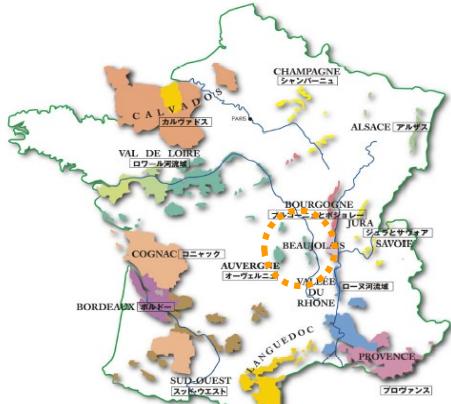


地図提供:フランス食品振興会



29.-6. AC Beaujolais Village 2024 Cuvée Du Beur dans les Pinards ボジョレー・ヴィラージュ キュヴェ デュ・ブルー・ダン・レ・ピナール(赤)	29.-4. AC Chiroubles Vin de Kav 2024 シルーブル ヴァン・ド・カヴ(赤)	29.-8. AC Chénas Vieilles Vignes 2023 Nouvelle Aventure Noémie シェナ ヴィエユ・ヴィニユ(赤) ヌーヴェル・アヴァンチュール・ノエミ
品種 ガメイ	品種 ガメイ	品種 ガメイ
アルコール度数 12%	アルコール度数 12%	アルコール度数 13%
樹齢 52年平均	樹齢 56年	樹齢 64年
土壌 泥土状の砂地	土壌 花崗岩土壤	土壌 砂状の花崗岩
マセラシオン スミマセラシオンカルボニック ホーロータンクで12日間	マセラシオン スミマセラシオンカルボニック ホーロータンクで16日間	マセラシオン マセラシオンカルボニック 冷温に保ったファイバータンク で9日間
醸酵 自然酵母で17日間	醸酵 自然酵母で15日間	醸酵 自然酵母で14日間
熟成 ステンレスタンクで6ヶ月半	熟成 ファイバータンクで11ヶ月	熟成 ファイバータンクで9ヶ月
マリアージュ (生産者) 生ハムメロン、 ジャンボンペルシエ	マリアージュ (生産者) 田舎風パテ、 ホロホロ鳥のココット煮	マリアージュ (生産者) 豚フィレ肉のロティ、 エポワスチーズ
ワインの 飲み頃 2026年～2031年 供出温度:14°C	ワインの 飲み頃 2026年～2036年 供出温度:16°C	ワインの 飲み頃 2026年～2036年 供出温度:16°C
テイスティング コメント 透明感のあるルビー色。フレッシュなイチゴ、クランベリー、シャクヤク、生肉の香り。ライトボディ。ワインはスレンダーかつチャーミングで、清涼感のある上品な果実味を躍動感のあるフレッシュな酸が支え、鉱物的なミネラル、繊細なタンニンの收敛味がアフターを優しく引き締める！	テイスティング コメント 透明感のある紫がかったルビー色。ダークチェリー、燻製、黒糖、クルトンの香り。ミディアムボディ。ワインは滑らかで上品な口当たりの中に、染み入るような果実味と塩気を帯びた旨味が凝縮し、キュートな酸や鉱物的なミネラル、若く繊細なタンニンの収斂味がきれいに溶け込む！	テイスティング コメント 透明感のある深いルビー色。クランベリー、フランボワーズのジャム、ライムゼスト、鉄分の香り。ミディアムボディ。ワインはジューシーかつほんのりスパイシーで、完熟の甘みにも似た艶のある果実味があり、チャーミングな酸、鉱物的なミネラル、繊細なタンニンとのバランスが絶妙！
希望小売価格 4,200円(税込4,620円)	希望小売価格 4,850円(税込5,335円)	希望小売価格 5,200円(税込5,720円)
ちなみに！ 収穫日は9月16日とやや晚熟だった！ 収量は48hL/ha例年よりも収量に恵まれた！ブドウはLa chapelle de Guinchay (ラ・シャペル・ド・ガンシエ)故ジユール・ショヴェが所有していた畑から！ワインラベルは、ミッセル・トルメーがワイン名のポパইとかけて描かれている！SO ₂ は瓶詰め前に10mg/L添加。濁の部分だけ軽くフィルター有り。	ちなみに！ 収穫日は9月17日とやや晚熟だった！収量は未熟なブドウを厳格に選果したため36hL/haと減収だった！ワイン名は、ドメーヌのカーヴで造られたワインという意味とKAVカリーム・ヴィオネの省略名を掛けている！北向きの風化した花崗岩の畑がエレガントな酒質をつくり上げる！SO ₂ は瓶詰め前に10 mg/L。濁の部分だけ軽くフィルター有り。	ちなみに！ 収穫日は9月24日とブドウが晚熟だった！収量は古樹ゆえの房の少なさと、スズキの襲来により19 hL/haと減収だった！ノエミの畑は北向きの花崗岩が浸食してできた砂地の土壤で水はけが良く、繊細でエレガントな味わいのワインができるのが特徴！エチケットはミッセル・トルメーがノエミのキャラクターをイメージしデザインした！SO ₂ は瓶詰め前に10 mg/L。ノンフィルター！

