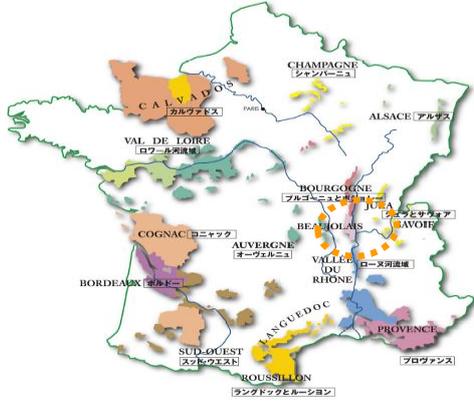
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Karim VIONNET
	国>地域>村	フランス>ボジョレー>モルゴン
	AOC	ボジョレー・ヴィラージュ、シルーブル、ムーラン・ナ・ヴァン
	歴史	1990年、ジャンポールテヴネの兄のドメヌで16年間働き、2000年にボジョレーの醸造学校に通いつつ、マルセルラピエールやジャンポールテヴネ、ギブルトンで自然派を学ぶ。2002年からギブルトンのドメヌの畑と醸造責任者を兼務しつつ、2006年自らのドメヌを新しく立ち上げる。
	気候	気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畑が守られている。
		畑総面積
農法		ビオロジック(認証無し)
収穫方法		100%手摘み、畑で選果
ドメヌのスタッフ		1人(季節労働者数人)
趣味		ペタンク、バイク、自然派ワイナリー巡り
生産者のモットー		本物のボジョレーを世界に広める!

29.-1. AC Beaujolais Village 2015 Cuvée KV ボジョレー・ヴィラージュ キュヴェ カー・ヴェー(赤)		29.-6. AC Beaujolais Village 2016 Cuvée Du Beur dans les Pinards ボジョレー・ヴィラージュ キュヴェ デュ・ブル・ダン・レ・ピナル (赤)	
品種	ガメイ	品種	ガメイ
樹齢	32年平均	樹齢	46年平均
土壌	花崗岩、砂地	土壌	泥土状の砂地
マセラシオン	マセラシオンカルボニック セメントタンクで17日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック ホーロータンクで12日間
醗酵	自然酵母で10日間	醗酵	自然酵母で17日間
熟成	ファイバータンクで6ヶ月	熟成	ファイバータンクで7ヶ月
マリアーージュ (生産者)	冷製ブーダン、 リヨン(豚の角煮)	マリアーージュ (生産者)	ブルゴーニュ風エスカルゴ、 マンステールチーズ
マリアーージュ (日本向け)	鶏肉と蓮根の甘味噌炒め	マリアーージュ (日本向け)	サーディンとトマトのクスクスサラ ダ
ワインの 飲み頃	2016年~2026年 供出温度:16°C	ワインの 飲み頃	2017年~2022年 供出温度:14°C
テイステイング コメント	ダークチェリー、グリオット、タイム、スミレ、プラリネ、カカオの香り。ワインはピュアかつふくよかで、柔らかくリッチな果実味にピュアな旨味と洗練されたミネラル、若く優しいタンニンが融合する!	テイステイング コメント	フランボワーズ、アセロラ、スターフルーツ、ゼスト、シャクヤク、ミスクの香り。ワインはみずみずしく上品で果実味に輝きがあり、ダシのように澄んだ旨味エキスをチャージングな酸と鉱物的なミネラルが優しく引き締める!
希望小売価格	2,350円(税込2,538円)	希望小売価格	2,800円(税込3,024円)
ちなみに!	収穫日は9月4日。収量は40 hL/ha。ワイン名のKVはKarim Vionnetのイニシャルで、ミッシェル・トルメーがカリームのキャラクターをイメージしデザインした! SO ₂ は瓶詰め時に10 mg/L 添加。ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は9月18日。収量は35 hL/ha。ワイン名は「ほうれん草に入れるバター」という意味のポパイのイメージと「アラブの2世が安酒に浸かる」というカリームの独特のユーモアが掛けられている! SO ₂ は瓶詰め前日に10 mg/L。軽くフィルター有り。



