

# Vincent Wengier

ヴァンサン・ヴァンジエ



" On fait le vin que l'on aime, qui nous ressemble "

「自分が美味しいと思うワイン、自分を反映するワインを造る」

シャブリ村の5km南、プレーイ村に1930年より続くぶどう栽培家で、1998年に3代目ヴァンサン・ヴァンジエが継承しました。同年、化学肥料と殺虫剤、防腐剤の使用を止めてリュット・レゾネ栽培を開始。造ったワインはお父さんの代から加盟していた協同組合「ラ・シャブリジェンヌ」やネゴシアンにバルクで販売してきました。

「私は自分の仕事に真面目に打ち込んでいただけですが、多くのネゴシアンやクルティエたちから、あなたのワインは本当に美味しいと言われ続けるうちに、自分でビン詰めしてみたいと思うようになりました。また、かつて「ドメヌ・ド・ラ・コンシエルジュリー」（オーナーのクリスチャン・アディーヌの引退時に「ジャン・マルク・ブロカール」に売却されたピオロジック・ドメヌ）に学んだピオロジック栽培を実践することで、もっと美味しいワインを造ることができるのではないかと考えました」。

こうして2018年、総面積27ヘクタールを擁する新ドメヌ「ヴァンサン・ヴァンジエ」が誕生し、翌2019年、厳格なサステナブルの認証である「Haute Valeur Environnementale（高い環境価値）」の最高段階「レベル3」の認証を取得すると同時に、ピオロジック栽培への転換を果たしました。（「ECOCERT」に申請済みで、2023年に認証を取得する予定です）。

みずみずしい口当たりとたっぷりとしたリッチテイストを高次元で両立し、普通に「美味しい」としか言いようがない彼の作品は、発売早々にして各国のワインバイヤー陣をうならせ、ワインメディアの注目を集め、各種ワインコンクールで多数の金賞を受賞することになりました。

「美味しいと言っていただけことは本当に嬉しいです。ただ、私はぶどうが発酵してワインになるために最適な環境を作るサポートをしているに過ぎず、その品質や味わいは、健康な土壌で培われる、ぶどう自身の力によるものです」。

所在村	Préhy
所有畑面積	27ha
醸造家	Vincent Wengier
趣味	トレイルランニング、ランニング、サイクリング、スキー
継承年	1998年
栽培	2019年に「HVE（Haute Valeur Environnementale）」の最高段階「レベル3」の認証取得。2019年よりピオロジック栽培（2023年に「ECOCERT」の認証取得）
醸造	赤は100%除梗、白は除梗しない。天然酵母のみで発酵。ステンレスタンクによる清潔な醸造
販売先	フランス国内80%（レストラン、ワインショップ、個人のワイン愛好家）、輸出20%（EU各国、カナダなどに開始したばかり）
掲載実績	「Guide Hachette」、「Gilbert & Gaillard」、「La Revue du Vin de France」、「Terre de Vins」、「Le Point」等
Web	<a href="https://www.chablis-wengier.fr/">https://www.chablis-wengier.fr/</a>



## Bourgogne Aligoté

ブルゴーニュ アリゴテ

プレーイ村に10ha。キンメリッジアン土壌。平均樹齢20年。ステンレスタンクで発酵後、10ヶ月間シュール・リー熟成。花束のような芳香と、柑橘系の爽快な味わいをお楽しみいただけます。2020年ヴィンテージは、2021年度「ジルベール&ガイヤール国際コンクール」金賞受賞。



## Bourgogne Blanc

ブルゴーニュ ブラン

AOPシャブリとの境界に位置するプレーイ村内のリウ・ディ「レ・シャン・ルヴロー」に4.5ha。（プレーイ村は、AOPシャブリとAOPブルゴーニュの両方の畑がある唯一の村です）。キンメリッジアン、ポルトランディアン基盤の粘土石灰質土壌。樹齢10～15年。ステンレスタンクで発酵後、10ヶ月間シュール・リー熟成。完熟したメロンやハチミツを思わせる、驚くほどリッチな味わいです。2019年ヴィンテージは、2020年度「ジルベール&ガイヤール国際コンクール」および2020年度「リヨン国際コンクール」でダブル金賞受賞。2020年ヴィンテージは、2022年度「パリ農産物コンクール」で金賞受賞。



## Bourgogne Rouge

ブルゴーニュ ルージュ

AOPシャブリとAOPブルゴーニュの両方の畑がある唯一の村であるプレー村およびその南に接するサン・シル・レ・コロン村に合計1.8ha。キンメリッジアン、ポルトランディアン基盤の粘土石灰質土壌。樹齢約10年。収量は40hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、228リットルの樽でマロラクティック発酵&12ヶ月間熟成。新樽比率は15%。



## Chablis

シャブリ

「レ・マラント」と「レ・プラント」合計で10ha。キンメリッジアン土壌。平均樹齢35年のVV。ステンレスタンクで発酵後、10ヶ月間シュール・リー熟成。はちきれんばかりの柑橘系のフルーツ感と、たっぷりとしたミネラルに由来するスモーキーな塩味が特徴です。2019年ヴィンテージは、2020年度「ジルベール&ガイヤール国際コンクール」および2020年度「リヨン国際コンクール」でダブル金賞受賞。



## Chablis Quintessence

シャブリ カンテサンス

傾斜30~40度の斜面上に位置する樹齢45年以上の古樹区画のぶどうのみを使用。0.9ha相当。キンメリッジアン土壌。収量は30hl/ha。228リットルの樽で発酵後、12ヶ月間熟成。新樽率は20%。キュヴェ名の「カンテサンス」は「神髄」の意味。