「Version.March-2025」
ノエミ&カリーム・ヴィオネ(Noémie & Karim VIONNET)



地図提供:フランス食品振興会



生産者	Noémie & Karim VIONNET
国>地域>村	フランス>ボジョレー>モルゴン
AOC	ボジョレー・ヴィラージュ、シルーブル、ムーラン・ナ・ヴァン
歴史	1990年、ジャンポールテヴネの兄のドメーヌで16年間働き、2000年に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、ギブルトンで自然派を学ぶ。2002年からギブルトンのドメーヌの畠と醸造責任者を兼務しつつ、2006年自らのドメーヌを新しく立ち上げる。2019年から娘のノエミがドメーヌに加わり、親子でドメーヌを継続している。
気候	気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畠が守られている。
畠総面積	6 ha10
農法	ビオロジック(認証無し)
収穫方法	100%手摘み、畠で選果
ドメーヌのスタッフ	2人(季節労働者数人)
趣味	ペタンク、バイク、自然派ワイナリー巡り
生産者のモットー	本物のボジョレーを世界に広める！

★new vintage★

29.-1. AC Beaujolais Village 2022
Cuvée KV
ボジョレー・ヴィラージュ
キュヴェ カー・ヴェ(赤)

29.-6. AC Beaujolais Village 2023
Cuvée Du Beur dans les Pinards
ボジョレー・ヴィラージュ
キュヴェ デュ・ブル・ダン・レ・ピナール(赤)

29.-4. AC Chiroubles Vin de Kav 2023
シルーブル ヴァン・ド・カヴ(赤)

品種	ガメイ	品種	ガメイ	品種	ガメイ
アルコール度数	13%	アルコール度数	13%	アルコール度数	13%
樹齢	47年平均	樹齢	51年平均	樹齢	55年
土壌	花崗岩、砂地	土壌	泥土状の砂地	土壌	花崗岩土壌
マセラシオン	マセラシオンカルボニック 冷温に保ったホーロータンクで 7日~9日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック 冷温に保ったホーロータンク で10日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック 冷温に保ったステンレスタンク で13日間
醸酵	自然酵母で30日間	醸酵	自然酵母で14日間	醸酵	自然酵母で14日間
熟成	ステンレスタンクで5ヶ月	熟成	ステンレスタンクで6ヶ月	熟成	ホーロータンクで11ヶ月
マリアージュ (生産者)	リヨン(豚の角煮)、 コックオーヴン	マリアージュ (生産者)	ウサギのパテアンクルート、 ブリーチーズ	マリアージュ (生産者)	イベリコ豚の生ハム、 フォアグラのテリーヌ
ワインの 飲み頃	2025年~2030年 供出温度:16°C	ワインの 飲み頃	2025年~2030年 供出温度:14°C	ワインの 飲み頃	2025年~2035年 供出温度:14°C
テイスティング コメント	色合いは透明感のある淡いガーネット 色。グリオット、ダークチェリー、バラ、 ショコレートの香り。ワインはミディアム ボディ。コクのあるジューシーで滑らかな 果実味が染み入るようにまろやか。繊細 な酸、しなやかなタンニンとのバランス が絶妙！	テイスティング コメント	色合いは透明感のある深いルビー色。ク ランベリー、イチゴジャム、エゴマ、乳清 の香り。ワインはミディアムボディ。果実 味が明るくチャーミングでみずみずしく、 鉱物的で滋味深いミネラル、繊細なタン ニンの收敛味がアフターを優しく引き締 める！	テイスティング コメント	色合いは透明感のあるルビー色。イ チゴ、ザクロ、フランボワーズ、シャク ヤクの香り。ワインはミディアムからラ イトボディ。果実味がフレッシュなイチ ゴのようにチャーミングで明るく官能的。 鉱物的なミネラル、繊細なタンニンが きれいに溶け込みとてもエレガント！
希望小売価格	3,200円(税込3,520円)	希望小売価格	4,000円(税込4,400円)	希望小売価格	4,500円(税込4,950円)
ちなみに！	収穫日は8月30日とブドウが早熟だっ た！収量は50hL/haと豊作だった！ブ ドウはLancié(ランシエ)とLantignié(ラン ティニエ)の畠から！ワイン名のKVは Karim Vionnetのイニシャルで、ミッセ ル・トルメーがカリームのキャラクターを イメージしデザインした！SO ₂ は瓶詰め 前日に10 mg/L添加。濾の部分だけ軽く フィルター有り。	ちなみに！	収穫日は9月8日と例年並み。収量は 47hL/ha例年よりも収量に恵まれた！ブ ドウはLa chapelle de Guinchay(ラ・シャ ペル・ド・ガンシエ)故ジユール・ショヴェが 所有していた畠から！ワインラベルは、 ミッセル・トルメーがワイン名のボバイと かけて描かれている！SO ₂ は瓶詰め前日 に10mg/L添加。濾の部分だけ軽くフィル ター有り。	ちなみに！	収穫日は9月23日と晩熟だった！収 量はスズキの被害により35hL/haと減 収だった！ワイン名は、ドメーヌの カーヴで造られたワインという意味と KAVカリーム・ヴィオネの省略名を掛 けている！北向きの風化した花崗岩 の畠がエレガントな酒質をつくり上げ る！SO ₂ は瓶詰め前に10 mg/L。濾の 部分だけ軽くフィルター有り。

