








Vini Viti Vinci






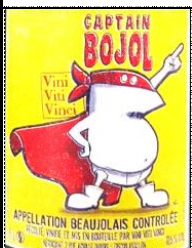
ヴィニ・ヴィティ・ヴィンチ


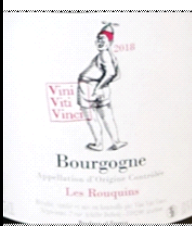

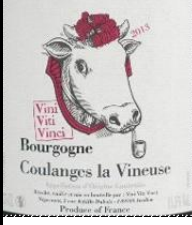






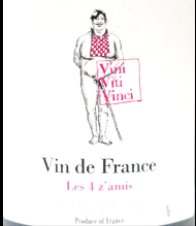



ニコラ・ヴォーティエは、1998年に“ヴァン・ナチュールの聖地”と称されたトロワのワインショップ兼バー「Aux Crieurs de Vin」を共同創業し、10年間サービスの最前線に立った人物である。その後2009年、北ブルゴーニュのアヴァロンで自身のマイクロ・ネゴシアン、ヴィニ・ヴィティ・ヴィンチを立ち上げた。醸造学はワインバー創業の以前に学び、シャンパーニュ、オレゴンで研修。ネゴシアン立ち上げの前にもブルゴーニュでドメーヌおよびネゴシアン双方の現場を経験。栽培は農家に委ねつつ、収穫日はニコラが決め、自らチームを率いて収穫にあたる。セラーでは、開放槽で野生酵母発酵を行い、赤は基本的に全房。仕上がるワインの軽やかなエキ스는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。

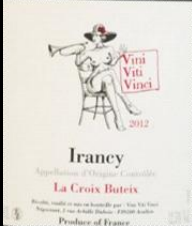
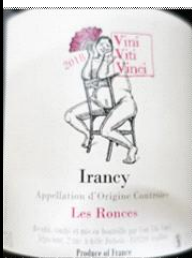
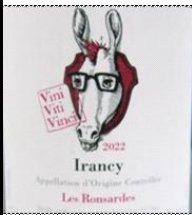
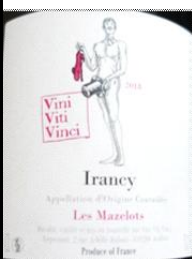
○Bourgogne Aligoté ブルゴーニュ・アリゴテ				備考	
	畑	品種：アリゴテ100% 植樹：1999年 位置：南西向き 土壌：石灰質・粘土質	醸造 24時間デブルバージュ後、2/3は密閉タンク、1/3は228Lの木樽で発酵 澱引き後、マロラクティック発酵 1/3は228Lの木樽、2/3はタンクで澱とともに10か月間熟成、バトナージュは行なわない 澱引き後タンクにて3か月間熟成		
	畑	品種：アリゴテ100% 植樹：1954年 位置：南西向き 土壌：白亜紀の石灰質・粘土質	醸造 24時間デブルバージュ後、2/3は密閉タンク、1/3は木樽で醗酵 1/3は228Lの木樽、2/3はタンクで澱と共に9か月間熟成 澱引き後瓶詰めまでの2か月間タンクで熟成 澱引き後タンクで6か月間熟成	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・プリの地域内のリュウ・ディだが、サン・プリは名乗れない。 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。 
○Bourgogne Aligoté Macération ブルゴーニュ・アリゴテ・マセラシオン				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 マセラーション後、タンクで発酵、熟成		
●VdF - Pinot Gris ピノ・グリ				備考	
	畑	品種：ピノ・グリ100%	醸造 木製樽、もしくはタンクで醗酵 半分を2週間マセラーション 木製樽で8か月間熟成		



