



Thomas Puéchavy

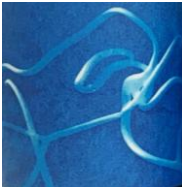
トマ・ピュエシャヴィ

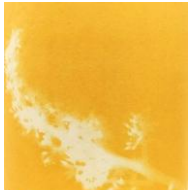
Racines

ワインを造り始める2019年までは、トマは長らく音楽に情熱を注いで来た。2003年～2016年まで、「Moriarty」というバンド名で活動（ハーモニカ担当）。フランス各地でのコンサートの際には、しばしばワインの産地を訪れ、時にはワインの造り手の元に滞在し、コンサートツアーのオフ・シーズンには、ワイナリーでの仕事を手伝ったりもしていた。バンドが活動休止にあたり、ロワールはアンボワーズの醸造学校に入学。パリ出身のトマだが、子供の頃から家族でロワール渓谷（ソローニュ）を訪れており、食卓にはよくロワールワインが並んでいたこともあり、トマもロワール川流域のワインに親しみがあつた。ヴーヴレ地区にシュナン・ブランの畑を3ha購入し、畑の植え替え、栽培方法の改良を行いつつ、ワイン造りがスタートした。見事なのはセラーで、石切り場でもあった洞窟がそのままセラーとなっており、温度・湿度ともに理想的な環境。住居も併設されており、2人の子供たちにもワイン造りをしているところを見せたいと考えていたため、住居とセラーが一緒になっていることは、トマにとっては必須条件だった。醸造では瓶詰時の亜硫酸添加あり。濾過をしないので、細かな澱が瓶底に沈んでいるが、味わいにはくっきりとした輪郭と透明感があるのがトマのスタイル。

エチケットのデザインは、音楽活動時代からコラボレーションをしている、写真家の友人クレモン・ドゥーヴによる作品。

(<http://clementdeuve.com>)