29.-8. AC Chènas Vieilles Vignes 2022

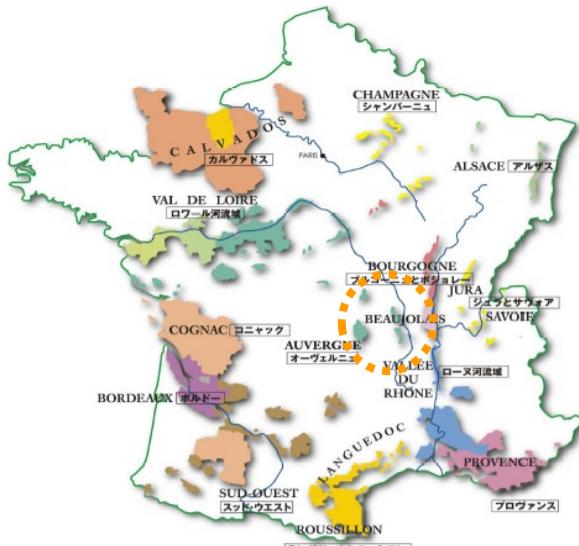
Nouvelle Aventure Noémie

シェナ ヴィエーユ・ヴィーニュ(赤)
ヌーヴェル・アヴァンチュール・ノエミ

品種	ガメイ
アルコール度数	13%
樹齢	63年
土壤	砂状の花崗岩
マセラシオン	マセラシオンカルボニック 冷温に保つたファイバータンク で9日間
醸酵	自然酵母で16日間
熟成	ファイバータンクで7ヶ月
マリアージュ (生産者)	ジャンボンペルシエ、 塩豚とレンズ豆の煮込み
ワインの 飲み頃	2025年～2035年 供出温度:14°C
テイスティング コメント	色合いは透明感のある深いルビー色。 イチゴ、ブルーン、オレンジピール、鉄分 の香り。ワインはミディアムボディ。果実 味がジューシーかつスパイシーで、 チャーミングな酸、鉱物的なミネラル、重 心が低く繊細なタンニンとのバランスが 絶妙！
希望小売価格	5,000円(税込5,500円)
ちなみに！	収穫日は9月5日とブドウが早熟だっ た！収量は古樹のため23hL/haと少な い！ノエミの畑は北向きの花崗岩が浸 食してできた砂地の土壤で水はけが良 く、繊細でエレガントな味わいのワインが できるのが特徴！エチケットはミッショ ル・トルメーがノエミのキャラクターをイ メージしデザインした！SO ₂ は瓶詰め前 に10 mg/L。ノンフィルター！