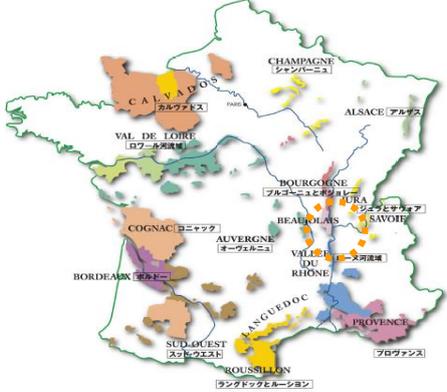
地図提供: フランス食品振興会



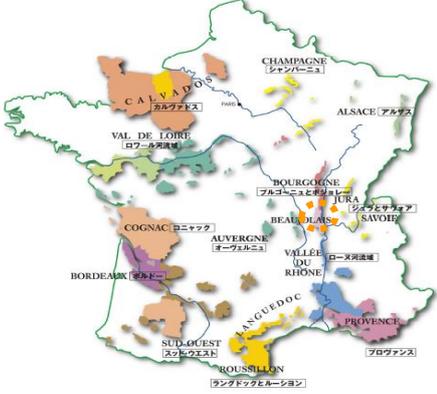
生産者	Karim VIONNET
国>地域>村	フランス>ボジョレー>モルゴン
AOC	ボジョレー・ヴィラージュ、シルーブル、ムーラン・ナ・ヴァン
歴史	1990年、ジャンポールテヴネの兄のドメヌで16年間働き、2000年にボジョレーの醸造学校に通いつつ、マルセルラピエールやジャンポールテヴネ、ギブルトンで自然派を学ぶ。2002年からギブルトンのドメヌの畑と醸造責任者を兼務しつつ、2006年自らのドメヌを新しく立ち上げる。
気候	気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畑が守られている。
畑総面積	5 ha
農法	ビオロジック(認証無し)
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメヌのスタッフ	1人(季節労働者数人)
趣味	ペタンク、バイク、自然派ワイナリー巡り
生産者のモットー	本物のボジョレーを世界に広める!

29.-1. AC Beaujolais Village 2013 Cuvée KV ボジョレー・ヴィラージュ キュヴェ カー・ヴェー(赤)		29.-6. AC Beaujolais Village 2014 Cuvée Du Beur dans les Pinards ボジョレー・ヴィラージュ キュヴェ デュ・ブル・ダン・レ・ピナル (赤)		29.-3. AC Moulin-à-Vent 2012 ムーラン・ナ・ヴァン(赤)	
品種	ガメイ	品種	ガメイ	品種	ガメイ
樹齢	30年平均	樹齢	45年平均	樹齢	46年~56年
土壌	花崗岩、砂地	土壌	泥土状の砂地	土壌	泥土状の砂地
マセラシオン	マセラシオンカルボニック セメントタンクで17日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック ステンレスタンクで12日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック セメントタンクで15日間
醱酵	自然酵母で15日間	醱酵	自然酵母で17日間	醱酵	自然酵母で26日間
熟成	ファイバータンクで6ヶ月	熟成	ファイバータンクで6ヶ月	熟成	古樽で7ヶ月、 ファイバータンクで4ヶ月
マリアージュ (生産者)	モルトソーセージのプリオッシュ、 骨付き乳飲み子豚のロティ	マリアージュ (生産者)	リヨン(豚の角煮)、 ベルドリのパイ包み	マリアージュ (生産者)	ジャンボンペルシエ キジとフォアグラのパイ包み
マリアージュ (日本向け)	しいたけの肉詰め	マリアージュ (日本向け)	ベーコンとチコリのグラタン	マリアージュ (日本向け)	鴨と白インゲン豆の煮込み
ワインの 飲み頃	2016年~2020年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2016年~2026年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2015年~2030年 供出温度:16℃
テイasting コメント	グロゼイユ、パッションフルーツ、バラ、紅茶、ノワゼットの香り。ワインはみずみずしく果実味がチャーミングで、ピュアな旨味を繊細な酸とミネラルの収斂味が優しく引き締める!	テイasting コメント	ダークチェリー、クランベリー、イチゴキャラメル、ボンボン、血肉の香り。ワインはみずみずしく、熟れたチェリーのような旨味エキスと洗練されたミネラル、優しくキメの細かいタンニンがみごとに融合する!	テイasting コメント	赤スグリ、キンカン、バラ、セージ、ヘーゼルナッツの香り。ワインはしなやかかつ輪郭が整っていて、あでやかな果実味の中に緻密でタイトなミネラルと凝縮した旨味エキスがバランス良く溶け込む!
希望小売価格	2,350円(税込2,538円)	希望小売価格	2,800円(税込3,024円)	希望小売価格	3,850円(税込4,158円)
ちなみに!	収穫日は9月27日。収量は35 hL/ha。ワイン名のKVはKarim Vionnetのイニシャルで、ミッシェル・トルメーがカリームのキャラクターをイメージしてデザインした! SO ₂ は瓶詰め時に10 mg/L 添加。ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は9月5日。収量は40 hL/ha。ワイン名は「ほうれん草に入れるバター」という意味のポパイのイメージとアラブの2世が安酒に浸かる」というカリームの独特のユーモアが掛けられている! SO ₂ は瓶詰め時に10 mg/L 添加。ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は前年よりも2週間遅い9月15日! 収量は前年の半分以下で20 hL/ha! 日当たりの良い泥土状の砂地のブドウ畑から、男性的で力強いワインが出来上がる! SO ₂ は瓶詰め時に10 mg/L。ノンフィルター!

