



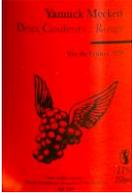
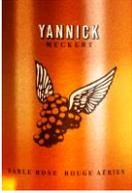
Yannick Meckert

ヤニック・メッカート



2020年がファースト・ヴィンテッジ。ブルゴーニュ出身の母とアルザス出身の父の間に生まれ、ふたつの地域で育った。ポーヌとモンペリエでブドウ栽培と醸造を学んだ後、一旦は両親の経営する小さなドメーンでワイン造りを志すが、除草剤などの使用は自分には無理だと悟り、バックバック1つ背負って世界中のワイン産地を巡り、彼が“師匠”と仰ぐ、生産者の下で自身のワイン造りの基礎を築く。同時にソムリエとしての経験も積む。多くのナチュラルワインの造り手と出逢い、生まれ育った村での保守的なワイン造りとは違う「人と違うワイン造り」を目指す勇気を得たヤニックは、故郷のアルザスに戻り、ロスハイムで自身のワイン造りに着手した。認証はえていないものの、ビオロジック農法を実践し、瓶詰は亜硫酸無添加で行う。先入観を持たずにワインを飲んでもらいたいという想いから、エチケットに産地は書かず、ブルゴーニュボトルにワインを詰めることにした。アルザスに約2haの畑を購入し。ビオロジック栽培を実践。また、経済面を補強するために、友人のジャンヌがピオディナミで世話をする畑のブドウでネゴシアンとしてのワイン造りも行っている。醸造面では全房での発酵と抽出期間を長めにとることを心がけている。

	<p align="center">○VdF - Deux Couleurs : Blanc ドゥー・クルール ブラン</p>			<p>キュヴェ名は“2つの色”を意味しており、オーセロワとシルヴァネール、2種のブドウを使った、エントリーレベルの白ワイン。 ブレンドするブドウの一部をマセレーションしているため（2020年VTはシルヴァネールを25日間）、程よいグリップを舌に感じられる。</p>
畑	<p>品種：オーセロワ、シルヴァネール 植樹：1970年代植樹 土壌：粘土質土壌（オーセロワ）、丘陵下部の体積土壌（シルヴァネール）</p>	醸造	<p>ステンレスタンクと木製樽で醗酵 一部マセレーションも行う 1年間樽熟成</p>	
	<p align="center">○VdF Blanc - à l'ombre des jeunes vignes en fleurs ア・ロンブル・デ・ジュールヌ・ヴィーニュ・アン・フルール</p>			<p>キュヴェ名はマルセル・ブルーストの長編小説「失われた時を求めて」の中の一冊である、「À l'ombre des jeunes filles en fleurs」から。 2021VTをベース（80%）に2019VTと2020VTのソレラも加えている。ミュスカはワインの味わいからは感じられない程度。比較的穏やかな酸とテクスチャーで、シンプルに仕上げている。</p>
畑	<p>品種：オーセロワ、ミュスカ 土壌：粘土質、青色片岩土壌 樹齢：1980年植樹 位置：標高200m</p>	醸造	<p>ダイレクトプレスと10日間のマセレーションをブレンド バリックとドゥミ・ミュイ(600L樽)で11ヶ月熟成</p>	
	<p align="center">○VdF - Deux Couleurs : Orange ドゥー・クルール オランジュ</p>			<p>キュヴェ名はクシシュトフ・ケシロフスキが制作した映画「Trois couleurs: Bleu」から。 テクスチャーはタニックでややドライ。揮発酸と豊かな果実味。</p>
畑	<p>品種：トラミネール、ゲヴェルツトラミネール 土壌：粘土石灰質 樹齢：1990年植樹 位置：標高200m</p>	醸造	<p>7~18日間マセレーション バリック、フードル、アンフォラで熟成</p>	

	<p align="center">●VdF - Deux Couleurs : Rouge ドゥー・クルール ルージュ</p>			<p align="center">備考</p>	<p>キュヴェ名は“2つの色”を意味しており、ピノ・ノワールとピノ・グリ、2種のブドウを使った、エントリーレベルの白ワイン。 アルコール度数は高くなく、早く飲んで楽しめるワインを意識して作っている。</p>
<p align="center">畑</p>	<p>品種：ピノ・ノワール、ピノ・グリ 植樹：1970年代植樹 土壌：粘土質土壌</p>	<p align="center">醸造</p>	<p>全房発酵で、マセレーション中はピジャージュを行う。 木製樽で1年間熟成</p>		
	<p align="center">●VdF - Sable Rose Rouge Aérien サーブル・ローズ ルージュ・アエリアン</p>				<p align="center">備考</p>
<p align="center">畑</p>	<p>品種：ピノ・ノワール100% 土壌：堆積砂岩=火山性土壌、ペルム紀とヴォスジアン紀の地層で、度重なる火山の噴火によって形成されたスレート土壌も混在</p>	<p align="center">醸造</p>	<p>全房発酵で、マセレーション中はピジャージュを行う。 木製樽で1年間熟成</p>		
	<p align="center">●VdF - Baisers Volés ベゼ・ヴォレ</p>			<p align="center">備考</p>	
<p align="center">畑</p>	<p>品種：ピノ・ノワール100% 土壌：青色片岩土壌、堆積砂岩=火山性土壌。 ※ペルム紀とヴォスジアン紀の地層で、度重なる火山の噴火によって形成されたスレート土壌も混在 樹齢：1990年植樹 位置：標高600m</p>	<p align="center">醸造</p>	<p>ファイバータンクとステンレスタンクで発酵 ドゥミ・ミュイ(600L樽)とバリックで11か月熟成</p>		