

Karim VIONNET

(カリーム・ヴィオネ)

カリームのニューヴォーの最大の特徴といえば、「もぎたてフルーツのような果実味」だろう。みずみずしさと喉越しの良さは他より抜きん出ている感があり、これぞニューヴォーの醍醐味！といった味わいだ。今年もカリームの「ピュア&ジューシー」なニューヴォーを是非お楽しみ下さい♪

ボジョレー・ヴィラージュ・ニューヴォー2018

希望小売価格 3,250 円 (税込 3,510 円)



※実物はメインラベルにヴィンテージ記載有り

生産地

ボジョレーのヴィリエ・モルゴン村、コート・ド・ピエの丘の麓にカリーム・ヴィオネのドメーヌがある。畑はボジョレーの中では比較的標高が高く傾斜にも恵まれている。さらに南南東に面している分、たいへん日当たりが良く、カリーム自身は、酸とボリュームとのバランスがとれた素晴らしいボジョレーが出来上がるという。気候は、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。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。

歴史

カリームがドメーヌをスタートしたのは、2006年。しかし、ワイン業界での経験は長く、1990年にジャンポール・デヴネの兄のドメーヌで働きはじめ、仕事から醸造までじっくりと学んだ。その後、ビオロジックに専念しようと決意し、2000年ボジョレーの醸造学校に通いながら、マルセルラピエールやジャンポール・デヴネ、ギブルトンという自然派ワインきっての大御所たちの助っ人となり右腕となり体でヴァンナチュールをマスターしていく。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2haの自社畑を購入し、自らのドメーヌを新しく立ち上げ現在に至る。

生産者

現在、徐々に畑を増やし5.4haの自社畑を管理している。彼の所有するブドウの品種は、ガメイのみで、樹齢は平均約45年のセレクション・マサール。畑は100%ビオロジックで、散布剤は硫黄とボルドー液散布のみを使用。

※ブドウと醸造の詳細については、「速報案内」でご紹介させていただきます。