DOMAINE DE VAUROUX

CHABLIS

Olivier Tricon

DES MOMENTS À PARTAGER

Olivier Tricon

CHABLIS

DES MOMENTS À PARTAGER

Olivier Tricon

CHABLIS

Olivier Tricon
Producteur, récoltant et négociant à Chablis.

LE PLUS BEAU DES MÉTIERS
最高の職業

Qu'est ce qu'un homme heureux ? Celui qui donne du bonheur à un grand nombre d'autres. Voilà pourquoi Olivier Tricon l'affirme avec conviction : il exerce «le plus beau métier du monde». Ce bonheur présente les reflets dorés d'un chablis à maturité dans un verre au Japon, en Angleterre, en France... Il captive le nez et délie les langues. C'est ce qui fait courir Olivier Tricon des rangs de vignes de sa terre natale de Chablis aux grandes capitales du monde entier. En passant, bien-sûr, par les caves où naissent les arômes et les saveurs de ses terroirs inimitables. Le vigneron ne compte ni ses heures, ni son énergie. Il demande le meilleur à son équipe, il exige la quintessence de ses vignes. Tout cela pour partager un moment inoubliable autour d'un grand vin blanc de Chablis signé Olivier Tricon. Un moment d'intense bonheur...

幸せな人とはどんな人でしょう？それは多くの人々に喜びを与える人物ではないでしょうか。「ヴィニュロンはこの世で最高の職業」とオリヴィエ・トリコンは自信を持ってこう断言します。熟成した黄金色になったシャブリこそ幸せの証。日本やイギリス、そしてフランスの食卓に上って香りで人々を魅了し、快活にしてくれます。このため、オリヴィエ・トリコンは生まれ故郷のシャブリの畑から比類なきテロワールの香りと味わいが生まれる醸造所、そして世界中の都市まで駆け回っています。オリヴィエは時間も体力も惜しみません。スタッフに最善を尽くすよう指示し、畑の真髄を追求しています。自分の手けたシャブリが人々に忘れがたい極上の時を共有してくれることを願って……。

CHABLIS : LE VIN BLANC SEC PAR EXCELLENCE
シャブリ：卓越した辛口白ワイン

Un cépage, le Chardonnay. Une couleur de vin, blanc. Cette apparente simplicité recèle toute l'élégance, la pureté et la minéralité des vins de Chablis. Leur succès planétaire est d'abord un don de la nature. Il y a plus de 150 millions d'années, une roche calcaire spécifique a sédimenté ici. Elle est reconnaissable à ses petites huîtres fossilisées. Les géologues les appellent Exogyra virgula.

Plus tard, sur ce vignoble aux origines antiques, se sont succédé des hommes laborieux, moines ou simples paysans. Sélectionnant le meilleur cépage, inventant des techniques de culture d'excellence, ils ont appris à dompter des sols et un climat parfois rude.

Millésime après millésime, ils ont aussi repéré les terroirs les plus aptes à donner de grands vins. Une hiérarchie à quatre niveaux en découle :

Petit-Chablis ; Chablis ; Chablis 1er cru ; Chablis grand cru.

Le domaine de Vauroux jouit du privilège de cultiver des vignes dans chacun de ces quatre niveaux d'appellation.

使用ぶどう品種はシャルドネだけ。白ワインのみ――非常にシンプルなのに、シャブリは優雅さと透明感とミネラル感を秘めています。世界中でシャブリが評価されている理由に、まず自然条件が挙げられるでしょう。1億5000年前、独特な石灰岩がこの地で形成されました。この石灰岩には学名エグゾギュラ・ヴィルギュラと呼ばれる小さな牡蠣の化石が含まれています。

後世、この古代の地層の上に拓かれたぶどう畑は、勤勉な修道士たちやお百姓たちの手によって継承されてきました。最適なぶどう品種を模索し、優れた栽培技術を開発して土壌、そして時には厳しい気候に適応してきたのです。

長い年月にわたり、修道士やお百姓たちは偉大なワインを生み出すテロワールを画定してきました。現在、シャブリにはプティ・シャブリ、シャブリ、シャブリ・グランクリュの４階層のAOCがあります。

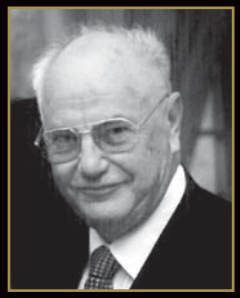
ドメーヌ・ド・ヴァルーは４階層全てのAOCに畑を所有しています。

DOMAINE DE VAUROUX, UN SUCCÈS FAMILIAL
ドメーヌ・ド・ヴァルー：一族の成功

L'histoire du domaine de Vauroux se confond avec celui du renouveau du vignoble chablisien, entamé dans les années 1970.
Jean-Pierre Tricon, le père d'Olivier et Claude, son oncle, plantent leurs premières vignes en 1972. Ils acquièrent par la suite de multiples parcelles pour finalement donner naissance à un domaine constitué de 13 hectares d'un seul tenant. Une situation exceptionnelle en Bourgogne !
La ferme de Vauroux, située sur les hauteurs de Chablis, se consacre alors essentiellement au travail de la vigne.
Vauroux, Tricon, ces deux noms vont pouvoir entamer leur tour du monde...

