

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°29 カリーム・ヴィオネ

生産地方：ボジョレー

新着ワイン2種類♪

AC ボジョレー・ヴィラージュ カー・ヴェー2013 (赤)

今回からミッシェル・トルメのデザインしたラベルに一新！また同時にワイン名も「キュヴェ・ヴァレリー」から、ボジョレー・ヴィラージュ KV (カー・ヴェー/カリーム・ヴィオネのイニシャル) に変更されている！ちなみに、KV の周りを囲む赤丸は日本の国旗をイメージしている！カリームのワインを最初に認めてくれた日本への感謝の思いがこのラベルに込められているのだ！カーヴで2年以上瓶熟されたワインは、果実がきれいにこなれて色つやが出てきている！

AC ボジョレー・ヴィラージュ デュ・ブル・ダン・レ・ピナール 2014 (赤)

カリームが新しくリリースするボジョレー・ヴィラージュ！こちらラベルはミッシェル・トルメによるデザイン♪ブドウは、ヴァンナチュールに多大な影響を与えたあの亡きジュール・ショヴェの畑からだ！カリーム曰く、ショヴェの畑はシェナとムーラン・ナ・ヴァンの境にあり、ワインもエレガントの中に力強さも兼ね備えているとのこと！ワインの名前は、直訳すると Beur (アラブの2世) が dans les Pinards (安酒に浸かる) という意味がある。元々カリームのルーツがアラブ系で、アラブ人はお酒を飲まないという彼に対するフランス人の一般的なイメージを皮肉るようなかたちでエチケットはつくられている。また、このブル・ダン・レ・ピナールは Beurre dans l'épinard (ほうれん草に入れるバター) と同じ発音であることから、エチケットにはポパイに真似て、ほうれん草の代わりにワインをかつ食らうカリームがユーモラスに描かれている！

ミレジム情報 当主「カリーム・ヴィオネ」のコメント

2013年は、2012年同様にととて厳しいミレジムだった。日照量に恵まれず、冬は暖冬で霜もなく春の開花前までブドウの成長も順調だった。だが、開花時に雨が降り、その影響のため花冠（おしべに被さっているキャップ状部分）が脱帽せずにくっつき、そのまま結実不良になったブドウが多く見られた。その後も8月まで雨の多い不安定な天候が続き、ブドウの成長にブレーキがかかった。8月終わりにはムーラン・ナ・ヴァン周辺に雹が降り、隣のシャペルの畑が全滅する被害に遭ったが、ヴィラージュのブドウは辛うじて病気や災害を被ることなく、平均並みの収量を確保できた。収穫は例年よりも2週間ほど遅く、アルコール度数も例年に比べて高くはないが、ブドウの成熟をギリギリまで待った分、全体的にコンパクトに味わいがまとまったバランスの良い上品なワインが出来上がった！

2014年は、2012年2013年と打って変わってスタートが良く、まるで長く凶作に押しつぶされていたエネルギーが一気に反発したかのようにブドウが成長した。開花も全て順調に終わり、成長サイクルとしては収穫の早かった2011年を彷彿させた。だが、7月後半に入り一転、雨が多く気温の上まらない不安定な天候が続き、ブドウの成熟にブレーキがかかった。一時は去年や一昨年のよりも不作なのでは！？という心配もあったが、9月に入り一転天候が回復。ブドウは腐敗を最小限にとどめ、成長の遅れを一気に取り戻した！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

2016年は、2度の雹の直撃やミルデューの猛威など、かつてないほど厳しい境遇に直面している。そして特にエスカの被害が深刻のようだ。エスカとは、剪定の切り口などから侵入しそのまま繁殖しながら細胞を破壊し、最後はブドウの木を死に至らしめる菌の一種で、繁殖を防ぐためには死んだ木を伐根するのが被害を抑える一番安全な対処法だ。(昔は、亜ヒ酸ナトリウムというヒ素系の農薬を散布していたそうなのだが、劇薬のため2001年に使用禁止となった) エスカの被害は何も今年に限ったことではなく、毎年数本くらいが被害に遭うのは、どこの畑でも見られる光景だが、でも、今年は数本どころではない…ボジョレー・ヴィラージュの区画によっては10%ほどのブドウの木がエスカよって枯れてしまっている…。「きれいなブドウの房が付いたままじわじわと枯れていくブドウの木を見るのはとても辛い、我々にはどうすることもできない…」と嘆くカリーム。原因は今のところ、春に続いた長雨により菌が繁殖し、夏は逆に雨がほとんど降らなかったため、樹液を循環できずどんどん細くなり、ついには水分が途絶えて枯れてしまったのだろうと言われているが、はっきりと解明はされていない。ちなみに、このエスカの被害は、カリームだけではなく、ケヴィンやジャンの畑でも見られた。一部のビニョロンだけではなく、もしかしたらボジョレー全体の問題だとしたら恐ろしいことだ…。

(2015.9.11.ドメーヌ突撃訪問より)

ボジョレーを愛し、ガメイを愛し、地元から熱烈に愛される男！！

カリーム・ヴィオネ

生産地

ボジョレーのモルゴン村、コート・ド・ピイ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、夏はとても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・ヴィオネのヴィニョ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、人材派遣というかたちで（当時、彼が自ら立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2ha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・ピイ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5ha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。