29.-4. AC Chiroubles Vin de Kav 2014 シルーブル ヴァン・ド・カヴ(赤)		29.-5. AC Chénas 2014 シェナ(赤)	
品種	ガメイ	品種	ガメイ
樹齢	46年	樹齢	27年
土壌	花崗岩土壌	土壌	小石の混ざった泥土状の砂地 その下に花崗岩
マセラシオン	マセラシオンカルボニック セメントタンクで16日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック セメントタンクで11日間
醱酵	自然酵母で26日間	醱酵	自然酵母で20日間
熟成	ファイバータンクで6ヶ月	熟成	ファイバータンクで6ヶ月
マリアーージュ (生産者)	鶏肉のトマト煮込み ブリアサヴァランチーズ	マリアーージュ (生産者)	アーティチョーク カジキマグロのステーキ
マリアーージュ (日本向け)	生ハムと柿のサラダ	マリアーージュ (日本向け)	トマトファルシ
ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:15°C	ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:15°C
テイステイング コメント	クランベリー、野イチゴ、シャク ヤク、アーモンド、そら豆の香 り。ワインはフレッシュかつ染み 入るようなミネラルがきれいに溶 け込んでいて、ピュアな果実味 とチャーミングな酸とのバランス が良い！	テイステイング コメント	フランボワーズ、アセロラ、ロー ズヒップ、フュメ香。ワインはみず みずしくピュアな光沢があり、繊 細な酸と艶のある上品な果実味 に透明感のある旨味エキスがき れいに溶け込む！
希望小売価格	3,300円(税込3,564円)	希望小売価格	3,700円(税込3,996円)
ちなみに！	収穫日は例年通りで前年よりも 2週間早い9月22日！収量は35 hL/ha。ワイン名は、ドメーヌの カーヴで造られたワインという意 味とKAV=カリーム・ヴィオネの 省略名を掛けている！風化した 花崗岩の土壌がエレガントな酒 質をつくり上げる！SO ₂ は瓶詰 め時に10 mg/L。澱の部分を軽 くフィルター。	ちなみに！	収穫日は9月12日。収量は37 hL/ha。ノンフィルター！土壌が 浅く、すぐ下を硬い花崗岩(グラ ニット)の岩盤が走り、花崗岩が 軽快で果実味溢れるエレガント な酒質をつくり上げる！SO ₂ は瓶 詰め時に10 mg/L。澱の部分を 軽くフィルター。

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Karim VIONNET
	国>地域>村	フランス>ボジョレー>モルゴン
	AOC	ボジョレー・ヴィラージュ、シルーブル、ムーラン・ナ・ヴァン
	歴史	1990年、ジャンポールテヴネの兄のドメヌで16年間働き、2000年に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、ギブルトンで自然派を学ぶ。2002年からギブルトンのドメヌの畑と醸造責任者を兼務しつつ、2006年自らのドメヌを新しく立ち上げる。
気候	気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畑が守られている。	
	畑総面積	5 ha
	農法	ビオロジック(認証無し)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	1人(季節労働者数人)
	趣味	ペタンク、バイク、自然派ワイナリー巡り
	生産者のモットー	本物のボジョレーを世界に広める!

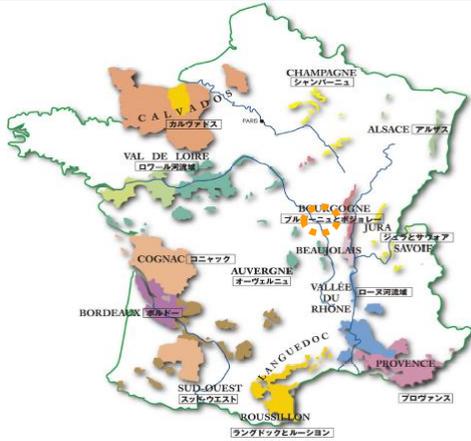
29.-4. AC Chiroubles Vin de Kav 2014 シルーブル ヴァン・ド・カヴ(赤)		29.-5. AC Chénas 2014 シェナ(赤)		29.-3. AC Moulin-à-Vent 2012 ムーラン・ナ・ヴァン(赤)	
品種	ガメイ	品種	ガメイ	品種	ガメイ
樹齢	46年	樹齢	27年	樹齢	46年~56年
土壌	花崗岩土壌	土壌	小石の混ざった泥土状の砂地	土壌	泥土状の砂地
マセラシオン	マセラシオンカルボニックセメントタンクで16日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニックセメントタンクで11日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニックセメントタンクで15日間
醱酵	自然酵母で26日間	醱酵	自然酵母で20日間	醱酵	自然酵母で26日間
熟成	ファイバータンクで6ヶ月	熟成	ファイバータンクで6ヶ月	熟成	古樽で7ヶ月、ファイバータンクで4ヶ月
マリアージュ(生産者)	鶏肉のトマト煮込み ブリアサヴァランチーズ	マリアージュ(生産者)	アーティチョーク カジキマグロのステーキ	マリアージュ(生産者)	ジャンボンベルシエ キジとフォアグラのパイ包み
マリアージュ(日本向け)	生ハムと柿のサラダ	マリアージュ(日本向け)	トマトファルシ	マリアージュ(日本向け)	鴨と白インゲン豆の煮込み
ワインの飲み頃	2015年~2025年 供出温度:15°C	ワインの飲み頃	2015年~2025年 供出温度:15°C	ワインの飲み頃	2015年~2030年 供出温度:16°C
テイステイングコメント	クランベリー、野イチゴ、ジャクヤク、アーモンド、そら豆の香り。ワインはフレッシュかつ染み入るようなミネラルがきれいに溶け込んでいて、ピュアな果実味とチャーミングな酸とのバランスが良い!	テイステイングコメント	フランボワーズ、アセロラ、ローズヒップ、フュメ香。ワインはみずみずしくピュアな光沢があり、繊細な酸と艶のある上品な果実味に透明感のある旨味エキスがきれいに溶け込む!	テイステイングコメント	赤スグリ、キンカン、バラ、セージ、ヘーゼルナッツの香り。ワインはしなやかかつ輪郭が整っていて、あでやかな果実味の中に緻密でタイトなミネラルと凝縮した旨味エキスがバランス良く溶け込む!
希望小売価格	3,300円(税込3,564円)	希望小売価格	3,700円(税込3,996円)	希望小売価格	3,850円(税込4,158円)
ちなみに!	収穫日は例年通りで前年よりも2週間早い9月22日! 収量は35 hL/ha。ワイン名は、ドメヌのカーヴで造られたワインという意味とKAV=カリーム・ヴィオネの省略名を掛けている! 風化した花崗岩の土壌がエレガントな酒質をつくり上げる! SO ₂ は瓶詰め時に10 mg/L。澱の部分軽くフィルター。	ちなみに!	収穫日は9月12日。収量は37 hL/ha。ノンフィルター! 土壌が浅く、すぐ下を硬い花崗岩(グラニット)の岩盤が走り、花崗岩が軽快で果実味溢れるエレガントな酒質をつくり上げる! SO ₂ は瓶詰め時に10 mg/L。澱部分を軽くフィルター。	ちなみに!	収穫日は前年よりも2週間遅い9月15日! 収量は前年の半分以下で20 hL/ha! 日当たりの良い泥土状の砂地のブドウ畑から、男性的で力強いワインが出来上がる! SO ₂ は瓶詰め時に10 mg/L。ノンフィルター!