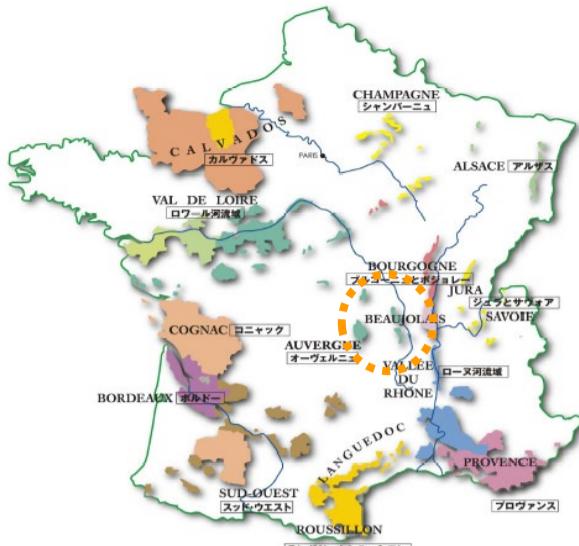
Copyright©VinsCœur & Co.

「Version.December-2023」
カリーム・ヴィオネ(Karim VIONNET)



地図提供:フランス食品振興会



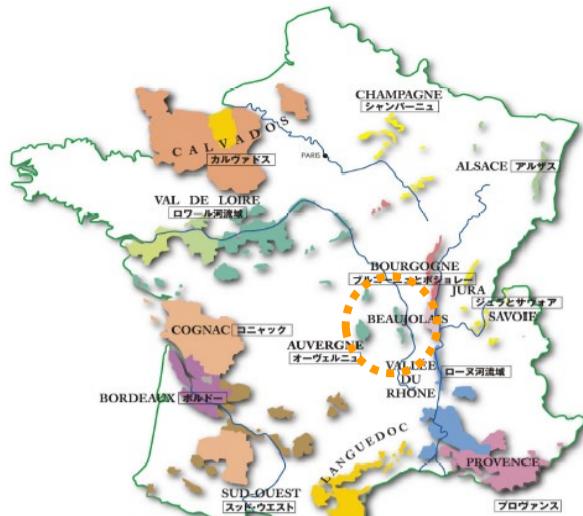
	<p>生産者 Karim VIONNET</p> <p>国>地域>村 フランス>ボジョレー>モルゴン</p> <p>AOC ボジョレー・ヴィラージュ、シルーブル、ムーラン・ナ・ヴァン</p> <p>歴史 1990年、ジャンポールテヴネの兄のドメーヌで16年間働き、2000年にボジョレーの醸造学校に通いつつ、マルセルラピエールやジャンポールテヴネ、ギブルトンで自然派を学ぶ。2002年からギブルトンのドメーヌの畠と醸造責任者を兼務しつつ、2006年自らのドメーヌを新しく立ち上げる。2019年から娘のノエミがドメーヌに加わり、親子でドメーヌを継続している。</p> <p>気候 気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畠が守られている。</p>
	<p>畠総面積 6 ha10</p> <p>農法 ビオロジック(認証無し)</p> <p>収穫方法 100%手摘み、畠で選果</p> <p>ドメーヌのスタッフ 2人(季節労働者数人)</p> <p>趣味 ペタンク、バイク、自然派ワイナリー巡り</p> <p>生産者のモットー 本物のボジョレーを世界に広める！</p>

