

～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3種類♪

ペティアン・ナチュラル グラビュージュ 2017 (ロゼ泡)

2017年はジュール・ショヴェの畑が雹による被害で収量が7割減った…。本来の予定では、このブドウでブル・ダン・レ・ピナールを仕込むはずが、収量があまりにも少なくブドウも雹でダメージを受けていたため、急きょブドウを直接プレスしペティアン・ナチュラルをつくることに決めたそう！Grabugeの「騒乱」や「喧嘩」のイメージに反して、ワインは搾りたてのブドウジュースの甘みとレモンのような鋭い酸、ほろ苦いミネラルがバランスよく調和した優しいペティアンに仕上がっている！ちなみに、味わいをドウミ・セックに仕上げたのは、カリーム自身が甘めの泡が好きという個人的嗜好が理由だ。ブル・ダン・レ・ピナールの代替として予定せずにつくったペティアンなので、これがカリームの最初で最後のペティアン・ナチュラルになるかもしれない？

AC シループル ヴァン・ド・カヴ 2016 (赤)

2016年はシループルの当たり年！6月24日にフルーリーからムーランナヴァンにかけて雹が降ったが、シループルは、ギリギリ被害を逃れることができた。2016年から、収穫したブドウを1日10℃の冷蔵室で冷やし低温状態でマセラシオンを開始。マロラクティック発酵はタンクではなく古樽を使用。ワインは果実味がピュアで弾けるようにジューシー！透明感がありながらしっかりと旨味も感じられる。このシループルを目当てに、新しいクライアントが増えているそう！

AC シエナ 2016 (赤)

2016年はシエナも当たり年！シループル同様、6月24日に雹が降ったがギリギリ被害を逃れることができた。さらに8月の終わりと9月の中旬に適度な雨が降ってくれたおかげで、果汁をたっぷりと含んだブドウを収穫することができた。シエナも、ブドウを1日10℃の冷蔵室で冷やし低温状態でマセラシオンを開始。マロラクティック発酵はタンクではなく古樽を使用。カリーム曰く、低温でマセラシオンを開始したことでより味わいにエレガントさが増したとのこと！瓶熟1年半以上を経た今がまさに一番飲み頃だ！

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%被害に遭ったが、シループルとシエナは辛うじて難を逃れることができた。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、本来は数日で終わるところ10日以上かかった。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！しかし、途中日中の気温が40℃を超える猛暑により、一部西日の当たる側のブドウが焼けて乾き落ち、さらにブドウの成長にいったんブレーキがかかってしまった。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、最後まで散布を怠らず何とか凌ぐことができた。9月の収穫では、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度を超える完熟ブドウと11度未満の未熟なブドウが同時になっているものがあった。酸の釣り合いを考え、熟度にばらつきのあるブドウ全てを一度に収穫した判断により、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！

2017年は、4月終わりから5月初めにかけてフランス全土広範囲に渡り霜の被害があったが、ボジョレーはほとんど被害が及ばなかった。6月の時点でブドウは約3週間早いペースで成長が進み、また開花もうまく行き、今年には2015年のような当たり年が期待されたが、7月に突如襲った雹の被害…。ボジョレー・ヴィラージュやジュール・ショヴェの畑などが大打撃を受けた。その後は太陽の照りつける暑い日々が続き、ブドウの成長にもブレーキがかかり始めたが、8月の終わりに50mmを超える雨が降ったおかげでブドウは息を吹き返し、そのまま無事

収穫までたどり着くことができた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① 強い日照りによって焦げた地図

これはヴィリエ・モルゴンの教会のパーキング前にあるモルゴンの地図を撮った写真。(写真①) 最初これを見た時、誰かがいたずらで放火したのかと思った。だが、実際はそうではなく何と！照り付ける太陽によってこのように焦げてしまったのだそうだ！周りを見渡すと、この地図以外にもホテルやレストランの看板が同様に焦げて黒ずんでいる。7月は記録的な猛暑が続き、2003年の再来か!?!とも言われていたボジョレーにおいて、畑に行かずしても酷暑が分かる一枚だ。

カリームと言えば、バカンスも取らず 365 日常に畑に出ている働き者のイメージだが、実は意外と趣味が多彩で、ペタンクもその一つだ。これは昨年ボジョレーのペタンク大会で準優勝を取った時のトロフィーとメダルの写真。(写真②) た

かが一地方の大会と侮るなかれ、ボジョレーはフランスでも言わずと知れたペタンクの強豪ブロックのローヌ地方に組み込まれており、ローヌ地方の優勝者はしばしばフランス大会はもちろん、ヨーロッパ大会や世界大会でも優勝するような実力者が集まる地域なのだ。ちなみにカリームが出た昨年の大会も約 1000 組が参加し、その中で準優勝だから相当の腕前だ。ローヌ大会は Tele2、3 そしてユーロ・スポーツでもテレビ放送されるから、もし仮に優勝をしていたら、カリームがテレビ中継されていたことになる！これほどの腕前なので「ペタンクのプロは考えなかったのか？」と彼に質問すると、彼は「趣味だからペタンクは楽しいし、思い切って勝負できる。でも、これがプロだったら恐らくプレッシャーでペタン



写真② ペタンクのトロフィーを持つカリーム



写真③ カリームとアントナン

クを心から楽しめないだろう…」と答えていた。いつも明るく前向きなカリームだが、意外と繊細なところがあるんだな…。

現在、右足に爆弾を抱えているカリーム。原因は聞いていないが、とにかく右足をあまり地面に付けずに右足をひきずりながら歩いている状態だ。病院に行く結果次第では入院で収穫ができなくなると、頑固に病院を避けるところは古い気質の人間というか、傍から見る自分たちはかえって心配なのだが、何を言っても言うことを聞かない…。幸い、今は娘のノエミのボーイフレンドのアントナンがカリームの右腕として活躍をしている。(写真③) 彼の本職は車のメカニシャンで、今回の訪問でもカリームの4WDのタイミングベルトを無償で

修理していた。また仕事に関して、彼は負傷中のカリームを気遣い、黙々と作業をこなしていた。カリーム自身も彼の真摯な仕事を認めていて、表向きは命令口調であれこれ仕事の指示をしているが、実際は彼の無償の手伝いに心から感謝していると本音を漏らしていた。アントナンも実際カリームのワインが大好きで、彼の美しいワインが飲みたいために無償でお手伝いをしているとのこと。もう直ぐまった

なしで収穫が始まるが、今の右足を負傷したカリームにとってアントナンはまさに救世主といえよう！

(2018.8.8.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