ドメーヌ・ド・ヴァルーの歴史は、1970年代のシャブリ産地の復興期に重なります。
オリヴィエの父でもありクロードの叔父でもあるジャン＝ピエール・トリコンが、1972年に最初のぶどうを植えました。その後も少しずつ小さな区画を買い足していき、13ヘクタールの一続きの畑を持つドメーヌが誕生しました。ブルゴーニュではなかなか珍しいケースです！
シャブリの高台にあるヴァルー農場では、主としてぶどう栽培に従事していました。　ヴァルー、トリコンのふたつのブランドはここから世界に羽ばたくことになりました……。

Jean Tricon


Jean-Pierre Tricon

Claude Tricon

OLIVIER TRICON
UN HOMME D'ACTION ET DE CONVICTION

Entreprenant, indépendant, énergique... Les clefs de la réussite d'Olivier Tricon pourraient se résumer à ces quelques mots. Il est homme à aller de l'avant. Son goût pour la découverte d'autres cultures, sa facilité à entrer en contact avec des personnalités venues d'autres horizons, la force de ses convictions... Voilà le portrait d'un infatigable entrepreneur, d'un meneur d'hommes.

En bâtisseur, il sait qu'un édifice stable ne se construit que sur de solides fondations. De ses débuts, comme simple ouvrier viticole dans l'exploitation de son père, il garde un profond respect pour les générations qui l'ont précédé.

Il a aussi très tôt pris son indépendance. Après s'être imaginé, un temps, parcourir les océans comme marin, Olivier Tricon a été rattrapé par ses racines bourguignonnes. Ses études de viticulture et d'œnologie l'ont conduit dans différents vignobles français (Côte de Beaune, Châteauneuf-du-Pape, Madiran, etc.). Il a aussi exercé comme courtier, avant de fonder son propre négoce sous le nom Maison Tricon.

En 1998, il rachète le domaine de Vauroux, poursuivant le développement de l'exploitation. Celui-ci s'étend aujourd'hui sur 46 hectares et compte à sa gamme quelques-uns des terroirs les plus fameux du Chablisien : le grand cru Bougros, les premiers crus Montée de Tonnerre ou Montmains. Olivier Tricon s'est entouré d'une vingtaine de jeunes collaborateurs. Solidement enraciné à Chablis, mais en permanence dans l'action, le vigneron envisage l'avenir comme une nouvelle aventure.

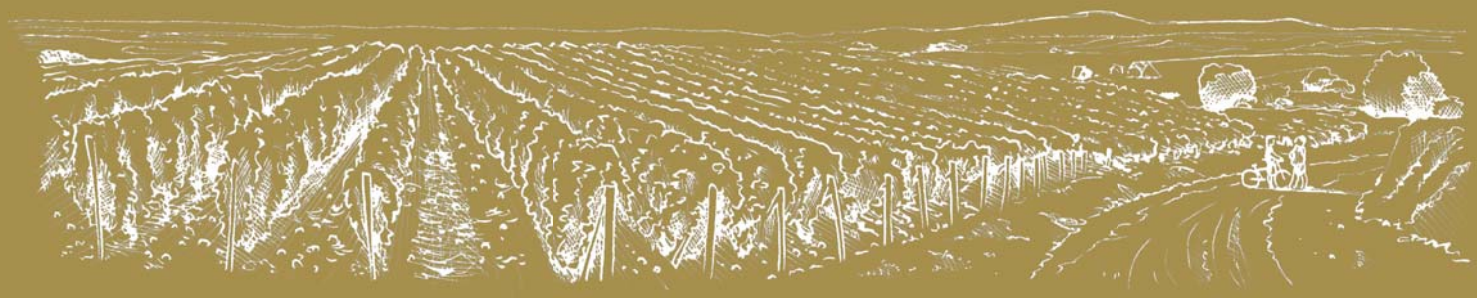
オリヴィエ・トリコン：行動と信念の男

先見の明、自主性、エネルギッシュ……オリヴィエ・トリコンの成功の秘訣はここにあります。異文化に心を開き、外国の人々と交流し、強い信念を持つ……これが前向きな性格で疲れを知らない企業家・リーダー、オリヴィエのプロフィールです。

安定した建物というものは強固な地盤の上にしか構築されないことを建築家は知っています。ワインの世界も同様で、畑で黙々と作業してきた父ジャン＝ピエールがそうであったように、オリヴィエも会社創立当初からシャブリの伝統を受け継いできた先代たちに深い敬意を抱いています。

