

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・ピイの一角にある現在の自宅兼醸造所を購入。畑面積も 2 ha から 5 ha 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ー！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で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、惰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ため、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%思いのいったワインをぜひ飲んでみたい！