

# Karim VIONNET

(カリーム・ヴィオネ)

カリームのヌーヴォーの最大の特徴といえば、「もぎたてフルーツのような果実味」だろう。みずみずしさと喉越しの良さは他より抜きん出ている感があり、これぞヌーヴォーの醍醐味！といった味わいだ。今年もカリームの「ピュア&ジューシー」なヌーヴォーを是非お楽しみ下さい♪

## ボジョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー2016

希望小売価格 3,166 円 (税込 3,419 円)



※実物はメインラベルにヴィンテージ記載有り

### 生産地

ボジョレーのモルゴン村、コート・ド・ピの丘の麓にカリーム・ヴィオネのドメーヌがある。畑はクリュボジョレーのシルーブル、レーニエ、ジュール・ショヴェが所有していた畑、そしてフルーリーに隣接するヌーヴォーとボジョレー・ヴィラージュ用のランシエに畑がある。全体的に畑は東もしくは南東に面していて、酸とボリュームとのバランスがとれたボジョレーが出来上がる。気候は、夏はとて暑く冬が寒い夏と冬の暖差のある大陸性気候。さらに、四方に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨から守られているミクロクリマが働いている。

### 歴史

カリーム・ヴィオネのヴィニヨロン人生のスタートは 1990 年、ジャン・ポール・テヴネの兄のドメーヌで働き始めたのが最初だった。そこで畑の仕事から醸造まで全てを任されていたが、当初からビオロジックに関心のあった彼は、方向性の違いから 2000 年にドメーヌを去る。あらためてビオロジックに専念しようと決心しボジョレーの醸造学校に通いつつ、マルセル・ラピエールやジャン・ポール・テヴネ、ギィ・ブルトンというヴァンナチュールきっての大御所たちの右腕となり、次第に体でヴァンナチュールをマスターしていく。2005 年に、人材派遣とかたちで（当時、彼が自ら起ち上げた労働サービス会社）ギィ・ブルトンのドメーヌに入り、畑から醸造まで全て担当した。同時に、2006 年に 2 ha の自社畑を購入し自らのドメーヌ立ち上げる。当時は小さなカーヴを借りていたが、2010 年にコート・ド・ピの一角にある現在の自宅兼醸造所を購入。畑面積も 2ha から 5ha まで徐々に増やし現在に至る。

### 生産者

ボジョレー・ヴィラージュ、レーニエ、シルーブル、ムーラン・ナ・ヴァンの計 5 ha の自社畑をほぼ 1 人で管理する。ブドウ品種はガメイのみで、樹齢平均 40 年の主にセレクション・マサールのブドウ樹を所有。畑は 100% ビオロジック。最近では収穫したブドウを冷やすための手製の冷蔵庫をカーヴに設置し、更なる品質向上を目指す。

性格的にはカリームは非常に明るく社交的で、モルゴン村周辺では彼を知らない人がほとんどいないほど顔が広く、みんなの人気者！その人柄の良さを生かして、パリはもちろん、最近では北欧やイギリス、ベルギー、イタリア、オランダ、ドイツ、カナダ、アメリカなど、日本以外にも積極的に販売網を増やしている。

※ブドウと醸造の詳細については、速報案内でご紹介させていただきます。