



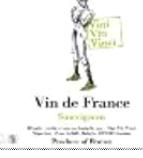
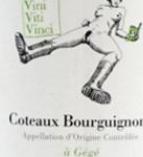
# Vini Viti Vinci

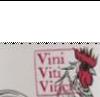
## ヴィニ・ヴィティ・ヴィンチ



ニコラ・ヴォーティエは、1998年に“ヴァン・ナチュールの聖地”と称されたトロワのワインショップ兼バー「Aux Crieurs de Vin」を共同創業し、10年間サービスの最前線に立った人物である。その後2009年、北ブルゴーニュのアヴァロンの町で自身のマイクロ・ネゴシアン、ヴィニ・ヴィティ・ヴィンチを立ち上げた。醸造学はワインバー創業の以前に学び、シャンパニユ、オレゴンで研修。ネゴシアン立ち上げの前にもブルゴーニュでドメーヌおよびネゴシアン双方の現場を経験。栽培は農家に委ねつつ、収穫日はニコラが決め、自らチームを率いて収穫にあたる。セラーでは、開放槽で野生酵母発酵を行い、赤は基本的に全房。仕上がるワインの軽やかなエキスは即座に心をつかむが、良年の単一区画ピノ・ノワールは熟成によりコート・ドールにも比肩する深さを見せる。ユーモアを忍ばせたエチケットとは対照的に、腕と勘が冴える、天性の醸造家である。

○Bourgogne Aligoté ブルゴーニュ・アリゴテ				備考	
	畑	品種：アリゴテ100% 植樹：1999年 位置：南西向き 土壌：石灰質・粘土質	醸造	24時間デブルバージュ後、2/3は密閉タンク、1/3は228Lの木樽で発酵 濾引き後、マロラクティック発酵 1/3は228Lの木樽、2/3はタンクで濾とともに10ヶ月間熟成、バトナージュは行なわない 濾引き後タンクにて3ヶ月間熟成	
	畑	品種：アリゴテ100% 植樹：1954年 位置：南西向き 土壌：白亜紀の石灰質・粘土質	醸造	24時間デブルバージュ後、2/3は密閉タンク、1/3は木樽で醸酵 1/3は228Lの木樽、2/3はタンクで濾と共に9ヶ月間熟成 濾引き後瓶詰めまでの2ヶ月間タンクで熟成 濾引き後タンクで6ヶ月間熟成	備考  しばしば塩味とヨード香を感じさせる、海を強く感じさせる区画。サン・ブリの地域内のリュー・ディだが、サン・ブリは名乗れない。 下写真的位置にスタンプ(tirage de printempsと書いてある)があるロットはステンレスタンクのみで醸造し、収穫年の翌春に瓶詰めをしたワイン。 フレッシュで早くから飲める味わいを目指し1タンクのみ生産。 
	畑	品種：アリゴテ100% 植樹：1999年 位置：南西向き 土壌：石灰質・粘土質	醸造	マセレーション後、タンクで発酵、熟成	
	畑	品種：ピノ・グリ100%	醸造	木製樽、もしくはタンクで醸酵 半分を2週間マセレーション 木製樽で8ヶ月間熟成	備考  色調は濃い口ゼ。ピノ・ブランと同じく、15日間マセラシオンとノーマル半々のブレンド。