カリーム・ヴィオネの+a情報

<もっと知りたい畑のこと>

土壌：シスト・サーブル

総面積：3.5 ha

品種：ガメイ

樹齢：平均 50 年以上

剪定方法：ゴブレ

生産量：50 hL/ha 前後

収穫方法：収穫者 10 人前後で手摘みを予定。畑での厳重な選果。

ビオの認証：なし

<もっと知りたい醸造のこと>

醸造方法：マセラシオン・カルボニック

ブドウを畑で選果後、房のままセメントタンクへ。この間に二酸化炭素をキューヴ内に加え充填させておく。タンクを密閉のまま発酵・浸漬期間は 10~15 日間。状況に応じてルモンタージュを数回施す。(ルモンタージュはポンプを使わず、バケツでジュースを汲んで果房の部分に軽くかけるだけ。) 醗酵期間中は 2 日に 1 回の割合で醗酵酵母の分析をする。醗酵がある程度落ちついた後、垂直プレス機で半日かけてゆっくりプレスする。フリーランジュースとプレスジュースを予め分け、プレスジュースをもう一度 14~15℃まで下げて最後の醗酵を終わらせてから瓶詰め。(ボジョレー・ヴィラージュはセメントタンクで 5 ヶ月の熟成。) コラージュ、フィルター、シャプタリゼーション一切なし。

酵母：自然酵母

発酵期間：セメントタンクで約 20 日間

熟成方法：ファイバータンクまたはセメントタンク

SO₂ 添加：瓶詰め前に 10~20 mg/L

熟成樽：なし

フィルター：なし

ちよつとひと言、独り言

カリームを初めて私に紹介してくれたのは、去年の秋からギィ・ブルトンで研修している日本人だった。

彼は、ギィ・ブルトンでカリームと一緒に仕事をして以来、カリームの仕事に対する真面目さと、まわりから絶大な信頼を受けている彼の姿に将来性を感じていたようだ。現に、カリームの記念すべきワインがまだ世の中にリリースもされていない時点から、すでにマルセル・ラピエール、ギィ・ブルトンのマックス、ジャン・ポール・テヴネ等モルゴンの大御所たちは注目していた。彼は最もホットなビニョロンのひとりなのだ。

実際にカリームに会ってみた第一印象は、とても気さくで明るくとにかくエネルギッシュ！元F1のパイロットであったシューマッハにも顔立ちが少し似ている好青年だ。2006年秋にギィ・ブルトンのところで1日だけ彼と一緒に収穫の仕事をしたことがあるが、彼の疲れを知らない働き振りにはただただ脱帽！彼は今でもギィ・ブルトンの責任者を兼務しながら自身のドメーヌを同時に管理しているため、自分のドメーヌの仕事はギィ・ブルトンの仕事が終わった後、もしくは休みの日になる。したがって通常は土日祝日もなくほぼ毎日仕事をしている。忙しい時などは朝5時から深夜1時近くまでぶっ続けて仕事をすることもあるそうだ。とにかくタフのひと言に尽きる。一般的なフランス人にはなかなかない珍しいタイプの男だ！

彼の力の源泉は一体どこから来るのだろうか？その質問を彼にぶつけてみると、こう返ってきた。「今は夢が着実に実現されているから、毎日働いていても楽しい！」と。

彼自身、親の代からビニョロンだったわけではなく、ドメーヌ立ち上げは全くゼロからのスタート。資金に余裕がない中での立ち上げでまだまだ苦労は絶えないが、それでも自分のワインがリリースできていることに多大なる喜びを感じている。彼曰く、「私は長きに渡ってワインづくりに携わってきて、現在もギィ・ブルトンのところで責任者として畑と醸造の仕事を任せられ、それなりに評価を得る質の高いワインをつくってきているが、やはり同じワインをつくるにも100%自分の管理の下でつくるワインは別格。思い入れはもちろん、全てに妥協したくないと本気で思える。また、いつも『質の高いワインをつくるにはどうしたらよいか？』を考えるようになるので、他のどこで仕事をして、情性ではなく全て学びのチャンスと思えるようになった。」と、ドメーヌを始めてから大幅に意識のレベルが変わったのを実感しているようだ。

現在、彼は3.5 haの畑を所有し、約半分をボジョレー・ヴィラージュ、半分をヌーヴォーという比率で2つのキュヴェを生産している。2006年に初めてリリースしたボジョレーヌーボーがパリのビストロやレストランで大絶賛され、ヴィラージュもその後を追って徐々に認知が高まっている。陽気でざっくばらんな性格に似合わず、つくるワインはとてもピュアで繊細！将来的には村名のクリュ畑を所有しワインをつくるのが彼の当面の夢であり目標でもあるそうだ。余談だが、彼のクリュ畑で仕込むワインは一体どんな凄いワインになるのか興味はある。もちろん、ギィ・ブルトンのクリュワインは彼も大きく関わっているので、そのワインを飲めば何となくスタイルを想像できるが、でも彼の100%管理の下でつくる、100%思いの入ったワインをぜひ飲んでみたい！