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Karim VIONNET
	国>地域>村	フランス>ボジョレー>カンシエ・アン・ボジョレー
	AOC	ボジョレー・ヴィラージュ
	歴史	1990年、ジャンポールテヴネの兄のドメヌで16年間働き、2000年にボジョレーの醸造学校に通いつつ、マルセルラビエールやジャンポールテヴネ、ギブルトンで自然派を学ぶ。2002年からギブルトンのドメヌの畑と醸造責任者を兼務しつつ、2006年自らのドメヌを新しく立ち上げる。
	気候	気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畑が守られている。
	畑総面積	3.5 ヘクタール
	農法	ビオロジック(認証無し)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	1人
	趣味	ペタンク、自然派ワイナリー巡り
	生産者のモットー	本物のボジョレーを世界に広める!

★new vintage★		29.-1. AC Beaujolais Village 2011 Cuvée Valérie ボジョレー・ヴィラージュ キュヴェ・ヴァレリー(赤)		29.-3. AC Moulin-a-Vent 2011 ムーラン・ナ・ヴァン(赤)		29.-4. AC Chiroubles 2013 シルーブル(赤)	
品種	ガメイ	品種	ガメイ	品種	ガメイ	品種	ガメイ
樹齢	53年平均	樹齢	45年~55年	樹齢	45年	樹齢	45年
土壌	砂地、シスト	土壌	泥土状の砂地	土壌	花崗岩土壌	土壌	花崗岩土壌
マセラシオン	マセラシオンカルボニック セメントタンクで14日間	マセラシオン	スミ・マセラシオン セメントタンクで16日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック ステンレスタンクで14日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック ステンレスタンクで14日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で27日間	醗酵	自然酵母で19日間	醗酵	自然酵母で19日間
熟成	ファイバータンクで24ヶ月	熟成	古樽で11ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月	熟成	ファイバータンクで8ヶ月	熟成	ファイバータンクで8ヶ月
マリアージュ (生産者)	生ハム・サラミ、 香草入りソーセージ	マリアージュ (生産者)	フォアグラのバルサミコソース、 トムデビルネーチーズ	マリアージュ (生産者)	ペルドリのパイ包み、 カマンベールチーズ	マリアージュ (生産者)	ペルドリのパイ包み、 カマンベールチーズ
マリアージュ (日本向け)	鶏レバーの赤ワイン煮	マリアージュ (日本向け)	ローストビーフ	マリアージュ (日本向け)	豚バラの甘辛煮	マリアージュ (日本向け)	豚バラの甘辛煮
ワインの 飲み頃	2014年~2019年 供出温度:15°C	ワインの 飲み頃	2014年~2028年 供出温度:16°C	ワインの 飲み頃	2014年~2024年 供出温度:15°C	ワインの 飲み頃	2014年~2024年 供出温度:15°C
テイステイング コメント	ダークチェリー、グリオット、スミレ、タイムの花、カカオの香り。ワインはしなやかで、繊細な酸と上品な果実味とのバランスが良く、優しいタンニンとミネラルがスツと喉に染入る!	テイステイング コメント	カシスやブルーベリー、ダーツ、ナツメグの香り。口当たり柔らかく洗練されていて、綺麗にこなれた果実味を細く強かな酸と湿ったタンニン、骨太なミネラルが味わいの骨格を支える!	テイステイング コメント	クランベリー、グロゼイユ、スミレ、カカオ、クルミの香り。ワインはピュアかつ軽快で柔らかく、チャーミングな果実味に溢れていて、繊細な酸と洗練されたミネラルとのバランスが良い!	テイステイング コメント	クランベリー、グロゼイユ、スミレ、カカオ、クルミの香り。ワインはピュアかつ軽快で柔らかく、チャーミングな果実味に溢れていて、繊細な酸と洗練されたミネラルとのバランスが良い!
希望小売価格	2,700円(税込2,916円)	希望小売価格	3,700円(税込3,996円)	希望小売価格	3,300円(税込3,564円)	希望小売価格	3,300円(税込3,564円)
ちなみに!	収穫日は8月29日~9月1日。収量は50 hL/haと豊作だった! タンクで2年の熟成を経ている分、味わいはきれいにこなれていて今最高の飲み頃を迎えている! ノンフィルター! SO ₂ は瓶詰め時に10 mg/L添加。	ちなみに!	収穫日は8月30日! 収量は48 hL/ha。日当たりの良い泥土状の砂地のブドウ畑から、男性的で力強いワインが出来上がる! フィルターは澱の部分のみ! SO ₂ はマセラシオンの時に10 mg/L添加。	ちなみに!	収穫日は例年よりも2週間遅い10月9日! 収量は40 hL/ha。風化したグラニット(花崗岩)の土壌が軽快で果実味溢れるエレガントな酒質をつくり上げる! ノンフィルター! SO ₂ は瓶詰め時に10 mg/L添加。	ちなみに!	収穫日は例年よりも2週間遅い10月9日! 収量は40 hL/ha。風化したグラニット(花崗岩)の土壌が軽快で果実味溢れるエレガントな酒質をつくり上げる! ノンフィルター! SO ₂ は瓶詰め時に10 mg/L添加。

