

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°29 ノエミ&カリーム・ヴィオネ

生産地方：ボジョレー

新着ワイン4種類♪

AC ボジョレー・ヴィラージュ カー・ヴェー 2022 (赤)

カリーム・ヴィオネの頭文字をキュヴェ名にしたドメーヌのエントリーワインであるカー・ヴェー。2022年は、太陽の年にもかかわらず収穫前の雨のおかげで豊作に恵まれた。また、カリーム曰く、ブドウが早熟だったにもかかわらず夏の昼夜の寒暖差のおかげでフェノールもしっかりと熟し、近年のカー・ヴェーの中では質量共に満足の行く当たり年だったとのこと。発酵はいつもより長く、途中ボラティル上昇のリスクはあったが、低温による温度管理システムによりどうにかバクテリアの繁殖を抑え、無事発酵を終わらせることができた。出来上がったワインは果実味が柔らかくタンニンもまろやか！チャーミングな酸とのバランスも良く今飲んで最高に美味しい！近年のカリームのワインの飛躍的な品質向上は、このカー・ヴェーに限らず、マセラシオンに温度管理システムを取り入れた効果が非常に大きい！

AC ボジョレー・ヴィラージュ デュ・ブル・ダン・レ・ピナール 2023 (赤)

ナチュラルワインの祖であるジュール・ショヴェがかつて所有していた畑のブドウで仕込んだキュヴェ。2023年は、日照量と適度な雨に恵まれ、同時に収量にも恵まれた理想年だった。醸造はまるで教科書のように苦勞なくスムーズに終わらせることができた。出来上がったワインはアルコール度数 13%とは思えないくらいに果実味がチャーミングで明るくみずみずしい！タンニンは少なめで、アフターにある滋味深い鉱物的なミネラルも心地よく、アペリティフのつまみやチーズなどにピッタリ♪

AC シループル ヴァン・ド・カヴ 2023 (赤)

カリームのフラッグシップワインであるヴァン・ド・カヴ。2023年は、ブドウの完熟直前に雨が降ったため収穫が遅れ、さらにショウジョウバエのスズキが収穫前に蔓延し始めブドウの選果を余儀なくされた。だが、畑での厳格な選果を行なったおかげで醸造は問題なく、発酵もスムーズに終わらせることができた。出来上がったワインは果実味がチャーミングで明るく、ブラインドだと薄ウマなピノノワールを彷彿させるような官能的な味わいに仕上がっている！これでアルコール度数が 13%あるのが本当に驚き！カリームの丁寧な仕事とセンスが光る超魅力的なワインだ！

AC シェナ ヴィエーユ・ヴィーニュ ニューヴェル・アヴァンチュール・ノエミ 2022 (赤)

今や父カリームのフラッグシップであるシループル ヴァン・ド・カヴを超える高い評価を受けている、キュヴェ・ノエミ！ 2022年は太陽に恵まれた当たり年。醸造は、前年同様酒質を滑らかに仕上げるためにマセラシオン温度を 16℃と他のキュヴェよりも低い温度で管理し、さらに熟成は、フレッシュな果実味を生かすために、タンクでの熟成期間を短くしてボトル詰め後の瓶熟成に委ねた。出来上がったワインは、酒質が繊細で落ち着きがある。当たり年ゆえ開けたてはまだワインが硬くスパイシーで香りも少し閉じ気味だが、空気に触れるにつれチャーミングな果実味が前面に出てくる！味わいは複雑で広がりがあり、ポテンシャルの高さが窺える！今飲んででも十分に美味しいが、もうあと数年寝かせるとさらに化けそう！

ミレジム情報

2022年は、2003年に次いでブドウが早熟の年だった。冬は比較的温暖で雨も適度に降った。4月上旬に寒波が降り一部霜に当たったが、収量にはほぼ影響がなかった。寒波の後直ぐに今度は急激に気温が上がり4月、5月と初夏のような天候が続いた。ブドウの成長も一気にスピードを上げ、5月終わりの時点で例年よりも1ヶ月早い成長を見せた。また、開花も順調に終わり豊作が期待された。だが、一方で日照りが4月後半から8月まで続き、ブドウは慢性的な水不足のストレスを抱えていた。幸い、夏は昼夜の気温に寒暖の

差があり、夜は比較的涼しかったので、ブドウもどうにか水不足に耐えることができた。8月中旬に、2日にわたり待望の雨が降ったおかげで、ブドウは一気に息を吹き返した。最終的に、記録的な日照りの年だったにもかかわらず、収量に恵まれた！

