

Vincent Ricard

ヴァンサン・リカール

AOC Touraine

アンボワーズの醸造栽培学校を卒業、シノンのフィリップ・アリエやクロード・ルヴァスール(モンルイのフランソワ・シデンヌの叔父)で修行を積んだヴァンサンは、1998年以降テーゼ村のドメヌに戻り父のアランとともに土地の特長を生かしたワイン生産をするべく働いています。

シュール川沿い丘陵地に位置するドメヌ・リカールは、5世代続くファミリドメヌ。

17haを所有するうち12.7haはソーヴィニヨン・ブラン、他はガメイ、カベルネ・フランが植えられています。

南東向きの粘土石灰質土壌の畑で、自然環境を尊重したブドウ栽培を実践しております。

これまでも農薬や化学肥料など使用しない農法でブドウ栽培をしてきましたが、2009年に正式にオーガニック申請をしており、予定では2011年収穫分から“AB”(アグリキュルチュール・ビオロジック)移行中を記載、2012年収穫分からはオーガニックワインとして正式認定されることになっています。

収穫はすべて手作業、自然酵母での醗酵、酸化防止剤はソーヴィニヨン・ブランのフレッシュな美味しさをキープするため入れるが、添加量はできるだけ控えているとのこと。

RVF(ルヴュ・デ・ヴァン・ドゥ・フランス)やルージュ・エ・ブラン(フランスの自然派の優良生産者達を丁寧に紹介する実直な雑誌)での評価も高い、今後の活躍が楽しみな期待の出来る生産者です。

AOC Touraine blanc Le Petiot 2008 ル・プチオ 参考上代 ¥1,600

品種: 樹齢30年 ソーヴィニヨンブラン 100%

畑: 南北東方面の緩やかな傾斜地、(白色)粘土石灰質土壌が表面を覆い、地中はチュフォ(石灰土壌と珪土質土壌シリスの混ざったもの)

栽培: 2009年夏前にオーガニック申請をした

収穫量: 45hl/ha

醸造・熟成:

空気圧縮機でプレス後、ステンレスタンク内で4-5日間10°Cの状態ダブルバージュ(前清澄)され、自然にオリを取り除く。(2009のように優れた年にはこのオリをあえて少しとっておき、ワインにふくよかさを持たせるように工夫。)

コンクリートとステンレスタンクで15-17°Cの低温で約3週間発酵、その後ステンレスタンクと2年もの円錐型木樽でシュール・リ熟成(ボトリング時期にもよるが平均5ヶ月)を経てボトリングされる。

特徴: 青リンゴ、ハーブのアロマ。さわやかな酸味があり食事に合わせやすいワイン。

主な販売店: パリミシュラン星付き: Chikito / Cottage Trianon / Carré des Vosges ほかに約30件

ワインバー パリ: l'Ebauchoir / l'Annexe / Tagada / Tourbillon

アペリティフとして、またはビストロやカフェでグラスワインとして幅広くお使いになれます。

Vin de Table Pétillant N.V(2008) 参考上代 ¥2,400

ナチュラル・ペティヤン

品種：樹齢 30 年 ソーヴィニヨンブラン 100%

畑：南北東方面の緩やかな傾斜地、(白色)粘土石灰質土壌が表面を覆い、地中はチュフオ(石灰土壌と珪土質土壌シリスの混ざったもの)ただ畑の区画は必ずしもプチオではなく、年によってトロワ・シェーヌ(プチオの上級キュヴェ)であったり、プチオだったりする。ぶどうの度数や味わいによって決める。収穫時の糖度は約 12.40%、過熟のブドウを避けながら十分に熟したものを厳選する。

ちなみに 2008 年はトロワ・シェーヌに使うブドウを使用。

栽培：2009 年夏前にオーガニック申請をした。順調に行けば 2011 年収穫分から“AB 移行中を記載、2012 年収穫分からはオーガニックワインとして正式認定される。

収穫量：30 hl/ha

醸造・熟成：空気圧縮機でプレス後、ステンレスタンク内で 10℃の状態に 3 週間と長い間デブルバージュ(前清澄)され、自然にオリを取り除く。

3 年物の樽でワインとカーヴ共に 13~16℃の状態に約 1~2 ヶ月間醱酵、醱酵終了前に残糖成分が 15~20g になった時点でステンレスタンクに入れ、ステンレスの平板で-2℃に冷却して軽くフィルター(珪藻土)に通してボトリング。

その後はビンで 11~12 ヶ月寝かせられる。長期間熟成させるのは、プリュットな青みとフレッシュさだけを感じるようなものではなく、よりグルマンで柔らかさとふくよかさのある味わいに仕上げるため。

ヴォルテックスのキュヴェは、よりドライな味わいが引き立つように澱引きなしの状態に輸入される。フランス国内用はデゴルジュマン後、同じワインで不足量が継ぎ足され栓がされる。いずれにせよ酵母などの添加はない。

特徴：細かくて優しいガスと、若々しい果実の酸味がさわやかさを醸し出す。採れたてのブドウの皮を食べたときのようなパリッとした新鮮さと皮の内側に溢れるジューシーさがワインの中にある。

ヴァンサン・リカール曰く、自然な発砲酒なので少々の濁りもあるし、泡の立ち具合も保存温度や状態によって変わってくる。アクシデントで少々保存温度が上がったほうが繊細な泡の立ち具合がより活発になり、ペティヤンらしくなるかもしれない(笑)とのこと。

2008 年：ヴァンサン・リカールにとっては、十分優良年。生産量は低い、しっかりしたストラクチャー、整った果実味、アルコールと酸のバランスも優れている。彼にとって大事なのは、8 月 9 月の天候。従って 2008 年は春から夏にかけて雨量も多く、気温も高い年ではなかったが、ブドウはゆっくり熟し、アルコール分のそう高くない、酸のバランスが良い。2007 よりずっと素晴らしい年。

ラベルの「Le Vinsans Ricard」とは？

Le Vinsans Ricard = Le Vin Sans Ricard 読み方は、どちらもヴァンサン・リカール。

ヴァンサン・リカール(人名)=リカールなしのワインの意味。

リカールとは、フランス人の親父様たちが水で割って好んで飲む半透明色のアブサンのようなアルコール。

このペティヤンを飲めばリカールは必要なくなる！？との意味を込めて。

(有)ヴォルテックス