





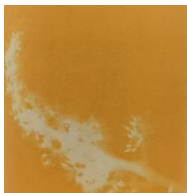
Thomas Puéchavy

トマ・ピュエシャヴィ



ワインを造り始める2019年までは、トマは長らく音楽に情熱を注いで来た。2003年～2016年まで、「Moriarty」というバンド名で活動（ハーモニカ担当）。フランス各地でのコンサートの際には、しばしばワインの産地を訪れ、時にはワインの造り手の元に滞在し、コンサートツアーのオフ・シーズンには、ワイナリーでの仕事を手伝ったりもしていた。バンドが活動休止にあたり、ロワールはアンボワーズの醸造学校に入学。パリ出身のトマだが、子供の頃から家族でロワール渓谷（ソーレニユ）を訪れており、食卓にはよくロワールワインが並んでいたこともあり、トマもロワール川流域のワインに親しみがあつた。ヴーヴレ地区にシュナン・ブランの畑を3ha購入し、畑の植え替え、栽培方法の改良を行いつつ、ワイン造りがスタートした。見事なのはセラーで、石切り場でもあった洞窟がそのままセラーとなっており、温度・湿度ともに理想的な環境。住居も併設されており、2人の子供たちにもワイン造りをしているところを見せたいと考えていたため、住居とセラーが一緒になっていることは、トマにとっては必須条件だった。醸造では瓶詰時の亜硫酸添加あり。濾過をしないので、細かな澱が瓶底に沈んではいれるが、味わいにはくっきりとした輪郭と透明感があるのがトマのスタイル。

エチケットのデザインは、音楽活動時代からコラボレーションをしている、写真家の友人クレモン・ドゥーヴによる作品。<http://clementdeuve.com>

◎VdF - Pétillant - Les Turbulents ペティヤン レ・チュルブラン				
	品種：シュナン・ブラン100% 樹齢：1990年代 畑 位置：標高30m、 南向きの緩やかな斜面 土壌：粘土石灰質	醸造	グラスファイバーもしくはステンレス タンクで醗酵 残糖が20g/Lになったところで瓶詰め 18か月間瓶内熟成	備考 フランス語でTurbulentとは騒がしいものといった意味。 このワインがペティヤン・ナチュラルであるということから、ここでいうLes Turbulentsはワインが活気に満ちているという性質を表している。
○VdF - Les Vrilles レ・ヴリーユ				
	品種：シュナン・ブラン100% 樹齢：2000年代 畑 位置：南向きの緩やかな斜面 土壌：粘土石灰質	醸造	グラスファイバーもしくはステンレス タンクで醗酵 グラスファイバーもしくはステンレス タンクで14か月間熟成、容量が許せば 木製樽も使う	備考 ヴリーユとはブドウの巻ツルのことで、エチケットもそれがモチーフになっている。 樹齢の若いブドウ樹を木製樽を使わず醗酵。が、ただ気軽かといえばそうではない、果実の成熟をしっかりと感じる。
○VdF - Le Rayon Blanc ル・レイヨン・ブラン				
	品種：シュナン・ブラン100% 樹齢：1990年代 畑 位置：南向きの緩やかな斜面 土壌：粘土石灰質	醸造	木製の樽で醗酵 木製の樽で14か月間熟成	備考 キュヴェ名はLayonではなくRayon。光の筋を意味する。比較的古い樹からのブドウを、樽醗酵・熟成させたトマのスタンダードキュヴェ。 まっすぐな印象の酸、厚みのある果実味、スマートな骨格を備える。
○VdF - Les Doyennes レ・ドワイエンヌ				
	品種：シュナン・ブラン100% 樹齢：1935～1955年 畑 位置：標高30m、 南向きの緩やかな斜面 土壌：粘土石灰質	醸造	グラスファイバーもしくはステンレス タンクで醗酵 400Lの木製樽で24か月間、ステンレスのタンクで6か月間熟成	備考 レ・ドワイエンヌは樹齢60-80年のドメーヌで最も古い畑。フランス語でDoyenは最も古いという意味。
○VdF - Chenin demi sec シュナン・ドウミ・セック				
	品種：シュナン・ブラン100% 樹齢：1955、2005年 畑 位置：標高30m、 南向きの緩やかな斜面 土壌：粘土石灰質	醸造	発酵初期はステンレスタンクにて、発酵がうまく始まったところで400Lの木製樽に移し発酵を進める 木製樽で24か月間、ステンレスタンクで6か月間熟成	備考 1リットル当たり25グラムの残糖を残して仕上げたキュヴェ。