オリヴィエは早くに独立を果たしました。船乗りになって大洋を巡りたいと思った時期もありましたが、やはり出身地ブルゴーニュに留まりたいという気持ちには敵いませんでした。フランス各地（コート・ド・ボーヌ、シャトー・ヌフ・デュ・パープ、マディラン等）で栽培と醸造を学んだほか、自身のネゴシアン、メゾン・トリコンを立ち上げる前にワインブローカーも経験しました。

1998年、ドメーヌ・ド・ヴァルーを買収し、そのまま事業を継承しました。現在、グランクリュのブーグロ、プルミエ・クリュのモンテ・ド・トネール、モンマンなどシャブリでも評価の高い区画を含む43ヘクタールを所有しています。オリヴィエ・トリコンは約20人の若いスタッフとワイナリーを運営されています。しっかりとシャブリに根を下ろしながら、常に行動的に将来を見据えています。



DE LA VIGNE À LA CAVE

Les vins du Domaine de Vauroux sont le fruit de la rencontre entre un terroir d'exception et un savoir-faire ancestral, toujours en mouvement.
Le terroir : c'est le fameux vignoble de Chablis. Les vignes s'y épanouissent sur des coteaux exposés au sud-est et au sud-ouest, inclinaisons idéales pour faire mûrir les raisins. Elles se dorent à la lumière douce et bienfaitrice du mois de septembre qui caractérise bien souvent le climat de ce coin septentrional de la Bourgogne.

Dans le même temps, les ceps puisent leur énergie minérale dans les marnes calcaires. La roche kimméridgienne apporte ce caractère cristallin, pur, des grands vins de Chablis.

Le chardonnay, cépage bourguignon par excellence, traduit avec fidélité les nuances de toutes les parcelles du domaine.

Pour donner la mesure la plus fidèle de cette expression inimitable, le domaine de Vauroux entretient jalousement son savoir-faire. Une tradition réinventée à chaque millésime.

Une de nos vignes au printemps : «les Pargues»

私たちの所有畑の一つ「レ・パルグ」の春の風景

L'équipe du domaine prend soin du vignoble selon les principes de la viticulture raisonnée. Elle intervient seulement en cas de nécessité et dans le respect des équilibres naturels.

La récolte s'opère à maturité optimale. Les raisins sont conduits au chai et triés dans le plus grand respect pour en préserver le potentiel aromatique et gustatif.
Un pressurage délicat des grappes permet d'extraire le meilleur du fruit. Les fermentations se déroulent en grande majorité en cuves inox (seules certaines cuvées sont vinifiées en fûts de chêne). L'objectif d'Olivier Tricon est de garantir la plus grande élégance aromatique à ses vins. Les rythmes propres à chacun d'eux sont respectés pour développer les caractéristiques d'un futur grand chablis à la fois pur, minéral mais aussi structuré.

Olivier Tricon s'est doté au fil des années d'un outil de travail fonctionnel et moderne. Depuis les vendanges jusqu'à la mise en bouteille, une hygiène draconienne est observée pour assurer la plus grande précision gustative à chaque cuvée.

畑からワイナリーへ

ドメーヌ・ヴァルーのワインは、卓越したテロワールと先祖代々から伝わるノウハウの結晶で、常に進化し続けています。

テロワール：有名なワイン産地シャブリ。ぶどう畑はぶどうがよく熟すのに最適な南東と南西を向いた斜面に広がっています。ブルゴーニュ北部特有の9月の好天と柔らかい日差しに恵まれています。また、ぶどうの樹は土壌から泥灰と石灰を吸い上げます。クリスピーでピュアなシャブリの味わいは、このキンメリジャン土壌に由来します。ブルゴーニュの高級品種シャルドネは、ドメーヌの各パーセルの微妙に異なる特徴をワインによく反映します。

この微妙なテロワールを最大限に引き出すために、ドメーヌ・ド・ヴァルーではあらゆるノウハウを駆使しています。そして毎年、そのヴィンテージの特徴に合わせて醸造しています。

ドメーヌのスタッフは、低農薬農法で栽培しています。これは畑の状態に応じて環境に配慮しながら農薬を散布する農法です。ぶどうは最適な成熟期を見計らって収穫します。ワイナリーに搬入された収穫果はアロマと味わいを生かすように選果されます。

穏やかに圧力を収穫果に掛けることによって、極上の果汁が得られます。その後、大半の果汁はステンレス・タンクで発酵します（一部のキュヴェのみオーク樽発酵）。オリヴィエ・トリコンが目指すのはエレガントなアロマがワインに生きていること。ピュアでミネラリー、そしてストラクチャーもある偉大なシャブリの特徴を引き出すために、作業はタンクごとに経過を見ながら進めていきます。