2023年は、シルーブルが晩熟で収穫直前にスズキの被害に遭ったが、その他ブドウは早熟で収量にも恵まれた。冬は暖冬で乾燥していた。4月中旬に寒波が降り、南ボジョレーは一部霜の被害に遭ったが、その他の畑は無事だった。その後5月は雨が多く気温の上昇しない不安定な天気が続いた。6月に入ると天候は回復しブドウの成長も一気に加速した。7月、8月と猛暑が続いたが、幸い昼夜の寒暖差があったおかげでブドウは水不足のストレスから免れることができた。そして、8月終わりに降った20mmの雨によりブドウは息を吹き返し、最終的に果汁を多く含んだブドウを収穫することができた。一方、標高があるため熟しの遅いシルーブルは、収穫直前に雨が続いたため収穫期間が延びてしまい、さらに9月下旬からショウジョウバエのスズキが猛威を振るい、収穫時は厳格な選果を余儀なくされた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

今年2月にロワールのソーミュールで開催されたサロン La Dive Bouteille でボジョレーブースの班長を務めたカリーム。ワイン雑誌ではちょっと前までボジョレーの若手生産者として取り上げられていた彼も、今はボジョレーをまとめる班長を務めるほどの地位にあるとは、あらためて時の流れの速さを実感させられる。そんな彼も、今は長女のノエミ、そして最近では次男のコンタンと2人の子供たちが右腕となり、ドメーヌを牽引する原動力となっている。また会社名もワインの裏ラベルにカリーム・ヴィオネではなく、ノエミ & カリーム・ヴィオネ（SAS Noémie et Karim VIONNET）となっているのを見ていただける。



(写真①) 瓶詰め前のシルーブルをスーティラーージュ中

これは去年の8月終わり、ワインを瓶詰めする前にスーティラーージュを行なった様子を撮った写真。(写真①) ワインは今回リリースするシルーブル ヴァン・ド・カヴだ。2020年にタンクの温度管理システムの導入以降、エレガントさが飛躍的に増したカリームのワイン。一時は倒産寸前まで追い込まれ、会社更生法の手続きを受けた彼だが、持ち前の明るさと不屈の精神で乗り越え、今はこのヴァン・ド・カヴもオークションサイトのIDealwineにも取り上げられるほどワインの評価が上がっている。スーティラーージュしたてのワインを飲ませてもらったが、この時はまだワインがかなり還元していた。「今の時点で還元があるのはワインがプロテクトされている健全な証拠。スーティラーージュの時に一気に空気に触れさせ瓶詰めすれば、還元も抜け、また瓶詰め前のSO₂もボトルの中で酸素と溶け込み良い

塩梅に収まるはずだ」とその時カリームが言っていた通りに半年瓶熟を経たりリリース直前のワインを飲んでビックリ。カリームの予想通りに還元はきれいに消え、味わいも染み入るように柔らかく官能的なワインに仕上がっていた！今回リリースするカリームのワインは驚くほど品質が高いのでぜひチェックしてほしい！



(写真②) 2024年の収穫前のブドウをチェックするカリーム

スーティラーージュが終わった後、2024年の収穫直前のブドウの状態を見に畑に向かった。これはボジョレー・ヴィラージュKVのブドウの写真。(写真②)(写真③) 2024年は雨が多く、フランス全土が厳しいと言われる年だったので、ミレジムを占うヌーヴォーを発信するボジョレーはどのような状態なのだろうと前々から気になっていた。だが、実際カリームのブドウを見ると、ブドウも健全で思っている以上に房が付いている印象だった。これには彼も驚いていた。「今年はミルデューが猛威を振った年だった。自分はトラクターの土起こしの仕事と散布の作業に集中していたので気づかなかったの



(写真③) 2024年は思っていた以上にブドウが付いている！

だが、子供たちがその後の鋤による草取りをしっかりと行なっていたおかげでミルデューを最小限に抑えることができたことが今改めて確認できた」と、感極まったのか涙するカリーム。後で彼に感極まった理由を聞いたところ、彼は子供たちが自分には特にそのことについて詳しくは言わずに、自発的に作業するその責任意識に感動したのだとのこと。確かに、カリームのワインの評価がどんどん上がったのは、ノエミが働き始めたタイミングとシンクロする。今は、ひょっとするとノエミのおかげでドメーヌが進化しているのかもしれない!?いずれにせよ、家族が団結してワインの向上に努めるのはある意味理想であり、これからカリーム親子のワインはどんどん面白くなっていくのかもしれない。今後の動向に注目だ！

(2024.8.28.ドメーヌ突撃訪問&2025.2.2 ワインサロンより)

※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