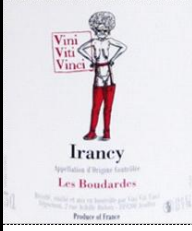
	○VdF - Melon ムロン			備考	
	畑	品種：ムロン・ド・ブルゴーニュ 100%	醸造	木製樽、もしくはタンクで醗酵 木製樽で8か月間熟成	
	○VdF - Pinot Blanc ピノ・ブラン			備考	開放桶で全房マセレーションをするとアルコール度数が下がるので、ブレンドすることでアルコールポテンシャル16.5度だったものを15度で仕上げた。ダイレクトプレスの方だけではあまりに果実味がリッチすぎたが、マセレーションしたものとブレンドすることで立体感が生まれ、生き活きとし、タンニンの程よいグリップがある。
	畑	品種：ピノ・ブラン100%	醸造	木製樽、もしくはタンクで醗酵 半分を1か月間マセレーション 木製樽で8か月間熟成	
	○VdF - Sauvignon ソーヴィニヨン			備考	生き生きとした、フレッシュなアロマに富む。丸みを帯びた柔らかい口当たり、繊細で生き生きとした味わい。
	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はタンクで澱とともに熟成、収穫翌年の夏にバトナージュ	
	○VdF - Sauvignon Macération ソーヴィニヨン・マセレーション			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	
	○Coteaux Bourguignons Blanc - A Gégé コトー・ブルギニオン ア・ジェジェ			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。
	畑	品種：シャルドネ	醸造		
	○Bourgogne Blanc ブルゴーニュ・ブラン			備考	
	畑	品種：シャルドネ100%	醸造	木製樽、もしくはタンクで醗酵 木製樽で10か月間熟成	
	○Bourgogne Cotes d'Auxerre ブルゴーニュ・コート・ドセール			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の木樽で醗酵 澱引き後マロラクティック醗酵 そのまま熟成させた後、瓶詰め	

	○Bourgogne Côte d'Auxerre - Bréau ブルゴーニュ・コート・ドセール プレオ			備考	ニコラの友人は、あいつ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。
	畑	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	醸造		
	○Bourgogne Coulange la Vineuse - "Chanvan" Blanc ブルゴーニュ・克蘭ジュ・ラ・ヴィヌーズ "シャンヴァン" ブラン			備考	
	畑	品種：シャルドネ 位置：標高120m、南向き 土壌：粘土石灰質（地中はキンメリッジ階の石灰質）	醸造		
	●VdF - Carignan カリニャン			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歳のカリニャンのオファーがあったので、購入して醸造。色気があり、標高が高い畑のせい、軽やかで涼しい仕上がり。
	畑	品種：カリニャン・ルージュ主体、カリニャン・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	醸造		
	●VdF - C'est Zarbi セ・ザルビ			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 bizarre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。
	畑	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	醸造		
	●VdF - Le Pinar qui rend si obscur ル・ピナール・キ・ラン・シ・オプスキュール			備考	Irancy "Croix Buteix"のブドウで造ったキュヴェ。品種構成からオペレーションは名乗れない。 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。
	畑	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	醸造		
	●Beaujolais Rouge - Captain Bojol ボジョレ・ルージュ キャプテン・ボジョル			備考	例年ブドウを買っている北部ブルゴーニュ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。
	畑	品種：ガメ100% 土壌：砂質	醸造		

		●Bourgogne Rouge - Les Rouquins ブルゴーニュ・ルージュ レ・ルカン		備考	<p>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ュの味わいがタンニンとともに広がる。</p> <p>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。</p> 
	畑	<p>品種：ピノ・ノワール100%</p> <p>植樹：1989年</p> <p>位置：標高250m、南西向き</p> <p>土壌：石灰質・粘土質</p>	醸造		
		●Coteaux Bourguignons - A Gégé コトー・ブルギニョン ア・ジェジェ		備考	<p>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。</p>
	畑	<p>品種：ガメ、ピノ・ノワール</p> <p>植樹：1930年代</p> <p>位置：標高150m、南西向き</p> <p>土壌：石灰質・粘土質</p>	醸造		
		●Bourgogne Coulanges la Vineuse Rouge ブルゴーニュ・克蘭ジュ・ラ・ヴィヌーズ・ルージュ		備考	<p>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。</p> <p>ブドウ以外の果樹園も多く、牧歌的な風景の残るエリア。</p>
	畑	<p>品種：ピノ・ノワール100%</p> <p>植樹：1969年</p> <p>位置：南南東向き</p> <p>土壌：石灰質・粘土質</p>	醸造		
		●Bourgogne Coulange la Vineuse - "Chanvan" Rouge ブルゴーニュ・克蘭ジュ・ラ・ヴィヌーズ "シャンヴァン" ルージュ		備考	<p>斜度の高い斜面の中腹で表土も少ない。</p>
	畑	<p>品種：ピノ・ノワール100%</p> <p>樹齢：2000年代植樹</p>	醸造		
		●Bourgogne Coulanges la Vineuse - Grole Tete ブルゴーニュ・克蘭ジュ・ラ・ヴィヌーズ グロール・テット		備考	<p>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>
	畑	<p>品種：ピノ・ノワール100%</p>	醸造		