オリヴィエ・トリコンでは機能的で最先端の機器を毎年導入しています。また、各キュヴェの特徴をそのまま味わっていただくために、収穫から瓶詰まで厳しく衛生管理をしています。

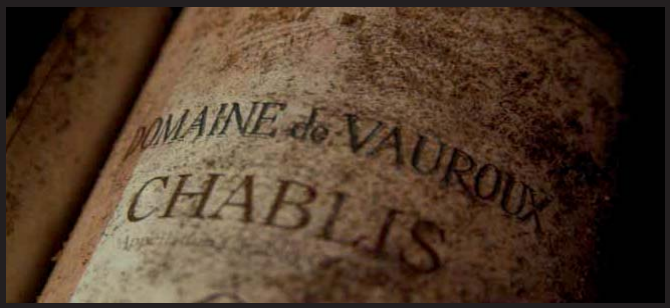
DU «PETIT» AU GRAND
「プティ」からグランまで

Avec 46 hectares, Olivier Tricon dispose d'une large gamme de vins de Chablis. Elle s'étend du Petit-Chablis, jusqu'au Grand Cru. En 2001, Olivier Tricon a repris 6,5 hectares en appellation Bourgogne Chardonnay pour compléter son offre. Ses vignes sont situées sur des terroirs très bien exposés sur la commune de Tonnerre, à une quinzaine de kilomètres de Chablis.

Bourgogne : c'est un vin blanc léger, de couleur or blanc à reflets verts. Ses parfums frais rappellent le raisin. Il laisse une persistance aromatique agréable, d'une belle finesse et floral au nez.
Petit Chablis : Sa robe or vert et son bouquet minéral sont typiques de ce vin, dont le fruit tient un rôle important. Il est très agréable de par sa vivacité et très désaltérant.
Chablis : Sa robe limpide avec des senteurs d'amandes et de silex développe des notes fruitées et florales. Le mélange du gras et de la fraicheur, dus à l'acidité, en fait un vin élégant.

46ヘクタールの畑からオリヴィエ・トリコンでは、プティ・シャブリを始めグランクリュまで多彩なシャブリワインを造っています。また、2001年には、AOCブルゴーニュ・シャルドネの畑も取得しました。この日当たりのよい畑は、シャブリから15キロほど東に位置するトネール市にあります。

ブルゴーニュ：グリーンがかったホワイトゴールドの色調を持った軽めの白ワイン。その爽やかな香りはぶどうを思い起こさせます。フィネスとフローラルな香りがあり、心地よいアロマが長く続きます。
プティ・シャブリ：グリーンがかった金色の色調、ミネラルの香りと特に果実味が特徴的。溌剌として爽やかなワインです。
シャブリ：輝きのある色調、アーモンドと火打石、そして果実とフローラルな香り。厚みと酸味由来の清涼感が混じりあったエレガントなワインです。

