

# Ronc di Vico

ロンク・ディ・ヴィーコ Bio



『フリウリのグランクリュ』のひとつポヴォレット地区のベッラゾリア周辺に畑を所有。非常にミネラル感が高くフレッシュなワインを造る。全体で20hl/ha以下という恐ろしい低収量のため、生産本数は限られるガレージワイン。

ワイナリーの設立は2004年。ブドウ栽培家の家系に育ったジャンニ・デルファプロが、自らワインを造り始めたきっかけは、1本の古いレフォスコのワインとの出会だった。地元の名産の生産者の手によるそのワインは、まるでブルゴーニュの古酒のような儂い色調と素晴らしい芳香をまとい、ワイン愛好家でもあった彼の心を強く揺さぶった。レフォスコという、フリウリが誇る土着ブドウに大きなポテンシャルを見出した彼は、この品種から偉大なワインを生み出すことを決意したのである。



祖父の代では凡庸な平地の畑からワインを造りバルク売りしていたが、彼はより質の高いワインが生まれる斜面の畑を少しずつ買い足し、上質のブドウを育てるためにお金や労力をいとわず試行錯誤を繰り返した。ワイナリー設立に先立って、2003年に元詰めを開始。この記録的に暑い年のワインには果実味が深みに欠けるものが多い中、ジャンニのワインは素晴らしいバランス感とフィネスを備えており、フリウリ最高の生産者であるミアニのエンツォ・ポントーニを驚かせた。ジャンニのワインに対する姿勢に共感したエンツォは畑の世話の仕方から細部へのこだわり等、自身が培った技術を手ほどきし、ロンク・ディ・ヴィーコの黎明期をバックアップした。

ジャンニの畑が位置するのは、コッリ・オリエンター北部にある『フリウリのグランクリュ』のひとつポヴォレット地区のベッラゾリア周辺である。同じく『フリウリのグランクリュ』である温暖なプットリオ地区と比べると雨が多く、気温も平均して2-3度低い涼しい土地で、ブドウが完全に熟すには2週間以上長くかかることもある。さらにワインに香りをもたらす寒暖差もより大きく、独特のフローラルさやスパイス性が備わる。また、シストや粘土、泥灰土が層をなす土壌からは、高いミネラル感とフレッシュさをワインにもたらす。フリウラーノやメルロはもちろん、晩熟なレフォスコに最適なテロワールだ。この地区は偉大な甘口ワインの産地としても名高い。

祖父宅を改装した醸造施設は非常に小さく、正にガレージワインと呼ぶにふさわしい。2011年までは白ワインの熟成のためにロンコ・ニエミツのセラーを借りていたほどである。全体で20hl/ha以下という恐ろしい低収量のため総生産本数は限られており、ヘクタールあたりに換算するとわずか千本余りとブルゴーニュ最高のワイナリーと比べても少ない。2007年の1 Vini di Veronelli誌では初登場で高い評価を受け、甘口のマテッチは『最も感動したワイン』に贈られるイル・ソレを獲得。コッリ・オリエンター北部のエレガンスを体現したワインはWine Advocateなど専門各誌で注目を集めている。



## フリウラーノ 2021 Friulano



限定 希望小売価格 ¥4,000

- 産地: D.O.C. Friuli Colli Orientali
- 品種: フリウラーノ100%
- 熟成: バリックで澱と共に10ヶ月(新樽25%)
- 評価: —
- アルコール度数: 14%

1950年に植樹された単一区画のフリウラーノから造られる。瑞々しい柑橘系果実や白桃の香り。蜜つぼさのある高密度の果実に際なく縮み込まれた上質な酸と堅固なミネラルが味わいを引き締める。グラスの中で滑らかさとボリュームを増す一方、緩むことのない凛とした佇まいにポヴォレットの冷涼なテロワールが感じられる。

## ソーヴィニヨン 2021 Sauvignon



限定 希望小売価格 ¥4,000

- 産地: D.O.C. Friuli Colli Orientali
- 品種: ソーヴィニヨン・ブラン 100%
- 熟成: バリックで澱と共に10ヶ月(新樽25%)
- 評価: —
- アルコール度数: 14.8%

熟した黄桃の凝縮したアロマにフレッシュハーブのヒント。アタックから肉厚な果実が感じられ、ジュシーな味わいはエネルギーと緊張感に満ちている。シャープなフィニッシュにはオークが心地よく漂う。

## ヴィコロソ 2021 Vicorosso



限定 希望小売価格 ¥3,900

- 産地: D.O.C. Friuli Colli Orientali
- 品種: レフォスコ50%、メルロー50%
- 熟成: バリックで澱と共に18ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 15%

ロンク・ディ・ヴィーコの基本となる赤のキュヴェ。ラズベリー、アメリカンチェリー、スマイルのフローラルな香りをカカオやグリンしたハーブのヒントが引き立てる。口いっぱい広がる凝縮した果実とともに姿を現すしっかりとした酸と豊富で細かなタンニン。滑らかな質感を持つしなやかなスタイルで、長い余韻が楽しめる。

## レフォスコ 2021 Refosco



限定 希望小売価格 ¥6,700

- 産地: D.O.C. Friuli Colli Orientali
- 品種: レフォスコ100%
- 熟成: バリックで澱と共に18ヶ月(新樽50%)
- 評価: —
- アルコール度数: 14.5%

ジャンニが誇りとするフリウリの土着品種レフォスコの中で最も良質とされる亜種、レフォスコ・ダル・ベドゥンコロ・ロソツを用いた最高作。ブラックベリーのジャムや野生のハーブ、スパイスの重みのある香り。深みのあるリッチな果実を中心とし、生き生きした酸、豊富なタンニンがスケールの大きさを支えている。

## マテック (50cl) 2021 Matec



限定 希望小売価格 ¥6,700

- 産地: D.O.C. Friuli Colli Orientali
- 品種: ピコリット100%
- 熟成: バリック18ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 12%

3週間~1ヶ月間陰干ししてプレス。オレンジピールの砂糖漬けや黄桃のコンポート、ミント、花のゴージャスな香り。肉厚な果実を涼やかな酸が支え、甘口の白ワインにありがちな重苦しさが微塵もない。ニュアンスに富み非常に表情豊かな甘露である。