



国・地域	: France, Bourgogne	フランス、ブルゴーニュ
地区、村	: Avallon	アヴァロン
醸造・栽培責任者	: Nicolas Vauthier	ニコラ・ヴォーティエ
HP / SNS	<a href="https://www.instagram.com/vinivitivinci/">: https://www.instagram.com/vinivitivinci/</a>	

## ワイナリーと造り手について

ヴィニ・ヴィティ・ヴィンチは2009年に創立されたマイクロ・ネゴシアンだ。醸造家ニコラ・ヴォーティエは、1998年に“ヴァン・ナチュールの聖地”的ひとつとされたトロワのワインショップ兼バー「オー・クリウール・ド・ヴァン Aux Crieurs de Vin」を共同創業し、10年間勤務の後アヴァロンの町でワイナリーを創立した。

ワインショップ創業以前に醸造学を学び、シャンパーニュやシアトル近郊のワイナリーなどで研修。パリの飲食店での勤務の後、ワイナリー創立前にドメーヌ・サーブルおよび、フィリップ・パカレでも栽培・醸造の経験を積み、特にネゴシアンという形態でのワイン造り全体の工程について学んだ。

長年のサービスの現場でワインを提供してきた経験が反映されているのか、彼のワ

インには飛び切り親しみやすいピュアなエキスが満ちている。しかし侮るべからず。良年の単一区画のピノ・ノワールは、熟成を経ることでコート・ドールのそれにも勝るとも劣らぬ芳醇な香りを放つ。まさしく腕と勘が冴えわたる、天性の醸造家である。そして、彼のとびきりの冗談精神は、やや“エロっぽい”エチケットの絵からも察せられる。なお、ワイナリーナーはシーザーの有名な言葉「Veni, vidi, vici (来た、見た、勝った)」(ストニオスが引用)をもじったもの。



彼との出会いについては【合田泰子の『ラシーヌ便り』no. 65 (2011年3月号)】もご覧ください。<https://racines.co.jp/library/goda/65.html>

## 畑と栽培について

アヴァロンは、パリから北ブルゴーニュへ向かう玄関口ともいえる、ヨンヌ県の歴史ある町である。【シャブリ】や【イランシー】、【サン・ブリ】、さらにややマイナーな産地である【エピヌイユ】【クーランジュ・ラ・ヴィヌーズ】【トネール】などへ放射状にアクセスでき、ニコラもこれらの地域(主にイランシー)からブドウを購入している。ブドウはバイオロジック、もしくは慣行農法で栽培されたもの。ブドウ樹も、そしてしばしば栽培家自身も高齢であることが多く、彼が品質を認めたブドウのみを買い付けている。

年間を通した栽培の実務は農家に任せ、収穫時にはニコラが日にちを決め、自ら収穫チームを編成して作業にあたる。ここが肝心だ。

2010年代前半頃までは、コート・ドールの収穫を終えた季節労働者たちがアヴァロンまで足を運び、収穫に参加してくれたものだった。しかし近年、ブルゴーニュ全体で収穫期間が短くなり、南北で収穫時期の差が小さくなつたため、かつてのようにコート・ドールのニコラの馴染みのある生産者の元で収穫を終えた人々が北上し、次にヴィニ・



ヴィティ・ヴィンチで収穫を行う、といったリレー方式が成立しなくなってしまった。「細かな指示出しをせずに済むから仕事がしやすかったのだが」と、ニコラ。そのため近年は、アヴァロン周辺の顔見知りの人々を中心に毎年チームを編成し、収穫に臨む。

## セラーと醸造について

アヴァロンの町中にあるセラーは、分厚いコンクリート製で、シンプルだが温度管理はしやすい造りで、半地下の熟成室もある。木製やグラスファイバー製の開放桶で野生酵母、赤は基本的には全房で醸酵を行い、その後樽熟成。2013年には温度管理の可能な醸酵室を建設した。



地球温暖化に伴い、白ブドウの糖度が上がってきたために、白ブドウでもマセレーションを施すキュヴェが増えてきている。エチケットの色でも赤ワインか白ワインか、はたまたオレンジワインかわかる用にはなっているが、M字のスタンプがついているものも。



また、同じ畠の出自のブドウであっても、早飲みに仕上がったタンクや樽のワインを分け、“TIRAGE DE PRINTEMPS（春の瓶詰）”の文字のスタンプを押している。