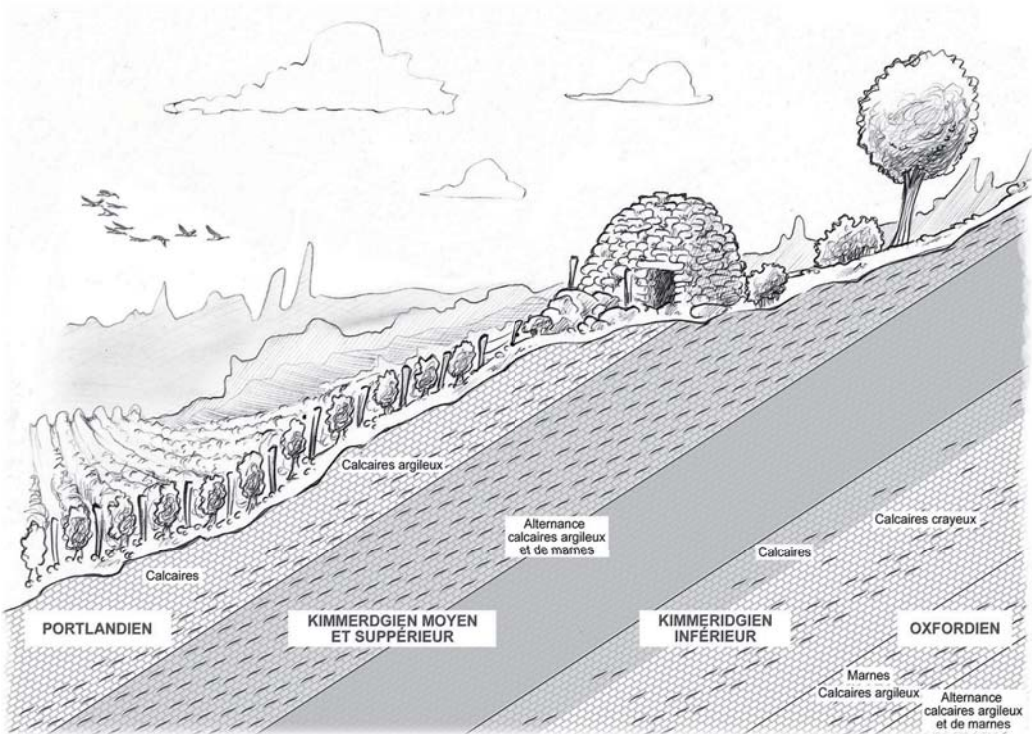


Chablis premier cru Montmains : Aromes de pomme verte, fleurs blanches. Ce vin gras et ample, où fruits murs et fruits secs se côtoient avec élégance, présente une bonne longueur et des arômes intenses, toastés beurrés.
Chablis Premier cru Montée de Tonnerre : Vin brillant, minéral et franc en bouche. Bien que discret au nez, le gras est important et la complexité suffisante. Sa souplesse et sa fraicheur s'allient harmonieusement à un bouquet d'agrumes chaud et puissant.
Chablis Grand cru Bougros : Robe brillante or clair. Bouquet très explosif tant au nez qu'en bouche. Corps souple, gras, frais et fruité. Un vin roche, rond et flatteur avec une grande persistance aromatique qui caractérise si bien les Chablis Grands Crus.

Grâce à sa grande connaissance du vignoble chablisien et aux nombreux contacts qu'il a noués avec ses confrères vignerons, Olivier Tricon a aussi développé une activité de négoce. Il achète, le plus souvent, des jus de raisin qu'il vinifie et élève dans ses propres chais. Cette activité permet de compléter la gamme du domaine des Vauroux et de faire profiter d'une plus large palette de terroirs chablisiens à ses clients.

シャブリ・プルミエクリュ・モンマン：青りんごと白い花の香り。熟した果実とナッツ厚みがエレガントに溶け合い、口の中に横に広がるように豊満なワインです。余韻も長く、バター・トーストのアロマも強く出ています。
シャブリ・プルミエクリュ・モンテ・ド・トネール：輝きに満ちた色調、ミネラリーで素直な味わい。香りこそ控えながら、口に含むと厚みがあって複雑味があります。柔らかい口当たりと清涼感が、柑橘系の香り・力強さとハーモニーを奏でています。
シャブリ・グランクリュ・ブーグロ：輝きのある明るい金色。香りも味わいはっきりとしています。口当たりは柔らかく厚みもあり、かつフレッシュ＆フルーティー。シャブリのグランクリュらしい堅牢さだけでなく丸みも帯び喉越しの良さも兼ね備え、香りが長く続くワインです。
　　シャブリというワイン産地を熟知していること、ヴィニュロン仲間同士に強いコネクションを持っていることからオリヴィエ・トリコンはネゴシアン事業を立ち上げました。基本的にぶどう果汁を買い付け、自社ワイナリーで発酵・熟成するシステムです。ネゴシアン事業によってドメーヌ・ド・ヴァルーのラインナップを補うだけでなく、シャブリのテロワールを幅広くお客様にお届けできるようになりました。

LA GEOLOGIE
地質



Le kimmeridgien se définit en alternance de couches de calcaire très compactes, très dures et de marnes argileuses plus tendres renfermant des organismes marins fossilisés (coquillages).

キンメリジャン土壌は、強く圧縮された非常に硬い石灰質の地層と、柔らかい泥灰粘土質の地層が海生物（貝）の化石を含んだまま変質した土壌です。

L'EQUIPE, UN ESPRIT DE FAMILLE
スタッフ：アットホーム

Jeunesse, réactivité, technicité... Olivier Tricon s'est entouré des meilleures compétences. Il ne perd jamais une occasion de mettre en avant les femmes et les hommes qui composent son équipe. Ils sont une vingtaine dont beaucoup ont moins de 30 ans.
Sa femme Valérie, petite fille de vigneron, seconde Olivier à la direction du domaine. Elle l'a accompagné dans son travail et ses projets de développement depuis plus de 25 ans.
Un esprit familial qui perdure. Chacun des collaborateurs de la maison est fortement impliqué dans la vie et la bonne marche de la maison.
Olivier Tricon se conçoit en chef d'orchestre : il coordonne au mieux les compétences. Chacun exécute sa partition mais se sent libre d'apporter sa sensibilité et sa créativité au service de l'harmonie de l'ensemble.