 <p>Vin de France Melon</p> <p>Bouteille mise en bouteille par Vin de Vinci Sauvignon Blanc 100% - 13.5% alc/vol Produced in France</p>	<h3>○VdF - Melon</h3> <p>ムロン</p>				備考
畑	品種：ムロン・ド・ブルゴーニュ 100%	醸造	木製樽、もしくはタンクで醸酵 木製樽で8ヵ月間熟成		
 <p>Vin de France Pinot Blanc</p> <p>Bouteille mise en bouteille par Vin de Vinci Sauvignon Blanc 100% - 13.5% alc/vol Produced in France</p>	<h3>○VdF - Pinot Blanc</h3> <p>ピノ・ブラン</p>				備考
畑	品種：ピノ・ブラン100%	醸造	木製樽、もしくはタンクで醸酵 半分を1ヵ月間マセレーション 木製樽で8ヵ月間熟成		
 <p>Vin de France Sauvignon</p> <p>Bouteille mise en bouteille par Vin de Vinci Sauvignon 100% - 13.5% alc/vol Produced in France</p>	<h3>○VdF - Sauvignon</h3> <p>ソーヴィニヨン</p>				備考
畑	品種：ソーヴィニヨン・ブラン100% 位置：標高300m、南西向き 土壌：石灰質	醸造	24時間かけてデブルバージュ 1/3は228Lの木樽、2/3はタンクで濾ととともに熟成、収穫翌年の夏にバトナージュ		
 <p>Vin de France Sauvignon</p> <p>Bouteille mise en bouteille par Vin de Vinci Sauvignon 100% - 13.5% alc/vol Produced in France</p>	<h3>○VdF - Sauvignon Macération</h3> <p>ソーヴィニヨン・マセラシオン</p>				備考
畑	品種：ソーヴィニヨン・ブラン100% 位置：標高300m、南西向き 土壌：石灰質	醸造	マセレーション後、タンクで発酵、熟成		
 <p>Coteaux Bourguignons Appellation d'Origine Contrôlée à Gége</p> <p>Bouteille mise en bouteille par Vin de Vinci Sauvignon 100% - 13.5% alc/vol Produced in France</p>	<h3>○Coteaux Bourguignons Blanc - A Gége</h3> <p>コトー・ブルギニヨン ア・ジェジエ</p>				備考
畑	品種：シャルドネ	醸造			
 <p>Bourgogne</p> <p>Appellation d'Origine Contrôlée Bourgogne 100% - 13.5% alc/vol Produced in France</p>	<h3>○Bourgogne Blanc</h3> <p>ブルゴーニュ・ブラン</p>				備考
畑	品種：シャルドネ100%	醸造	木製樽、もしくはタンクで醸酵 木製樽で10ヵ月間熟成		
 <p>Bourgogne Côte d'Auxerre 2010</p> <p>Appellation d'Origine Contrôlée Bourgogne Côte d'Auxerre 100% - 13.5% alc/vol Produced in France</p>	<h3>○Bourgogne Cotes d'Auxerre</h3> <p>ブルゴーニュ・コート・ドセール</p>				備考
畑	品種：シャルドネ100% 植樹：1982年 位置：南西向き 土壌：表層に石灰・地中に粘土	醸造	24時間デブルバージュ後、228Lの木樽で醸酵 濾引き後マロラクティック醸酵 そのまま熟成させた後、瓶詰め		