VCN°29

「Version, November-2013」 カリム・ヴィオネ (Karim VIONNET)



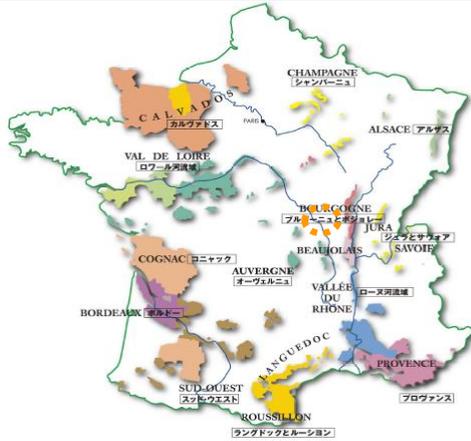
興会

生産者	Karim VIONNET
国>地域>村	フランス>ボジョレー>カンシエ・アン・ボジョレー
AOC	ボジョレー・ヴィラージュ
歴史	1990年、ジャンポールテヴネの兄のドメーヌで16年間働き、2000年にボジョレーの醸造学校に通いつつ、マルセルラビエールやジャンポールテヴネ、ギブルトンで自然派を学ぶ。2002年からギブルトンのドメーヌの畑と醸造責任者を兼務しつつ、2006年自らのドメーヌを新しく立ち上げる。
気候	気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畑が守られている。
畑総面積	3.5ヘクタール
農法	ビオロジック(認証無し)
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	1人
趣味	ペタンク、自然派ワイナリー巡り
生産者のモットー	本物のボジョレーを世界に広める!