	●Bourgogne Coulanges la Vineuse Rouge - "Chaply" ブルゴーニュ・克蘭ジュ・ラ・ヴィヌーズ・ルージュ "シャプリ"			備考	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。シャプ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いた。
	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		
	●Bourgogne Coulanges la Vineuse - Côte de Groué ブルゴーニュ・克蘭ジュ・ラ・ヴィヌーズ コート・ド・グルエ			備考	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。
	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		
	●VdF rouge - Les 4 z'amis レ・キャットル・ザミ			備考	2021年9月に澀引きし、2022年1月に瓶詰めした。
	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		
	●Bourgogne Épineuil - Vals Noirs ブルゴーニュ・エピヌイユ ヴァル・ノワール			備考	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。
	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		
	●Irancy イランシー			備考	イランシーのエリア内の複数の区画のブレンド。
	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		
	●Irancy - Haut Champreux イランシー オー・シャンプレー			備考	ラ・クロワ・ビュテックス、パロットと同じ丘の西向きの緩やかな斜面の畑。
	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		

		●Irancy - La Croix Buteix イランシー ラ・クロワ・ブテックス		備考	オー・シャンブールと同じ丘の上側で、50mほど標高があがり、斜度が高い。1級区画のポ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、柔らかく果実味豊かなピノ・ノワールである。
	畑	品種：ピノ・ノワール90%、セザール10% 植樹：1974年 位置：南西向き、250m 土壌：石灰質・粘土質	醸造		
		●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畑で、周りを森に囲まれた斜度の高い畑。
	畑	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1970年、1975年 位置：南向き、標高200m 土壌：石灰質・粘土質	醸造		
		●Irancy - Les Ronces イランシー レ・ロンス		備考	Les Ronces（レ・ロンス）はイランシーの一区画で、スパイスや野性的なニュアンスのワインを造る。彼の持っている畑の中でも、特に日当たりのよい畑で、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。
	畑	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1996年 位置：南向き、標高250m 土壌：石灰質・粘土質	醸造		
		●Irancy - Les Ronsardes イランシー レ・ロンザルド		備考	イランシーのレ・ロンスLes Roncesと、ブダルドBoudardesという以前イランシーV.V.に入れていた樹齢80年ほどの畑からのブドウを半分ずつアッサンブラージュ。
	畑	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1996年(Ronces) / 1950年(Boudardes) 位置：標高250m、南向き(Ronces) / 標高200m、南西向き(Boudardes) 土壌：粘土・石灰質	醸造		
		●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畑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・ロンスとは隣の畑で土壌的にも似ている。畑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、畑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。
	畑	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1940年代、2000年代 位置：南、南東向き 土壌：石灰質・粘土質	醸造		

	●Irancy - Les Ronzelots イランシー レ・ロンズロ			備考	同一の丘の斜面の最上部にあり、周囲を森に囲まれた、les RONcesとles maZELOTSの2つの畑のブレンド。
	畑	品種：ピノ・ノワール100% 位置：南向き、標高250m	醸造		
	●Irancy - Les Vieilles イランシー レ・ヴィエイユ			備考	いくつかの畑の、樹齢80歳を超える区画のブドウをブレンド。畑の個性よりも、高樹齢のブドウからできる、深みのあう味わいに重点を置く。
	畑	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1930年代	醸造		
	●Irancy - Les Boudardes イランシー レ・ブダルド			備考	ブダルドという以前イランシーV.V.に入れていた樹齢80年ほどの畑から。
	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		