 <p>Bourgogne Côtes d'Auxerre Appellation Bourgogne Contrôlée Bréau</p>	<p>○Bourgogne Côtes d'Auxerre - Bréau ブルゴーニュ・コート・ドセール ブレオ</p>				備考  ニコラの友人は、あいは塩をブレオにドザージュしているのだ、というほど、はっきりとした塩味を感じる。
 <p>Bourgogne Coulange la Vineuse Appellation Bourgogne Contrôlée Chanvan</p>	<p>○Bourgogne Coulange la Vineuse - "Chanvan" Blanc ブルゴーニュ・クランジュ・ラ・ヴィヌーズ "シャンヴァン" ブラン</p>				
 <p>Bourgogne Coulange la Vineuse Appellation Bourgogne Contrôlée Chanvan</p>	<p>品種：シャルドネ 植樹：1984年 位置：標高300m、北西向き 土壌：石灰質・粘土質</p> <p>醸造 デブルバージュ後、1/2はタンク、 1/2はブルゴーニュ樽で熟成 8~9カ月間澱とともに寝かせ、夏に澱 引き後アッサンブルージュしタンクで 1~3カ月間寝かせる</p>				備考  バリック樽と珐瑯引きタンクで発酵 約8カ月間熟成
 <p>Vin de France Carignan</p>	<p>●VdF - Carignan カリニヤン</p>				
 <p>Vin de France Carignan</p>	<p>品種：カリニヤン・ルージュ主体、カ リニヤン・ブラン、グルナッシュ・ ルージュ/グリ/ブラン、など 植樹：1897~1910年頃 位置：標高350m、南東向き 土壌：シスト</p> <p>醸造 20日間のマセレーション トロンコニック型の容器で醸酵 600リットルの樽で12カ月間熟成</p>				備考  ジャン・フランソワ・ニックの近所の 友人(domaine de L'Aurore à Raziguières)の樹齢113~127歳のカ リニヤンのオファーがあったので、購 入して醸造。色気があり、標高が高い 畠のせいか、軽やかで涼しい仕上が り。
 <p>Vin de France C'est zarbi</p>	<p>●VdF - C'est Zarbi セ・ザルベ</p>				
 <p>Vin de France C'est zarbi</p>	<p>品種：セザール主体 植樹：1974年 位置：標高250m、南西向き 土壌：石灰質・粘土質</p> <p>醸造 21日間のマセレーション トロンコニック型の容器で醸酵 バリックで18カ月間熟成</p>				備考  キュヴェ名C'est Zarbiは品種名セザー ルCesarと「それは変なことだ」C'est bizzareの言葉遊び。 Irancy "Croix Buteix"の区画のセザー ル主体で、全房発酵により2015年に 一樽のみ生産。2017年の夏に瓶詰め。 果実味やタンニンなどの要素がま とまるまでセラーで瓶内熟成させ、よ うやく2024年にリリース。
 <p>Vin de France le pinar qui rend si obscur</p>	<p>●VdF - Le Pinar qui rend si obscur ル・ピナール・キ・ラン・シ・オブスキュール</p>				
 <p>Vin de France le pinar qui rend si obscur</p>	<p>品種：ピノ・ノワール50%、セザー ル50% 植樹：1974年 位置：標高250m、南西向き 土壌：石灰質・粘土質</p> <p>醸造 ピノ・ノワールは全房で、セザールは 手作業で除梗 20日間マセレーション トロンコニック型の容器で醸酵 400Lの樽で12カ月間熟成</p>				備考  セザールは除梗、ピノ・ノワールは主 に全房で醸造している。 Pinar = Pinot + Cesar の言葉遊び。 同じ音のピナール (Pinard) は、フ ランス語のスラングでお酒やワインを意 味する。
 <p>CAPTAIN BOJOL</p>	<p>●Beaujolais Rouge - Captain Bojol ボジョレ・ルージュ キャプテン・ボジョル</p>				
 <p>CAPTAIN BOJOL</p>	<p>品種：ガメ100% 土壌：砂質</p> <p>醸造 ステンレスタンクで醸酵 セミ・マセラション・カルボニック 600Lの古樽で約9カ月間熟成</p>				備考  例年ブドウを買っている北部ブルゴ ニユ全体の収穫減というのもあるが、 ボジョレのブドウでのワイン仕込み は、ニコラにとってはちょっとした夢 でもあった。

