれていることは、ちょっと「エロっぽい」エチケットの絵からも、察せられます。2009 年のファーストヴィンテッジは、よい作柄に恵まれ、ユーモアたっぷりのラベルとともに、楽しくて素敵なワインが入荷します。名前の由来は、有名なシーザーの言葉「Veni vidi vici 来た、見た、勝った」(スエトニオスが引用)をもじったものです。

昨年(2010 年)12 月、アリス・エ・オリヴィエ・ド・ムールを訪問した際、新しい造り手の誕生の話を聞きました。オリヴィエから聞いた話は、とても興味深かったので、フランスからミラノに移る夜行列車に乗る前に、急遽訪れました。パリの主なビストロやワイン専門店には早くも、おすすめで並んでいます。Chitry Rouge を買い求め、早速ホテルでテイastingしたところ、自然派の特徴がくつきりとうかがえ、ヴォーヌ・ロマネのニュアンスを帯びた柔らかな香りとエキスがこもっていて、ピュアでとても素敵でした。期待で、胸が弾みます。

ドメーヌ・デ・クロワでの充実した2009年のテイastingを終えて、夜もふけたころ、カーヴのあるアヴァロンにやっとのこと到着。この日は凍るように冷たく、陽がくれたアヴァロンの町には、雪が降り始めていました。セラーは廃業したネゴシアン建物を部分的に譲り受けたもの。小さくて簡素なセラーながら、ピノ・ノワールには木樽のオープンの発酵槽を用い、白ワインは小樽での発酵・醸造というぐあいに、上質なワイン造りの条件が整っています。

1970 年トロワ生まれのニコラ・ヴォーティエは、ボジョレにあるベルヴィルの醸造学校を卒業後、ワシントン州とシアトル近郊のワイナリーで働き、その後トロワにあるヴァン・ナチュールの聖地といわれる、“Aux Crieurs de Vin”という専門店・兼ワインバーで15年にわたりカヴィストとして働いてきました。その間、各地の自然派の造り手たちと親密なネットワークを作ってきました。そうして、長年の夢を実現すべく、ドメーヌ・サーブルとパカレで研修後、2009 年に買ブドウでワイン造りを始めました。

ブドウの購入先は、シャブリ、アヴァロン、ヴェズレの有機栽培の造り手や、長年誠実な栽培をしてきた老人の栽培家などから。除草剤を使わず、小さな機械による深耕で栽培されたブドウを購入する一方で、またモンタネなど、ヨンヌ県の複数のビオロジック・ワインの造り手から、ブドウを分けてもらっています。もちろんのこと野生酵母だけで発酵させ、補糖なしでSO₂を使用せず、醸造しています。2009年に作ったワインはおよそ30000本です。

Vin de France Gamay と Chitry Rouge: この2つのワインは、2010 年 5 月ビン詰めで、フランス国内だけにリリースされました。したがって、ラシーヌの扱いは、次のとおりとなります。

【白ワイン】Petit Chablis, Bourgogne Aligote, Bourgogne Chitry

【赤ワイン】Bourgogne Rouge, Bourgogne Epineauil, Irancy



ヴォーティエのワインは、予想に違わず自然派ワイン愛好家の大きな注目を浴び、ロワールで催された今年のディーヴ・ブティユでは、人気の中心となりおおせましたが、詳しくは出席した太田社員の報告をご覧ください。

いずれも、2011年5月に入荷の予定です。わくわくするような、楽しさあふれる味わいですが、一瞬驚くような芯の通った、丁寧なワイン造りのよさが表れています。きっと今年の春を楽しくにぎわせてくれることでしょう。本当にご期待ください。私も、到着をとっても楽しみにしています。

合田 泰子

栽培: ビオロジック(買いブドウ)

略歴: 1990年～91年まで、ボジョレ地方のSaintJean d' Ardieresで栽培・醸造を学び BTSを取得。その後シャンパーニュで6ヶ月間、アメリカワシントン州とシアトル近郊のワイナリーで働き、パリでの経験を経て、トロワにあるヴァン・ナチュラルの聖地といわれる、“Aux Crieurs de Vin”という専門店・兼ワインバーで15年にわたりカヴィストとして働く。

影響を受けた人物: Marcel Lapierre、Pierre Overnoy、Thierry Puzelat、Alice et Olivier de Moor、Philippe Laurent、Les Dard&Ribo、Philippe Pacalet他

主要品種: アリゴテ、ピノ・ノワール、シャルドネ

土壌:

醸造:

年間平均生産量: 20000～40000本

醸造について

[白ワイン]

空気圧式プレスにて压榨後、半分はタンク、残りの半分はブルゴーニュ樽内で醗酵。澱とともに8～10ヶ月間熟成、夏に澱引きを行い、1～3ヶ月間タンクでアッサンブラージュ。ビン詰めの際に10mg/Lの亜硫酸を添加。

[赤ワイン]

手収穫。畑にて、厳しい選果を行い、20kgのケースに入れて大切に運搬。

全房、24℃以下で15～22日間マセレーション。週に2.3度、軽くピジャージュを行い、木製の垂直式プレスで压榨。

228、500、600、800Lの古樽で6～9ヶ月間熟成。自然に澱を沈め、ビン詰めの際に10mg/Lの亜硫酸を添加。