

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くが、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		備考				
	<table border="1"> <tr> <td>畑</td> <td> 品種：シュナン・ブラン100% 樹齢：1990年代 位置：標高30m、 南向きの緩やかな斜面 土壌：粘土石灰質 </td> <td>醸造</td> <td> 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 </td> </tr> </table>		畑	品種：シュナン・ブラン100% 樹齢：1990年代 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
畑	品種：シュナン・ブラン100% 樹齢：1990年代 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			
○VdF - Les Vrilles レ・ヴリーユ		備考				
	<table border="1"> <tr> <td>畑</td> <td> 品種：シュナン・ブラン100% 樹齢：2000年代 位置：南向きの緩やかな斜面 土壌：粘土石灰質 </td> <td>醸造</td> <td> 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 </td> </tr> </table>		畑	品種：シュナン・ブラン100% 樹齢：2000年代 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
畑	品種：シュナン・ブラン100% 樹齢：2000年代 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			
○VdF - Le Rayon Blanc ル・レイヨン・ブラン		備考				
	<table border="1"> <tr> <td>畑</td> <td> 品種：シュナン・ブラン100% 樹齢：1990年代 位置：南向きの緩やかな斜面 土壌：粘土石灰質 </td> <td>醸造</td> <td> 木製の樽で醗酵 木製の樽で14か月間熟成 </td> </tr> </table>		畑	品種：シュナン・ブラン100% 樹齢：1990年代 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
畑	品種：シュナン・ブラン100% 樹齢：1990年代 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			
○VdF - Les Doyennes レ・ドワイエンヌ		備考				
	<table border="1"> <tr> <td>畑</td> <td> 品種：シュナン・ブラン100% 樹齢：1935～1955年 位置：標高30m、 南向きの緩やかな斜面 土壌：粘土石灰質 </td> <td>醸造</td> <td> 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 </td> </tr> </table>		畑	品種：シュナン・ブラン100% 樹齢：1935～1955年 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
畑	品種：シュナン・ブラン100% 樹齢：1935～1955年 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			
○VdF - Chenin demi sec シュナン・ドウミ・セック		備考				
	<table border="1"> <tr> <td>畑</td> <td> 品種：シュナン・ブラン100% 樹齢：1955、2005年 位置：標高30m、 南向きの緩やかな斜面 土壌：粘土石灰質 </td> <td>醸造</td> <td> 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 </td> </tr> </table>		畑	品種：シュナン・ブラン100% 樹齢：1955、2005年 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
畑	品種：シュナン・ブラン100% 樹齢：1955、2005年 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			