● Bourgogne Rouge - Les Rouquins ブルゴーニュ・ルージュ レ・ルカン				
	畑	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1989年 位置：標高250m、南西向き 土壌：石灰質・粘土質	醸造	15日間マセラシオン・カルボニック、この間ビジャージュを行なう プレスし、フリーランとプレスジュースをアッサンブラージュ ブルゴーニュ樽で8ヶ月間熟成
				備考 ピノ・ノワールらしい味わい。濃密で甘味な赤果実やキルシの味わいがタンニンとともに広がる。 下写真の位置にスタンプ(tirage de printempsと書いてある)があるロットはステンレスタンクのみで醸造し、収穫年の翌春に瓶詰めをしたワイン。フレッシュで早くから飲める味わいを目指し1タンクのみ生産。
● Coteaux Bourguignons - A Gégé コトー・ブルギニヨン ア・ジェジエ				
	畑	品種：ガメ、ピノ・ノワール 植樹：1930年代 位置：標高150m、南西向き 土壌：石灰質・粘土質	醸造	除梗せず20~35日間低温でマセラシオン・カルボニック、この間毎日ビジャージュを行なう プレスし、フリーランとプレスジュースをアッサンブラージュ 古樽で8~20カ月間熟成
				備考 Gégéとはニコラ・ヴォーティエがワイナリーを始めた頃に助けてくれていた人の愛称。その人へのオマージュとしてキュヴェ名に採用した。エチケットはGégéさんが好きだったクールベの絵をモチーフに。
● Bourgogne Coulanges la Vineuse Rouge ブルゴーニュ・クランジュ・ラ・ヴィヌーズ・ルージュ				
	畑	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1969年 位置：南南東向き 土壌：石灰質・粘土質	醸造	14日間マセラシオン・カルボニック、この間毎日ビジャージュを行なう プレスし、フリーランとプレスジュースをアッサンブラージュ マロラクティック発酵の後半デブルバージュし、228L・500Lの木樽で6ヶ月間熟成後、濾しき
				備考 喉を潤す飲み易いワイン。タンニンは柔らかく少し甘みすら感じるチャーミングな果実味がある。短い熟成期間が口当たりのジューシーでふくよかな部分をより強調させている。 ブドウ以外の果樹園も多く、牧歌的な風景の残るエリア。
● Bourgogne Coulange la Vineuse - "Chanvan" Rouge ブルゴーニュ・クランジュ・ラ・ヴィヌーズ "シャンヴァン" ルージュ				
	畑	品種：ピノ・ノワール100% 樹齢：2000年代植樹	醸造	タンクでマセレーション 木製樽で10ヶ月間熟成
				備考 斜度の高い斜面の中腹で表土も少ない。
● Bourgogne Coulange la Vineuse - Grole Tete ブルゴーニュ・クランジュ・ラ・ヴィヌーズ グロール・テット				
	畑	品種：ピノ・ノワール100%	醸造	約15日間マセラシオン・カルボニック、この間毎日ビジャージュを行なう プレスし、フリーランとプレスジュースをアッサンブラージュ 約20日間マロラクティック発酵の後半デブルバージュ 珪藻土引きしたタンクで7ヶ月間熟成 濾しき(1回)
				備考 斜面の比較的下の方の区画で、このアペラシオン特有の涼しさとチェリーや赤果実のアロマをたっぷり表現するワイン。

	<p style="text-align: center;"><b>●Bourgogne Coulanges la Vineuse Rouge - "Chaply"</b> ブルゴーニュ・クランジュ・ラ・ヴィヌーズ・ルージュ "シャブリ"</p>				備考	<p>非常に小さな粒の出来るクローンを使っているようで、収量が非常に少ない。シャブリで昔よく使われていた、小さな樽1つが満たせる程度。ちなみに、ブルゴーニュ北部ではBの発音がPに代わってしまうことがあるらしく、キュヴェ名もその発音に倣ってつけた。</p>
畑	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：2011年 位置：標高～230m、南東 土壌：粘土石灰質（地中は泥炭岩質の石灰岩）	醸造	マセラシオン・カルボニックあり 瓶詰め前に1回濾過			
	<p style="text-align: center;"><b>●Bourgogne Coulanges la Vineuse - Côte de Groué</b> ブルゴーニュ・クランジュ・ラ・ヴィヌーズ コート・ド・グルエ</p>				備考	<p>斜面上部の区画で、斜度が高く水はけがよい。夏は乾燥する畑なので、骨格のあるワインが出来る。</p>
畑	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1973年 位置：標高200m、南向き 土壌：石灰質・粘土質	醸造	除梗せず20～35日間低温でマセラシオン・カルボニック、この間毎日ビジャージュを行なう プレスし、フリーランとプレスジュースをアッサンブラージュ 古樽で8～20ヶ月間熟成			
	<p style="text-align: center;"><b>●VdF rouge - Les 4 z'amis</b> レ・キャットル・ザミ</p>				備考	<p>2021年9月に濾過し、2022年1月に瓶詰めした。</p>
畑	品種：セザール30%、ガメ30%、ガメ・タンチュリエ30%、シャスラ10%	醸造	3週間、全てのブドウを混醸してその後プレス フリーランジュースとプレス後のジュースを混ぜて600Lの木樽で12ヶ月間熟成			
	<p style="text-align: center;"><b>●Bourgogne Épineuil - Vals Noirs</b> ブルゴーニュ・エピヌイユ ヴァル・ノワール</p>				備考	<p>ヨンヌ県のブドウ栽培地域の中でも最北部に位置するエリアで、シャンパーニュとの地域県境。</p>
畑	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1994年 位置：標高150m、南東向き 土壌：石灰質・粘土	醸造	20～35日間除梗せず低温でマセラシオン・カルボニック、この間毎日ビジャージュを行なう プレスし、フリーランとプレスジュースをアッサンブラージュ 古樽で8～20ヶ月間熟成			
	<p style="text-align: center;"><b>●Irancy</b> イランシー</p>				備考	<p>イランシーのエリア内の複数の区画のブレンド。</p>
畑	品種：ピノ・ノワール90%、セザール10% 植樹：1974年 土壌：石灰質・粘土質	醸造	12ヶ月間木樽、18ヶ月間タンクで熟成			
	<p style="text-align: center;"><b>●Irancy - Haut Champreux</b> イランシー オー・シャンブルー</p>				備考	<p>ラ・クロワ・ビュテック、パロットと同じ丘の西向きの緩やかな斜面の畑。</p>
畑	品種：ピノ・ノワール90%、セザール10% 位置：西向き、200m 土壌：石灰質・粘土質	醸造	全房醸酵 バリックで1年間熟成			

