

Victor Richard

ヴィクトル・リシャル



" Limiter au maximum les interventions pour le plus naturellement possible "

「介入を最小限に抑え、可能な限り自然に」

ジュラ中央部のル・ヴェルノワに1824年より続くぶどう栽培家で、1960年に4代目のヴィクトル・リシャルがドメーヌを設立して自社ビン詰めを開始しました。1996年より、エノログ（醸造技師）の国家資格を持つ5代目クリストフが運営しています。

長年にわたるリュット・レズネ栽培を経て2018年にビオロジック栽培に転換し、2021年に「ECOCERT」の認証を取得しています。また、もともと森林に囲まれていることに加えて、畑の周囲に様々な樹木や草花を植えることで、極めて豊かな生物多様性を確保しています。

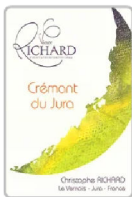
「私たちの畑とその周辺は多種多様な生き物たちで溢れています。彼ら全員が協力して、素晴らしいぶどうを育ててくれています。土はふかふかで、健康そのもので、根は地中深くまで伸びています」。

醸造はぶどうへの負荷を最小限に抑えることを旨としており、例えばプレシュラージュにおいても低圧で長時間かけて行うことで、果皮の破碎を伴わない超精密な圧搾を心がけています。SO2はその年のぶどうの衛生状態に応じてアルコール発酵の前、およびマロラクティック発酵の後に極少量のみ使用しています。

「ジュラワインならではの野趣と深みに満ち溢れた、みずみずしく繊細なワイン造りを目指しています」という彼の作品は、フランスミシュラン3つ星の「ラルページュ」をはじめとする国内外の多数のレストランで、繊細な料理とともに楽しまれています。

ラベルの絵は、妹のクリスティーヌさんが描いたものです。「長年畑に出ていると、月が生き物たちに与える影響とその重要性を肌で感じられるようになりました。このことが私たちのワインのおおもと、核心であると考え、ラベルに採用することにしました」。

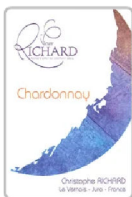
所在村	Le Vernois
所有畑面積	7.3ha
醸造家	Christophe Richard
趣味	ランニング、ハイキング
継承年	1996年
栽培	2018年よりビオロジック栽培（2021年に「ECOCERT」の認証取得）
醸造	収穫はすべて手摘み。白は除梗しない、赤は除梗100%。SO2の使用は必要最小限
販売先	フランス国内85%（仏ミシュラン3つ星「ラルページュ」等レストランが多い、ワインショップ、個人のワイン愛好家）、輸出15%（EU各国、イギリス、アメリカ、香港等）
掲載実績	「Bourgogne Aujourd'hui」等
Web	https://domaine-richard.fr/



Crémant de Jura

クレマン・ド・ジュラ

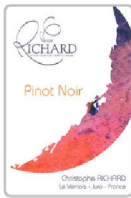
ヴォワトゥール村およびル・ヴェルノワ村産のシャルドネ100%。合計1.5ha。粘土石灰質土壌。樹齢約30年。収量は60hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、6ヶ月間熟成。12ヶ月間以上ビン熟成。ドザージュは6g/L。



Chardonnay

シャルドネ

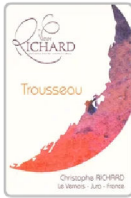
AOC Côtes de Jura。シャルドネ100%。ル・ヴェルノワ、ラヴィニー、ヴォワトゥール各村の区画合計で1.7ha。粘土石灰質土壌。平均樹齢20年。収量は40hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、228リットルの樽で12ヶ月間熟成。新樽は不使用。清澄は行わず、軽くフィルターをかけてビン詰め。



Pinot Noir

ピノ・ノワール

AOC Côtes de Jura。ピノ・ノワール100%。ヴォワトゥール村に0.6ha。粘土石灰質土壌。平均樹齢35年のVV。収量は40hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、8ヶ月間熟成。



Trousseau

トルソー

AOC Côtes de Jura。トルソー100%。ヴォワトゥール村に0.7ha。粘土石灰質・赤色泥灰土壌。平均樹齢15年。収量は40hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、8ヶ月間熟成。