★new vintage★		29.-6. AC Beaujolais Village 2022 Cuvée Du Beur dans les Pinards ボジョレー・ヴィラージュ キュヴェ デュ・ブルー・ダン・レ・ピナール(赤)		29.-4. AC Chiroubles Vin de Kav 2022 シルーブル ヴァン・ド・カヴ(赤)	
品種	ガメイ	品種	ガメイ	品種	ガメイ
樹齢	46年平均	樹齢	50年平均	樹齢	54年
土壌	花崗岩、砂地	土壌	泥土状の砂地	土壌	花崗岩土壤
マセラシオン	マセラシオンカルボニック 冷温に保ったホーロータンクで 7日~9日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック 冷温に保ったホーロータンク で8~9日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック 冷温に保ったステンレスタンク で8日間
醸酵	自然酵母で15日~16日間	醸酵	自然酵母で21日間	醸酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	ホーロータンクで5ヶ月	熟成	ステンレスタンクで5ヶ月	熟成	ホーロータンクで5ヶ月
マリアージュ (生産者)	メルゲーズソーセージ、 仔牛のレバーソテー、 ブリアサヴァランチーズ	マリアージュ (生産者)	タブリエドサプール、 ミートボールのトマト煮込み、 ブリーチーズ	マリアージュ (生産者)	鹿のパテアンクルート、 骨付き仔羊の香草焼き、 コックオーヴァン
ワインの 飲み頃	2023年~2028年 供出温度:14°C	ワインの 飲み頃	2023年~2033年 供出温度:14°C	ワインの 飲み頃	2023年~2033年 供出温度:16°C
テイスティング コメント	色合いは透明感のある深いルビー色。フ ランボワーズ、野イチゴ、イチゴジャム、 粘土の香り。ワインはジューシーかつ ピュアな果実味がチャーミングでボリュー ムがあり、塩気のあるスパイシーなミネラ ルがきれいに溶け込む！	テイスティング コメント	色合いは透明感のあるガーネット色。クラ ンベリー、ザクロ、スミレ、小梅の香り。ワ インはジューシーかつ滑らかな凝縮味と 熟した果実のコクがあり、鉱物的なミネラ ル、優しいタンニンが味わいの輪郭を支え る！	テイスティング コメント	色合いは透明感のあるガーネット色。 野イチゴ、ブルーベリー、赤いバラ、小 梅の香り。ワインは滑らかかつジュー シーな果実のコクが染み入るようにま ろやかで艶があり、塩気のあるミネラ ル繊細なタンニンがきれいに溶け込 む！
希望小売価格	3,000円(税込3,300円)	希望小売価格	3,700円 (税込4,070円)	希望小売価格	4,350円(税込4,785円)
ちなみに！	収穫日は9月13日。収量は、一部畠に当 たつたにも関わらず48hL/haと大健闘 だった！ブドウはLancié(ランシエ)と Lantignié(ランティニエ)の畠から！ワイ ン名のKVはKarim Vionnetのイニシャル で、ミッセル・トルメーがカリームのキャ ラクターをイメージしデザインした！SO ₂ は瓶詰め前日に10 mg/L添加。濾の部 分だけ軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は8月27日とブドウが早熟だっ た！収量は45hL/haと例年並み。ブドウ はLa chapelle de Guinchay(ラ・シャペ ル・ド・ガンシェ)故ジュール・ショヴェが所 有していた畠から！ワインラベルは、、ミッ セル・トルメーがワイン名のポパイとか けて描かれている！SO ₂ は瓶詰め前に10 mg/L添加。濾の部分だけ軽くフィルター 有り。	ちなみに！	収穫日は9月6日とかつてないほどブド ウが早熟だった！収量は日照りにより 36hL/haと20%減だった！ワイン名 は、ドメーヌのカーヴで造られたワイン という意味とKAVカリーム・ヴィオネの 省略名を掛けている！北向きの風化し た花崗岩の畠がエレガントな酒質をつ くり上げる！SO ₂ は瓶詰め前に10 mg/L。濾の部分だけ軽くフィルター有 り。

29.-5. AC Chienas 2020 シェナ(赤)		29.-8. AC Chienas Vieilles Vignes 2021 Cuvee Noemie シェナ ヴィエーユ・ヴィーニュ(赤) キュヴェ・ノエミ	
品種	ガメイ	品種	ガメイ
樹齢	33年	樹齢	62年
土壤	小石の混ざった泥土状の砂地	土壤	砂状の花崗岩
マセラシオン	マセラシオンカルボニック 冷温に保ったホーロータンク で10日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック 冷温に保ったファイバータンク で13日間
醸酵	自然酵母で18日間	醸酵	自然酵母で17日間
熟成	ステンレスタンクで6ヶ月	熟成	ファイバータンクで5ヶ月
マリアージュ (生産者)	ブルゴーニュ風エスカルゴ、 マグレドカナール、 サンマルセランチーズ	マリアージュ (生産者)	ラタトウイユ、 ウズラとフォアグラのパイ包み焼き、 シェーヴルチーズ
ワインの 飲み頃	2023年～2033年 供出温度:14°C	ワインの 飲み頃	2023年～2033年 供出温度:14°C
テイスティング コメント	色合いは少し濁りのあるガーネット色。クランベリー、ザクロ、シャクヤク、オレンジピールの香り。ワインは艶やかかつしなやかで、コクのあるジューシーな果実味とチャーミングな酸があり、鉱物的なミネラル、キメの細かいタンニンが優しく余韻を引き締める！	テイスティング コメント	色合いは透明感のある深いルビー色。イチゴ、アセロラ、サクランボの香り。ワインはフレッシュかつみずみずしいチャーミングな果実味が軽快で明るく、鉱物的なミネラル、繊細なタンニンとのバランスが超絶妙！
希望小売価格	4,350円(税込4,785円)	希望小売価格	4,750円 (税込5,225円)
ちなみに！	収穫日は8月30日とブドウが早熟だった！収量は2年連続日照り影響で19 hL/haと大幅減！表土は浅く、すぐ下を硬い花崗岩(グラニット)の岩盤が走り、花崗岩が軽快で果実味溢れるエレガントな酒質をつくり上げる！SO ₂ は瓶詰め前に10 mg/L。澱の部分だけ軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は9月19日とブドウが晩熟だった！収量は古樹のため19 hL/haと少ない！ノエミの畑は北向きの花崗岩が浸食してできた砂地の土壤で水はけが良く、カリームのシェナよりもさらに繊細でエレガントな味わいのワインができるのが特徴！エチケットはミツシェル・トルメーがノエミのキャラクターをイメージしデザインした！SO ₂ は瓶詰め前に10 mg/L。澱の部分だけ軽くフィルター有り。