	● Irancy - La Croix Buteix イランシー ラ・クロワ・ブュテックス				
	<p>品種：ピノ・ノワール90%、セザール10%</p> <p>植樹：1974年</p> <p>位置：南西向き、250m</p> <p>土壌：石灰質・粘土質</p> <p>醸造</p> <p>15~20日間マセラシオン・カルボニック、この間毎日ピジャージュを行なう プレスし、フリーランとプレスジュースをアッサンブラージュ マロラクティック発酵の後半デブルバージュし、228L・500L・800Lの木樽で12カ月間熟成後、濾しき。</p>				備考 オー・シャンブルーと同じ丘の上側で、50mほど標高があがり、斜度が高い。1級区画のボテンシャルがあるとも名高い、パロットの区画の上に隣接する。表土が薄く、岩がちな土壌。上品で気品のあるテロワールを映し、テクスチュアはきめ細かく滑らかで、柔らかくて果実味豊かなピノ・ノワールである。
	● Irancy - Beaux Monts イランシー レ・ボー・モン				備考 レ・ロンスの真下に位置する畠で、周りを森に囲まれた斜度の高い畠。
	● Irancy - Les Ronges イランシー レ・ロンス				備考 Les Ronges（レ・ロンス）はイランシーの一畠で、スパイスや野性的なニュアンスのワインを造る。彼の持つている畠の中でも、特に日当たりのよい畠で、果実も良く熟す。 黒い果実の香りで、やわらかな口当たりから始まるが、引き締まった味わいを持続する。
	● Irancy - Les Rondardes イランシー レ・ロンザルド				備考 イランシーのレ・ロンスLes Rongesと、ブダルドBoudardesという以前イランシーV.V.に入っていた樹齢80年ほどの畠からのブドウを半分ずつアッサンブラージュ。
	● Irancy - Les Mazelots rouge イランシー レ・マズロ				備考 イランシーの中でも最も一級畠に近いと評価の高い区画で、格上げへの働きかけもされている。 レ・ロンスとは隣の畠で土壌的にも似ている。畠の向きがわずかに東向きなので、午後は日陰になるのが早く、畠の温度が早く下がるため、レ・ロンスと比べ、よりエレガント。

	● Irancy - Les Ronzelots イランシー レ・ロンズロ				備考
	畑	品種：ピノ・ノワール100% 位置：南向き、標高250m	醸造	全房醸酵 バリックで1年間熟成	
	● Irancy - Les Vieilles イランシー レ・ヴィエイユ				備考
	畑	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1930年代	醸造	2~3週間開放桶でマセレーション 木製樽で18ヶ月間熟成	
	● Irancy - Les Boudardes イランシー レ・ブダルド				備考
	畑	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1950年(Boudardes) 位置：標高200m、南西向き 土壌：粘土・石灰質	醸造	2~3週間開放桶でマセレーション 木製樽で18ヶ月間熟成	