	<table> <tr> <th colspan="4">◎VdF - Pétillant - Les Turbulents ペティヤン レ・チュルブラン</th></tr> <tr> <td data-bbox="339 862 383 1037">畑</td><td data-bbox="383 862 707 1037"> 品種：シュナン・ブラン100% 樹齢：1990年代 位置：標高30m、 南向きの緩やかな斜面 土壌：粘土石灰質 </td><td data-bbox="707 862 750 1037">醸造</td><td data-bbox="750 862 1074 1037"> グラスファイバーもしくはステンレス タンクで醗酵 残糖が20g/Lになったところで瓶詰め 18か月間瓶内熟成 </td></tr> </table>	◎VdF - Pétillant - Les Turbulents ペティヤン レ・チュルブラン				畑	品種：シュナン・ブラン100% 樹齢：1990年代 位置：標高30m、 南向きの緩やかな斜面 土壌：粘土石灰質	醸造	グラスファイバーもしくはステンレス タンクで醗酵 残糖が20g/Lになったところで瓶詰め 18か月間瓶内熟成	備考	フランス語でTurbulentとは騒がしいものといった意味。 このワインがペティヤン・ナチュレルであるということから、ここでいうLes Turbulentsはワインが活気に満ちているという性質を表している。
◎VdF - Pétillant - Les Turbulents ペティヤン レ・チュルブラン											
畑	品種：シュナン・ブラン100% 樹齢：1990年代 位置：標高30m、 南向きの緩やかな斜面 土壌：粘土石灰質	醸造	グラスファイバーもしくはステンレス タンクで醗酵 残糖が20g/Lになったところで瓶詰め 18か月間瓶内熟成								
	<table> <tr> <th colspan="4">◎Petillant Rose - La Brosse ペティヤン・ロゼ ラ・ブロッス</th></tr> <tr> <td data-bbox="339 1131 383 1305">畑</td><td data-bbox="383 1131 707 1305"> 品種：コ、カベルネ・フラン、ガメ 樹齢：2005年 位置：標高112m 土壌：粘土質、シルト質 </td><td data-bbox="707 1131 750 1305">醸造</td><td data-bbox="750 1131 1074 1305"> 24時間マセレーション グラスファイバータンクで醗酵 適切な残糖分になったところで瓶詰 1年後デゴルジュマン </td></tr> </table>	◎Petillant Rose - La Brosse ペティヤン・ロゼ ラ・ブロッス				畑	品種：コ、カベルネ・フラン、ガメ 樹齢：2005年 位置：標高112m 土壌：粘土質、シルト質	醸造	24時間マセレーション グラスファイバータンクで醗酵 適切な残糖分になったところで瓶詰 1年後デゴルジュマン	備考	La Brosse：ブラシ。 淡い色のロゼスパークリング。デゴルジュマンをしているので、澱はない。
◎Petillant Rose - La Brosse ペティヤン・ロゼ ラ・ブロッス											
畑	品種：コ、カベルネ・フラン、ガメ 樹齢：2005年 位置：標高112m 土壌：粘土質、シルト質	醸造	24時間マセレーション グラスファイバータンクで醗酵 適切な残糖分になったところで瓶詰 1年後デゴルジュマン								
	<table> <tr> <th colspan="4">○VdF - Les Vrilles レ・ヴリーユ</th></tr> <tr> <td data-bbox="339 1400 383 1574">畑</td><td data-bbox="383 1400 707 1574"> 品種：シュナン・ブラン100% 樹齢：2000年代 位置：南向きの緩やかな斜面 土壌：粘土石灰質 </td><td data-bbox="707 1400 750 1574">醸造</td><td data-bbox="750 1400 1074 1574"> グラスファイバーもしくはステンレス タンクで醗酵 グラスファイバーもしくはステンレス タンクで14か月間熟成、容量が許せば 木製樽も使う </td></tr> </table>	○VdF - Les Vrilles レ・ヴリーユ				畑	品種：シュナン・ブラン100% 樹齢：2000年代 位置：南向きの緩やかな斜面 土壌：粘土石灰質	醸造	グラスファイバーもしくはステンレス タンクで醗酵 グラスファイバーもしくはステンレス タンクで14か月間熟成、容量が許せば 木製樽も使う	備考	ヴリーユとはブドウの巻ツルのことで、エチケットもそれがモチーフになっている。 樹齢の若いブドウ樹を木製樽を使わず醸造。が、ただ気軽かといえばそうではない、果実の成熟をしっかりと感じる。
○VdF - Les Vrilles レ・ヴリーユ											
畑	品種：シュナン・ブラン100% 樹齢：2000年代 位置：南向きの緩やかな斜面 土壌：粘土石灰質	醸造	グラスファイバーもしくはステンレス タンクで醗酵 グラスファイバーもしくはステンレス タンクで14か月間熟成、容量が許せば 木製樽も使う								

	○VdF - Le Rayon Blanc ル・レイヨン・ブラン			備考	キュヴェ名はLayonではなくRayon。光の筋を意味する。比較的古い樹からのブドウを、樽醗酵・熟成させたトマのスタンダードキュヴェ。 まっすぐな印象の酸、厚みのある果実味、スマートな骨格を備える。
	畑	品種：シュナン・ブラン100% 樹齢：1990年代 位置：南向きの緩やかな斜面 土壌：粘土石灰質	醸造		
	○VdF - Les Doyennes レ・ドワイエンヌ			備考	レ・ドワイエンヌは樹齢60-80年のドメーヌで最も古い畑。フランス語でDoyenは最も古いという意味。
	畑	品種：シュナン・ブラン100% 樹齢：1935～1955年 位置：標高30m、南向きの緩やかな斜面 土壌：粘土石灰質	醸造		
	○VdF - Chenin demi sec シュナン・ドウミ・セック			備考	1リットル当たり25グラムの残糖を残して仕上げたキュヴェ。粘性は強くなく、さらさらとしたテクスチャー。2020VTに生産。
	畑	品種：シュナン・ブラン100% 樹齢：1955、2005年 位置：標高30m、南向きの緩やかな斜面 土壌：粘土石灰質	醸造		