29.-1. AC Beaujolais Village 2010 Cuvée Valérie AC ボジョレー・ヴィラージュ キュヴェ・ヴァレリー(赤)		29.-2. AC Beaujolais Village 2010 Cuvée KV Spéciale AC ボジョレー・ヴィラージュ キュヴェ・カ・ヴェ・スペシャル(赤)		29.-3. AC Moulin-à-Vent 2011 AC ムーラン・ナ・ヴァン(赤)	
品種	ガメイ	品種	ガメイ	品種	ガメイ
樹齢	52年平均	樹齢	43年	樹齢	45年~55年
土壌	砂地、シスト	土壌	シストブルー	土壌	泥土状の砂地
マセラシオン	スミ・マセラシオン セメントタンクで12日間	マセラシオン	スミ・マセラシオン ステンレスタンクで14日間	マセラシオン	スミ・マセラシオン セメントタンクで16日間
醗酵	自然酵母で10日間	醗酵	自然酵母で13日間	醗酵	自然酵母で27日間
熟成	ステンレスタンクで6ヶ月	熟成	古樽で3ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月	熟成	古樽で11ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	ジャンボンベルシエ リードヴォー	マリアージュ (生産者)	アーティチョークのファルシ、 野鳩のロースト	マリアージュ (生産者)	テッドヴォー、 フォアグラのバルサミソース
マリアージュ (日本向け)	豚のロースト ローズマリー風味	マリアージュ (日本向け)	チョコリとベーコンのオープン焼き	マリアージュ (日本向け)	鶏の赤ワイン煮込み
ワインの 飲み頃	2013年~2017年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2013年~2020年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2013年~2028年 供出温度:17℃
テイasting コメント	フランボワーズやボンボン、ユカリ、メンソールの香り。ワインはキュートかつ爽やかでピチピチと弾ける果実味と透明感のある酸、洗練されたミネラルとのバランスが絶妙!	テイasting コメント	フランボワーズやグロゼイユ、フェネル、ミネラルの香り。ワインは洗練されていて、フレッシュな酸とピュアな果実味とのバランスが良く、背筋の整ったミネラルが骨格を支える!	テイasting コメント	カシスやプルーン、カカオ、ナツメグの香り。ワインは力強く勢いがあり、凝縮した果実の厚み中に溶け込むタンニンとシャープなミネラル、強かな酸が味に立体感を与える!
希望小売価格	2,700円(税込2,916円)	希望小売価格	2,850円(税込3,078円)	希望小売価格	3,400円(税込3,672円)
ちなみに!	収穫日は9月7日~8日。 ノンフィルター、So2無添加! 2010年はブドウの穫量が45hlで豊作だった! 瓶熟2年を経ているがフレッシュさはまだまだ保たれている!	ちなみに!	収穫日は10月4日。収量は35hl/ha。 ノンフィルター、So2無添加! 畑は標高400mのボジョレー丘にあり、ブドウは晩熟で収穫も一番最後! シスト土壌が洗練されたミネラリーな味わいを生む!	ちなみに!	収穫日は8月30日! 収量は48hl/ha。 フィルターは澱の部分のみ! So2はマセラシオンの時に1g/h添加。 日当たりの良い泥土状の砂地のブドウ畑から、男性的で力強いワインが出来上がる!

VCN°29

「Version, May-2012」
カリーム・ヴィオネ (Karim VIONNET)



興会

生産者	Karim VIONNET
国>地域>村	フランス>ボジョレー>カンシエ・アン・ボジョレー
AOC	ボジョレー・ヴィラージュ
歴史	1990年、ジャンポールテヴネの兄のドメーヌで16年間働き、2000年にボジョレーの醸造学校に通いつつ、マルセルラビエールやジャンポールテヴネ、ギブルトンで自然派を学ぶ。2002年からギブルトンのドメーヌの畑と醸造責任者を兼務しつつ、2006年自らのドメーヌを新しく立ち上げる。
気候	気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畑が守られている。
畑総面積	3.5ヘクタール
農法	ビオロジック(認証無し)
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	1人
趣味	ペタンク、自然派ワイナリー巡り
生産者のモットー	本物のボジョレーを世界に広める!

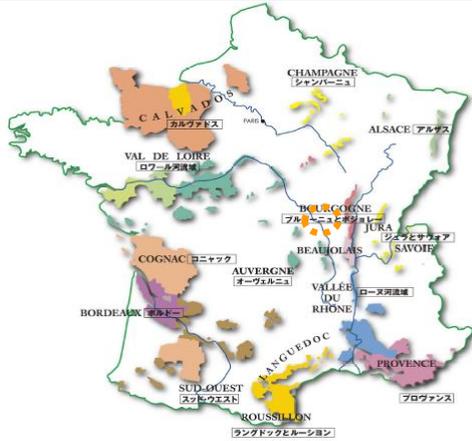
29-1. AC Beaujolais Village 2010
Cuvee Valerie
ボジョレー・ヴィラージュ
キュヴェ・ヴァレリー

品種	ガメイ
樹齢	52年平均
土壌	サーブル、シスト
マセラシオン	スミ・マセラシオン セメントタンクで12日間
醱酵	自然酵母で10日間
熟成	ステンレスタンクで6ヶ月
マリージュ (生産者)	ジャンボンベルシエ、 豚のローストローズマリー風味
マリージュ (日本向け)	インゲンとベーコンのバターソ テー
ワインの 飲み頃	2012年~2017年 供出温度:13℃
テイスティング コメント	フランボワーズやシャクヤクの花、ボンボンの香が華やか。ワインはフレッシュかつ艶やかでピチピチと弾ける果実味と透明感のある酸、上品なミネラルとのバランスが絶妙!
希望小売価格	2,350円(税込2,538円)
ちなみに!	収穫は9月7日~8日。 カリーム曰く、10年はブドウの穂量が45hlで豊作だったとのこと! SO2無添加、フィルター一切無しの搾りたてワイン!