若さ、実践力、技術力……オリヴィエ・トリコンは高い能力を持つスタッフに支えられ、またオリヴィエもスタッフが力を発揮できるように配慮しています。約20名のスタッフのうち多くは30歳以下で構成されています。

オリヴィエの妻ヴァレリーは、ワイン生産農家の孫娘でオリヴィエを補佐しています。ヴァレリーは25年以上前からオリヴィエの右腕となって日々の作業やプロジェクトを支えてきました。内助の功といっていいでしょう。スタッフ一人一人も会社の基盤に重要な役割を果たしています。
オリヴィエ・トリコンはオーケストラの指揮者のような役割を果たしています。スタッフのひとりひとりが自分の仕事を果たすだけに留まらず、感性と創造性を持ち寄ることで全体にハーモニーが生まれるのです。

2010

CHABLIS
CHABLIS
CHABLIS
CHABLIS
CHABLIS
CHABLIS

DOMAINE de VAUROUX
CHABLIS 1er CRU MONTMAINS
Appellation Chablis 1er Cru Contrôlée
Mis en Bouteille au Domaine de Vauroux
89800 - CHABLIS

ACCORDS METS ET VINS

Digestes, racés et élégants, les vins de Chablis sont les compagnons rêvés d'un repas intense en saveur.
Un premier cru ou un grand cru sublimeront la gastronomie raffinée d'un grand repas de fête. Un petit chablis ou un chablis agrémenteront à merveille les plaisirs culinaires de tous les jours.

L'association chablis et produits de la mer est un grand classique de la gastronomie française : huître, langoustine, coquille Saint-Jacques ou poisson noble. Le caractère minéral et précis de ces vins peut aussi faire merveille avec un fromage de chèvre ou même une viande blanche.
Voici quelques plats mis en valeur par les vins du domaine de Vauroux et de la Maison Tricon.

(à gauche) Le carpaccio de coquilles saint-jacques et saumon fumé à l'huile d'olive de Nyons.
Accompagné d'un Chablis premier cru Montmains - Domaine de Vauroux

(ci-contre) Les gambas rouges bio de Madagascar sur un riz noir à l'encre de seiche à la clémentine corse, huile d'olive d'Ibiza et pimenton.
Accompagnées d'un Chablis - Domaine de Vauroux

Le Jardin Gourmand : Pierre Boussereau

Pâtissier de formation et passionné de cuisine depuis sa plus tendre enfance, Pierre Boussereau a créé Le Jardin Gourmand à Auxerre en 1980. Un bel établissement qui vous offre un accueil parfaitement orchestré par Olivier Laplaine qui assure un service remarquable et soigné.

お料理とのマリアージュ

飲みやすく気品がありエレガントなシャブリは、味つけのしっかりした食事の友にぴったりです。プルミエクリュとグランクリュは特別な日の洗練されたガストロノミックなお料理を引き立て、プティ・シャブリとシャブリは日常の食生活に彩りを加えてくれます。ドメーヌ・ド・ヴァルーとメゾン・トリコンによく合うお料理をいくつかご紹介しましょう。

シャブリと海の幸（牡蠣、手長エビ、帆立貝、高級魚など）の組み合わせはフランス料理では王道のマリアージュです。ミネラリーで輪郭のはっきりとしたシャブリは山羊チーズやチキンなどの白身肉にもよく合います。

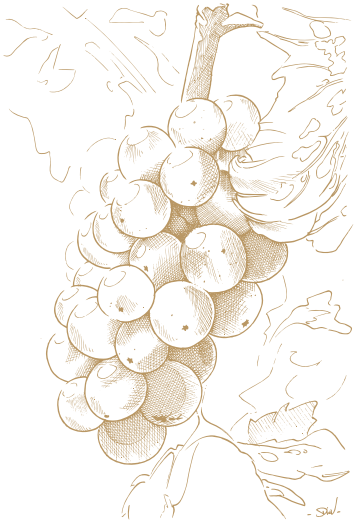
(à droite) Emiette de lapin, gelée au Chablis, condiments et chou rouge à l'huile de noisette.
Accompagné d'un Chablis Vieilles Vignes Domaine de Vauroux.

(ci-contre) Rosace de homard, guacamole de fruits au curry.
Accompagnée d'un Chablis 1er cru Montmains - Maison Olivier Tricon

Le Bourgogne : Eric Gallet

Son restaurant « Le Bourgogne », ouvert en 2007 à Auxerre, est une référence, dans un style contemporain et raffiné. Ce chef talentueux est exigeant sur la qualité des produits et privilégie les producteurs locaux pour réaliser une cuisine inventive avec une touche de modernité.

CHABLIS
Vieilles Vignes
DOMAINE de VAUROUX



TOURNÉ VERS LE MONDE

En homme de rencontres, de curiosité et de partage, Olivier Tricon est tourné vers le monde. Dans toutes ses dimensions… A pied, en train, en avion ou même à cheval tous les moyens lui sont bons pour partir à l'aventure et ajouter de nouvelles rencontres. Olivier Tricon saisit volontiers le temps d'une randonnée pour s'imprégner d'un lieu, d'une culture. «Ce sont des moments qui facilitent le contact avec les gens», explique le vigneron.
Les marchés et les grands salons internationaux (Vinexpo, ProWein, etc.) figurent aussi sur son carnet de route.
Logiquement, la maison Tricon est largement présente à l'étranger. Près de 8 bouteilles sur 10 sont exportées. Le domaine a connu une demande croissante de la clientèle étrangère ces dernières années.
En Russie, en Allemagne, dans les pays scandinaves, en Chine et plus encore au Japon, les vins signés par Olivier Tricon sont dégustés et appréciés.

