

～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 1 種類♪

AC 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 2016 (赤)

2016年は、6月24日にフルーリーからムーランナヴァンまで襲った雹に当たり、収量が30%減だった。雹に当たりストレスを受けたブドウは収穫の際、熟しがまばら状態だったが、結果そのことが功を奏し、アルコール度数12%の弾けんばかりのチャーミングなヴァン・ド・ソワフが出来上がった！発酵は22度前後で温度管理をし、ピュアな果実味に線の細い上品な酸と骨格のあるミネラルが溶け込んでいて、艶っぽい雰囲気を持っている！

ミレジム情報 当主「カリーム・ヴィオネ」のコメント

2016年は雹に見舞われたとても厳しい年だった…。5月28日と6月24日に2度雹に当たり、KVのランシエの畑は70%被害に遭った。雹以外にも、春から初夏にかけて雨が多かったため、ミルデューが猛威を振るった。開花はまばらで終了するまでに10日以上もかかった。だが8月に入ると天候は回復。成長にブレーキがかかっていたブドウも一気に成熟を早めた！それでも途中日中の気温が40℃を超える猛暑による影響で、一部西日の当たる側のブドウが焼けて湯き落ちたり、暑すぎてブドウの成長にいったんブレーキがかかることもあった。雨が降らないのにミルデューの勢いは8月まで続き予断の許さない状態だったが、ボルドー液の散布を的確に行い、何とか凌ぐことができた。9月の収穫は、ブドウの成熟がバラバラで、ひとつの木に潜在アルコール度数が14度を超える完熟しきったブドウと11度も行かない未熟なブドウが同時になっているものが多かったが、酸の釣り合いを考えて完熟しきっていないブドウも全て収穫し、最終的に中身のあるバランスの取れたワインに仕上げることができた！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

これは去年2016年の雹にやられたランシエのブドウの木の写真だ。(写真①) 枝のえぐられ方を見ると、雹の被害の結果がどれだけ惨憺たるものだったかが良くわかる。これだけのインパクトがあると、さすがにブドウの樹液は循環が悪くなり成熟にブレーキがかかる。一方で、雹に当たらなかったブドウは通常通り成熟し、これが一つの木でブドウの成熟が各自バラバラという現象を生む。カリーム曰く、2016年は幸い夏が猛暑で、結果的にブドウの超熟と未熟が同時進行し、このまばらな熟し度合いがワインに最高のバランスをもたらしたが、これがもし冷夏だったらどう

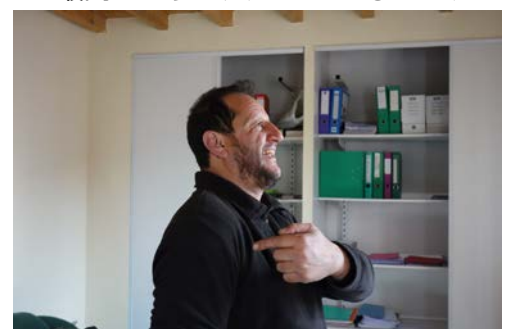


写真① 雹のダメージを受けた枝

しようもないワインになっていただろうとのこと。

次は、カリームが冗談でKVのエチケットのポーズを決めてくれた写真。(写真②) トルメーのエチケットには右肩に刺青が入っているが、実際の本人は肩に刺青はない。

彼は2年前に資金難により民事再生法を申請していたが、どうやらそれ以降、彼のたゆまぬ努力もあり、今は業績もV字回復！ドメーヌの危機どころか、現在はワインの売り上げも絶好調！カリーム



写真② ラベルと同じポーズをとるカリーム

のワインが今あらためて注目されている！トルメーのエチケットが功を奏したのか、とにかくイメージ・チェンジ以降、北欧やアメリカ、カナダに引き合いが強いようだ。

そんな乗りに乗ったカリームの次なる挑戦は…何とモロッコに畑を持つこと！？最初は冗談かと思いきや、当の本人は結構真剣に考えている様子。今年の2月にシエナの畑の所有者と二人で初めてモロッコに旅行に行き、そこでブドウ畑を見た時にそう思ったそうだ。彼の話だと、ブドウ畑はバニユルスのように海に面した段々畑になっていて、気候も乾燥しており、ビオロジックにとっても適しているということだ。何よりモロッコはフランスよりも物価が安いことが魅力で、ドメーヌの施設を整えれば、後は人件費などの経費はフランスの半分以下で済むそうだ。来年初めに再び二人でモロッコに下見に行って、それから考えるという事だが、もちろん簡単に決断できるレベルの話ではないだろう。今後の展開に興味津々だ！（というより戦々恐々かも）

(2017.6.13.ドメーヌ突撃訪問より)

※弊社HP「フォト・ギャラリー」より、カラーでサイズの大きい鮮明な写真をぜひご覧くださいませ

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・ヴィオネのヴィニヨ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 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室をカーヴに設置し、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。

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！