

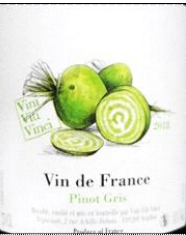


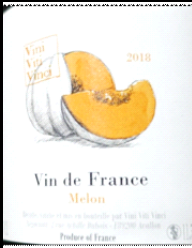
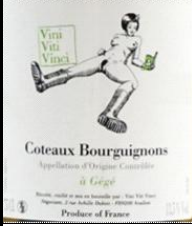
Vini Viti Vinci

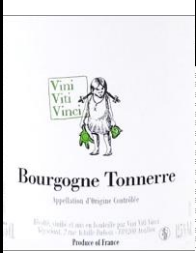
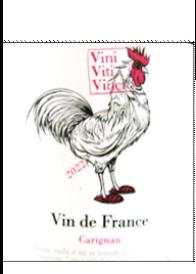
ヴィニ・ヴィティ・ヴィンチ

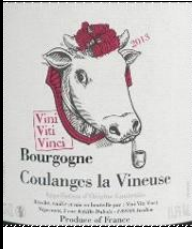


ニコラ・ヴォーティエは、1998年に“ヴァン・ナチュールの聖地”と称されたトロワのワインショップ兼バー「Aux Crieurs de Vin」を共同創業し、10年間サービスの最前線に立った人物。その後2009年、北ブルゴーニュのアヴァロンの町で自身のマイクロ・ネゴシアン、ヴィニ・ヴィティ・ヴィンチを立ち上げた。醸造学はワインバー創業の以前に学び、シャンパーニュ、オレゴンで研修。ネゴシアン立ち上げの前にもブルゴーニュでドメーヌおよびネゴシアン双方の現場を経験。栽培は農家に委ねつつ、収穫日はニコラが決め、自らチームを率いて収穫にあたる。セラーでは、開放槽で野生酵母発酵を行い、赤は基本的に全房。仕上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

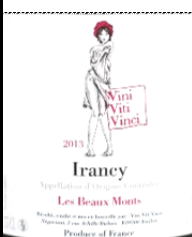
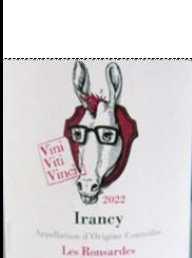
○Bourgogne Aligoté ブルゴーニュ・アリゴテ				備考	フレッシュなアロマに富む。厚みがあり生き生きとした印象。余韻には微かに塩味を感じる。 若いうちから楽しんでほしい味わい。
	畑	品種：アリゴテ100% 植樹：1999年 位置：南西向き 土壌：石灰質・粘土質	醸造 24時間デブルバージュ後、2/3は密閉タンク、1/3は228Lの木樽で発酵 澱引き後、マロラクティック発酵 1/3は228Lの木樽、2/3はタンクで澱とともに10か月間熟成、バトナージュは行なわない 澱引き後タンクにて3か月間熟成		
○Bourgogne Aligoté - Bréau ブルゴーニュ・アリゴテ ブレオ				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。
	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		
○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 マセレーション後、タンクで発酵、熟成		
●VdF - Pinot Gris ピノ・グリ				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。
	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週間マセレーション 木製樽で8か月間熟成		

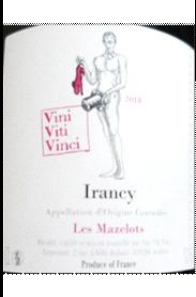
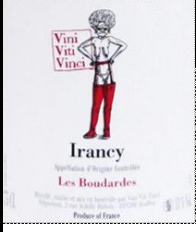
	○VdF - Melon ムロン			備考	
	畑	品種：ムロン・ド・ブルゴーニュ 100%	醸造		
	○VdF - Pinot Blanc ピノ・ブラン			備考	開放桶で全房マセレーションをするとアルコール度数が下がるので、ブレンドすることでアルコールポテンシャル16.5度だったものを15度で仕上げた。ダイレクトプレスの方だけではあまりに果実味がリッチすぎたが、マセレーションしたものとブレンドすることで立体感が生まれ、活き活きとして、タンニンの程よいグリップがある。
	畑	品種：ピノ・ブラン100%	醸造		
	○VdF - Sauvignon ソーヴィニヨン			備考	生き生きとした、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		
	○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		
	○Coteaux Bourguignons Blanc à 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		
	○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		

	○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		
	○Bourgogne Tonnerre Blanc ブルゴーニュ・トネール・ブラン			備考	2010～2012VTに造っていた（2011VTはAOPを名乗れなかったのでTon Air Mechantとしてリリース）。2023VTに久しぶりにブドウを購入できた。
	畑	品種：シャルドネ100% 土壌：石灰質・粘土質	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 Raziguères)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とか、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Cezar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。
	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・オブスキュール			備考	イランシーエリアの"Croix Buteix"の区画に植わるピノ・ノワールとセザールのブレンド。品種構成からアペラシオンは名乗れない。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。 2023VTは収量減により、セザール100%で1樽醸造。
	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	トネール村のレ・ルカンという区画から。 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。 
	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		
	●Coteaux Bourguignons à Gégé コトー・ブルギニョン 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：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		
	●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	喉を潤す飲み易いワイン。タンニンに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。
	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		
	●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	斜度の高い斜面の中腹で表土も少ない。
	畑	品種：ピノ・ノワール100% 樹齢：2000年代植樹	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	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。
	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 約20日間マロラクティック発酵の後半デブルバージュ 珪礫引きしたタンクで7か月間熟成 澱引きは1回		
	●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 "シャブリ"			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。
	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回澱引き		
	●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		
			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 古樽で8～20か月間熟成		
	●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		
			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 古樽で8～20か月間熟成		
	●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		
			12か月間木樽、18か月間タンクで熟成		

	●Irancy - Haut Champagne イランシー オー・シャンブルー			備考	ラ・クロワ・ピュテックス、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、柔らかくて果実味豊かなピノ・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・ロンズ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・ロンズと比べ、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 Jeunes イランシー レ・ジュヌ			備考	
	畑	品種：ピノ・ノワール100%	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.に入っていた樹齢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		