Le vigneron chablisien a tissé des liens particulièrement forts avec le pays du Soleil Levant. Par son raffinement, la longue et grande tradition culinaire japonaise s'associe à merveille avec les vins de Chablis. En passionné de la culture nipponne, Olivier Tricon s'y rend très régulièrement.

世界に向けて

人見知りせず好奇心にあふれ、協調性の高いオリヴィエ・トリコンの目は世界に向いています。徒歩で、列車で、飛行機で、あるいは馬で……あらゆる交通手段を用いて未知の世界に出向き、見知らぬ人との出会いを求めています。見知らぬ土地と異文化から新しいことを吸収するためには時間を惜しみません。「これが人とお付き合いする上での最上の方法」だと信じているのです。市場開発に努め、大規模な国際見本市（ヴィネクスポやプロヴァインなど）にも積極的に参加しています。

メゾン・トリコンは海外の多くの国に進出し、輸出率は80%近くに上ります。特に近年は輸出が伸びる傾向にあり、ロシア、ドイツ、スカンジナビア諸国、中国そして日本でもオリヴィエ・トリコンのワインは消費され、評価されています。

シャブリ出身のオリヴィエは特に日本に深い思い入れがあります。繊細な味覚、長い伝統を持つ偉大な日本料理とシャブリのワインはよく合います。親日家の彼は頻繁に日本を訪れています。

ENTREZ DANS LE CERCLE
サークルに加わる

Vous avez certainement remarqué notre logo. Sur une bouteille, un carton, un document administratif, il signe les vins d'Olivier Tricon. On pourrait croire à un simple motif inspiré de ceux qui ornent les bâtiments gothiques. Mais il est bien plus. Regardez de plus près, il symbolise cinq hommes, vus de dessus, bras ouverts et liés les uns aux autres par un verre... Cinq, nombre de l'harmonie et de l'équilibre. Cinq comme autant de continents, les doigts de la main. Comme nos cinq sens aussi.
Le vin, celui de Chablis tout particulièrement, est avant tout un vecteur de partage et de convivialité. Un bienfait pour l'homme quelle que soit sa culture.
Toute l'âme insufflée par Olivier Tricon dans chacune de ses cuvées se résume à cette prouesse graphique. Elle matérialise près de 35 ans de travail et d'action.
Toutes les clés de la réussite du domaine sont maintenant entre vos mains. Ce cercle-là n'est pas fermé. Il ne tient qu'à vous d'y entrer ou de l'élargir...