VCN°29

「Version, October-2010」

カリーム・ヴィオネ (Karim VIONNET)



興会

生産者	Karim VIONNET
国＞地域＞村	フランス＞ボジョレー＞カンシエ・アン・ボジョレー
AOC	ボジョレー・ヴィラージュ
歴史	1990年、ジャンポールテヴネの兄のドメーヌで16年間働き、2000年にボジョレーの醸造学校に通いつつ、マルセルラビエールやジャンポールテヴネ、ギィブルトンで自然派を学ぶ。2002年からギィブルトンのドメーヌの畑と醸造責任者を兼務しつつ、2006年自らのドメーヌを新しく立ち上げる。
気候	気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畑が守られている。
畑総面積	3.5ヘクタール
農法	ビオロジック(認証無し)
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	1人
趣味	ペタンク、自然派ワイナリー巡り
生産者のモットー	本物のボジョレーを世界に広める！

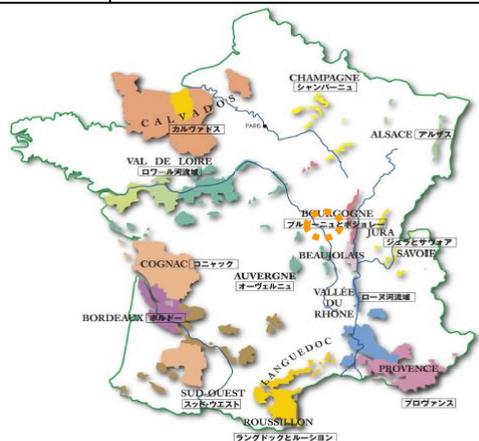
29-1. AC Beaujolais Village 2009

Cuvee Valerie

ボジョレー・ヴィラージュ

キュヴェ・ヴァレリー

品種	ガメイ
樹齢	51年平均
土壌	サーブル、シスト
マセラシオン	スミ・マセラシオン セメントタンクで18日間
醱酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	ファイバータンクで4ヶ月
マリージュ (生産者)	豚のグラトン、 ローストチキン
マリージュ (日本向け)	しいたけとエリンギの エスカルゴバター
ワインの 飲み頃	2010年～2015年 供出温度:13℃
テイステイング コメント	フランポワーズやミネラル、スミレの香り。味わいは豊かで、爽やかな酸とフレッシュな果実味とのバランスが良く、余韻に旨味のあるミネラルの収斂味を感じる！
希望小売価格	2,350円(税込2,538円)
ちなみに！	収穫は9月10日～15日。 カリーム曰く、09年は収穫量が40hlで、ブドウは完璧だったとのこと！フィルター一切無しの搾りたてワイン！

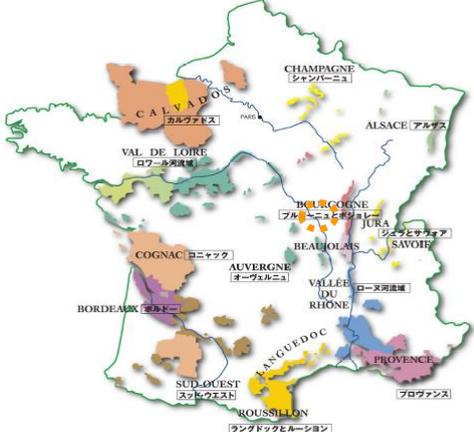


興会

生産者	Karim VIONNET
国>地域>村	フランス>ボジョレー>カンシエ・アン・ボジョレー
AOC	ボジョレー・ヴィラージュ
歴史	1990年、ジャンポールテヴネの兄のドメヌで16年間働き、2000年にボジョレーの醸造学校に通いつつ、マルセルラビエールやジャンポールテヴネ、ギブルトンで自然派を学ぶ。2002年からギブルトンのドメヌの畑と醸造責任者を兼務しつつ、2006年自らのドメヌを新しく立ち上げる。
気候	気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畑が守られている。
畑総面積	3.5ヘクタール
農法	ビオロジック(認証無し)
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメヌのスタッフ	1人
趣味	ペタンク、自然派ワイナリー巡り
生産者のモットー	本物のボジョレーを世界に広める!

29.-1. AC Beaujolais Village 2008
 Cuvee Valerie
 ボジョレー・ヴィラージュ
 キュヴェ・ヴァレリー

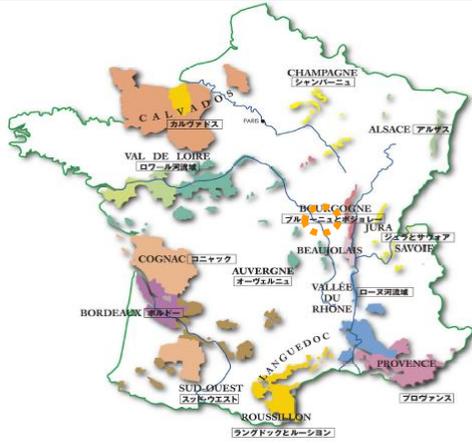
品種	ガメイ
樹齢	50年平均
土壌	サーブル、シスト
マセラシオン	スミ・マセラシオン セメントタンクで2週間
醱酵	自然酵母で2週間
熟成	ファイバータンクで6ヶ月
マリージュ (生産者)	グラトン(豚脂のフリット)、 ローストチキン
マリージュ (日本向け)	砂肝のサラダ
ワインの 飲み頃	2009年~2014年 供出温度:13℃
テイステイング コメント	イチゴやバナナ他スイカやミネラルの香りもある。酸がフレッシュで、果実とミネラルのピュアなやさしい質感が口いっぱい広がる!
希望小売価格	2,500円(税込2,700円)
ちなみに!	キュヴェ名はカリムの奥さんの名前。今年は、雑味を極力除くために醱酵直前のジュースを低温で澱抜きする新たな方法に挑戦! フィルター一切無しの搾りたてワイン!

