

～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

新着ワイン情報

AC ボジョレー・ヴィラージュ・ヴァレリー 2011 (赤)

2011年は質量ともに満足の行った当たり年で、味わいた的にはちょうどマセラシオン・カルボニックから生み出される赤い果実の味わいが2年のタンク熟成により落ち着き、シスト土壌から来る硬質で鋭いミネラルが表に出て、よりバランスがよくなっているとのこと！

AC ムーラン・ナ・ヴァン 2011 (赤)

前回リリースしてからちょうど1年を経たムーラン・ナ・ヴァンの2011年！香りは前回と比べてさほど変化はないが、味わいは瓶熟により果実味がこなれて滑らかになっている！だが、しっかりとしたストラクチャーのあるボディは健在で、後半に連れて徐々に顔を出す骨太な酸とミネラルは長く余韻にまで続き、長熟なワインを予感させる！

AC シループル 2013 (赤)

今やドメーヌで一番人気を誇るカリームの看板ワイン！シループルの特徴はずばりバランスの良いエレガントな果実味！カリーム曰く、シループルの畑は風化した花崗岩の2～3m すぐ下に硬い岩盤プレートがあり、ブドウの根は岩盤を突き抜けず花崗岩の表層を這うようなかたちで横に伸びるそうだ。ブドウの根が表層の花崗岩のミネラルだけ取り入れることから、ワインはモルゴンやムーラン・ナ・ヴァンのようなストラクチャーのあるタイプではなく、果実味がエレガントで早くから美味しく飲めるワインに仕上がるそうだ！

ミレジム情報 当主カリーム・ヴィオネのコメント

2011年は、春の平均気温が初夏並みに暑かった影響で、ブドウの成長サイクルが早まった年！収穫は例年と比べると2週間から3週間早かった！不幸にも8月初めにKV スペシャルのブドウが雹に当たり全滅したが、それ以外は全て45 hL/haを超える大豊作！ムーラン・ナ・ヴァンもボジョレー・ヴィラージュも質量ともに満足の行く当たり年だった！

2013年はとても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期まではブドウの成長も順調だったが、開花後から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、シループル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小さく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！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

今回日本初リリースのシループル！現在、パリやフランス国内に限らずヨーロッパ内でも人気沸騰中のワインだ！私個人も今年の夏以降すでにパリ、アルザスのレストランでカリームのシループルを飲む機会があったが、私が注文をしたのではなく、全てソムリエから「おススメワイン」としてプラインドで出されたものだった！彼のシループルは2008年ミレジムからつくられているが、当時は借りたばかりの畑の状態が芳

しくなく、出来上がるワインもボラティルが高く安定していなかった…。だが、徹底した畑の手入れや、垂直プレス機の導入、冷温質の設置など、毎年の作業努力と醸造設備の進歩の甲斐もあって、ここ1、2年のシルーブルの品質の向上には目を見張るものがある！

今回リリースする2013年は、今までの中でも一番ライトに仕上がっているため、開けたてはマセラシオン・カルボニックの味わいが色濃く出るが、カリーム日く、空気に触れさせることによってシルーブル本来の良さが徐々に表に出るのでカラフがおススメとのこと！

(2014.9.17.ドメーヌ突撃訪問より)