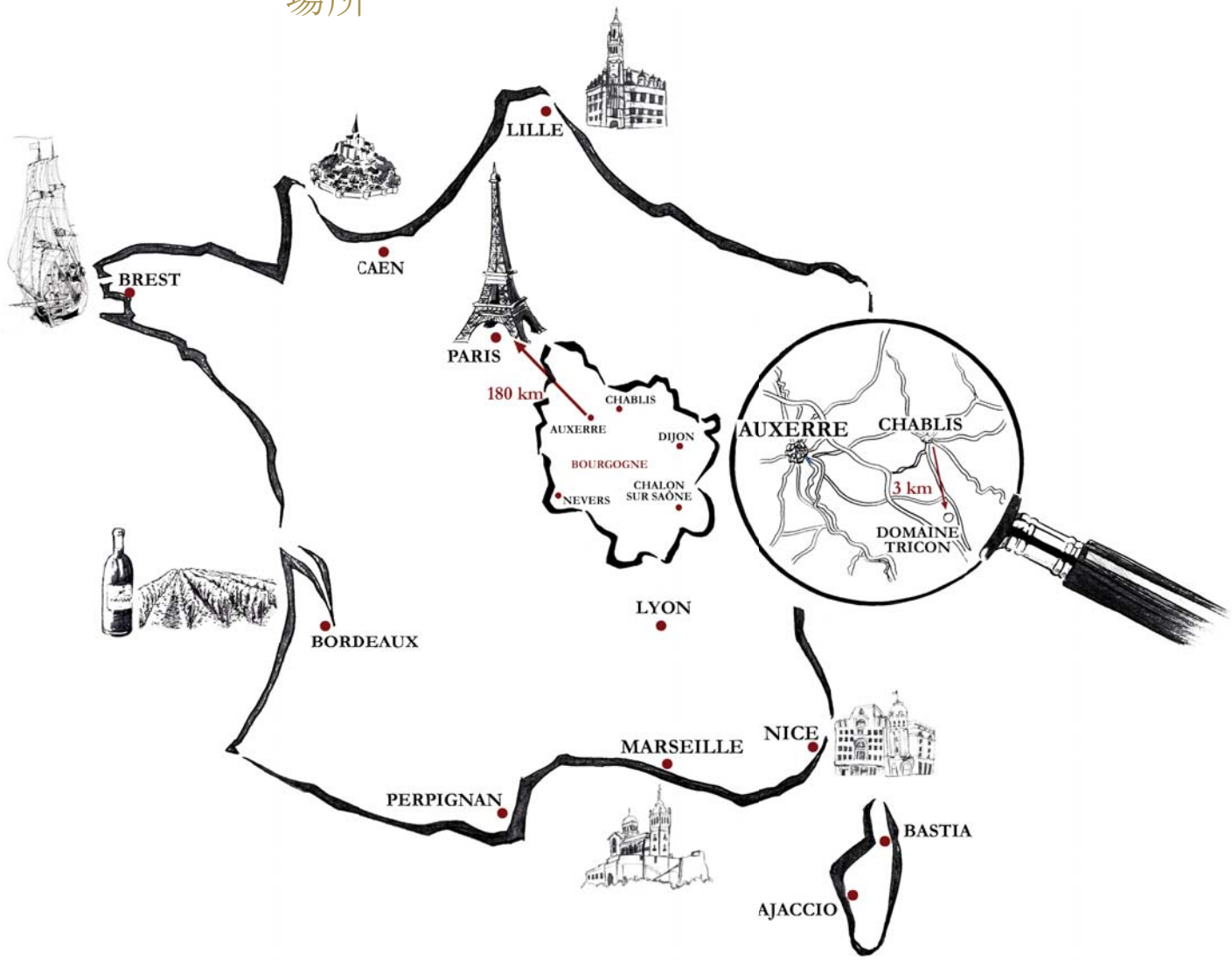
当社のロゴをご覧ください。ボトルやケース、書類にはオリヴィエ・トリコンのサインが入っています。単にゴシック様式の建築装飾にヒントを得たと思われる方もいるかもしれませんが、よく見ると5人が空を見上げ、開いた腕がグラスで結ばれたデザインになっています。この5という数字はハーモニーとバランスの象徴で、五大陸、五本指、五感にも通じます。

ワイン、特にシャブリのワインは人との関係を円滑にしてくれます。これは文化を問いません。

各キュヴェに込められたオリヴィエ・トリコンの魂はこのロゴに集約されています。35年の経験がここに集約されているのです。

ドメーヌのさらなる成功のカギはあなたの手に委ねられています。サークルはモンドを開放しています。あなたに加わっていただくか広げていただくか、当社では願っています。

LOCALISATION
場所



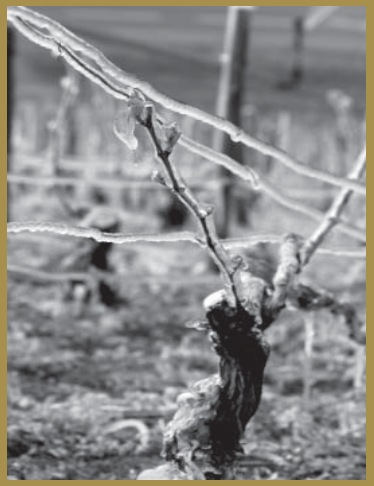
Coordonnées GPS : N 47° 47° 6.158 / E 3° 48° 8.262

Avec nos remerciements pour leur collaboration à Eric Gallet, Chef du restaurant « Le Bourgogne »,
et à Olivier Laplaine et le Chef Pierre Boussereau du « Jardin Gourmand » à Auxerre.

パンフレット制作協力：エリック・ガレ氏（レストラン「ル・ブルゴーニュ」シェフ）オリヴィエ・ラプレーヌ氏、ピエール・ブスロー氏（オーセール市「ジャルダン・グルマン：シェフ）

Coordination : Elise Martin Avec toute l'équipe de la Maison Tricon - Rédaction : Laurent Gotti
Traduction (japonais) : Yukiko KUMATA 熊田有希子
Photographies : Jean-Christophe Petit et Marie-George Stavelot
Illustrations : Sébastien Dieu
Conception graphique : Philomène Petitjean (Intentions Graphiques)

Imprimé dans l'Yonne.....etc - Avril 2015



DES MOMENTS À PARTAGER

Olivier Tricon

CHABLIS

SCEA Domaine de Vauroux / SARL Maison Tricon
Route d'Avallon
89800 CHABLIS – FRANCE

Tel. : 0033.(0)3.86.42.10.37
Fax : 0033.(0)3.86.42.49.13
Mél : maison.tricon@gmail.com

www.olivier-tricon.fr