	生産者	Karim VIONNET
	国>地域>村	フランス>ボジョレー>カンシエ・アン・ボジョレー
	AOC	ボジョレー・ヴィラージュ
	歴史	1990年、ジャンポールテヴネの兄のドメーヌで16年間働き、2000年にボジョレーの醸造学校に通いつつ、マルセルラビエールやジャンポールテヴネ、ギブルトンで自然派を学ぶ。2002年からギブルトンのドメーヌの畑と醸造責任者を兼務しつつ、2006年自らのドメーヌを新しく立ち上げる。
	気候	気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畑が守られている。
	畑総面積	3.5ヘクタール
	農法	ビオロジック(認証無し)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメーヌのスタッフ	1人
	趣味	ペタンク、自然派ワイナリー巡り
	生産者のモットー	本物のボジョレーを世界に広める!

29.-1. AC Beaujolais Village 2007 Cuvee Valerie ボジョレー・ヴィラージュ キュヴェ・ヴァレリー		29.-2. AC Beaujolais Village 2007 Cuvee Special ボジョレー・ヴィラージュ キュヴェ・スペシャル	
品種	ガメイ	品種	ガメイ
樹齢	50年平均	樹齢	50年平均
土壌	サーブル、シスト	土壌	シスト
マセラシオン	スミ・マセラシオン セメントタンクで16日間	マセラシオン	スミ・マセラシオン セメントタンクで18日間
醗酵	自然酵母で3週間	醗酵	自然酵母で3週間
熟成	ファイバータンクで5ヶ月	熟成	古樽で7ヶ月
マリァージュ (生産者)	グラトン(豚脂のフリット)、 フレッシュシェーヴルチーズ	マリァージュ (生産者)	生ハム、ソーセージ、 ウッフ・アン・ムレット
マリァージュ (日本向け)	トマトファルシ	マリァージュ (日本向け)	牛肉のたたき
ワインの 飲み頃	2008年~2013年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2008年~2015年 供出温度:14℃
テイスティング コメント	イチゴキャンディやミネラルの香り。果実味がピュアで、まるでブドウそのものの果実とミネラルをそのまま口に入っているような透明感がある!	テイスティング コメント	ミネラルやフランボワーズ、タバコの葉の香り。味わいは非常にピュアで繊細なミネラルを感じる。ピノワールを思わせるような個性もある!
希望小売価格	2,700円(税込2,916円)	希望小売価格	3,000円(税込3,240円)
ちなみに!	キュヴェ名はカリームの奥さんの名前。ピュア&フルーティという彼のスタイルがみごとに反映された逸品!フィルター一切無しの搾りたてワイン!	ちなみに!	ロマネコンティの2年樽を2樽使用!(他はボーヌロマネの作り手の樽)シスト土壌の区画でセクションされたまさに名前通りのスペシャルキュヴェ!

VCN°29

「Version, October-2008」
 カリーム・ヴィオネ (Karim VIONNET)



興会



生産者	Karim VIONNET
国>地域>村	フランス>ボジョレー>カンシエ・アン・ボジョレー
AOC	ボジョレー・ヴィラージュ
歴史	1990年、ジャンポールテヴネの兄のドメーヌで16年間働き、2000年にボジョレーの醸造学校に通いつつ、マルセルラビエールやジャンポールテヴネ、ギブルトンで自然派を学ぶ。2002年からギブルトンのドメーヌの畑と醸造責任者を兼務しつつ、2006年自らのドメーヌを新しく立ち上げる。
気候	気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畑が守られている。
畑総面積	3.5ヘクタール
農法	ビオロジック(認証無し)
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	1人
趣味	ペタンク、自然派ワイナリー巡り
生産者のモットー	本物のボジョレーを世界に広める!

29-1. AC Beaujolais Village 2006
 ボジョレー・ヴィラージュ

品種	ガメイ
樹齢	50年平均
土壌	サーブル、シスト
マセラシオン	スミ・マセラシオン セメントタンクで20日間
醱酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	ファイバータンクで5ヶ月
マリアージュ (生産者)	生ハム、ソーセージ、 ローストチキン、 フロマーージュブラン
マリアージュ (日本向け)	ベーコン入り トマトソースパゲティ
ワインの 飲み頃	2007年~2015年 供出温度:14℃
テイステイング コメント	キャンディやフランボワーズの香り。味わいは爽やかな酸と果実味、ミネラルが三位一体となった愛らしいミディアムボディのワイン。
希望小売価格	2,750円(税込2,970円)
ちなみに!	カリームの発リリース ボジョレーヴィラージュ! フィルター一切無しの 搾りたてワイン!