Copyright©VinsCœur & Co.

「Version.September-2022」
カリーム・ヴィオネ(Karim VIONNET)



地図提供:フランス食品振興会



生産者	Karim VIONNET
国>地域>村	フランス>ボジョレー>モルゴン
AOC	ボジョレー・ヴィラージュ、シルーブル、ムーラン・ナ・ヴァン
歴史	1990年、ジャンポールテヴネの兄のドメーヌで16年間働き、2000年に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、ギイブルトンで自然派を学ぶ。2002年からギイブルトンのドメーヌの畠と醸造責任者を兼務しつつ、2006年自らのドメーヌを新しく立ち上げる。
気候	気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畠が守られている。

★new vintage★
29.-1. AC Beaujolais Village 2020
Cuvée KV
ボジョレー・ヴィラージュ
キュヴェ カー・ヴェ

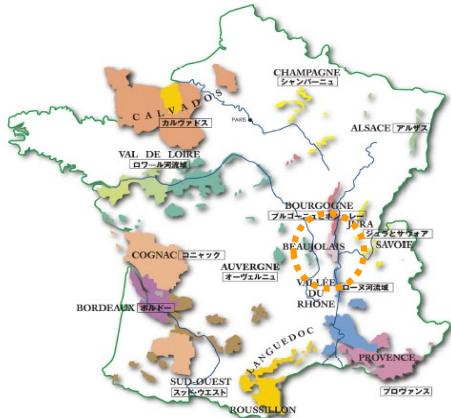
29.-6. AC Beaujolais Village 2021
Cuvée Du Beur dans les Pinards
ボジョレー・ヴィラージュ
キュヴェ デュ・ブル・ダン・レ・ピナール

29.-4. AC Chiroubles Vin de Kav 2020
シルーブル ヴァン・ド・カヴ(赤)

品種	ガメイ	品種	ガメイ	品種	ガメイ
樹齢	45年平均	樹齢	50年平均	樹齢	52年
土壌	花崗岩、砂地	土壌	泥土状の砂地	土壌	花崗岩土壌
マセラシオン	マセラシオンカルボニック 冷温に保ったホーロータンクで 7日～9日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック 冷温に保ったホーロータンク で12日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック 冷温に保ったホーロータンク で12日間
醸酵	自然酵母で10日～12日間	醸酵	自然酵母で16日間	醸酵	自然酵母で13日間
熟成	ホーロータンクで6ヶ月	熟成	ホーロータンクで4ヶ月	熟成	ファイバータンクで8ヶ月
マリアージュ (生産者)	シボラタ、チョリソーのグリエなど スパイスの効いたソーセージや トマト、パプリカのファルシ	マリアージュ (生産者)	生ハム、ソーセージなどのシャルキュトリー や鶏肉と野菜のプロシェット	マリアージュ (生産者)	鶏の砂肝やレバーのプロシェットや 野鳩のロティなど野禽料理
ワインの 飲み頃	2022年～2032年 供出温度:14°C	ワインの 飲み頃	2022年～2027年 供出温度:14°C	ワインの 飲み頃	2022年～2032年 供出温度:14°C
テイスティング コメント	ブルーベリーやミュールなどの黒い果実の甘い香りにオレンジピールなどの柑橘の香りがほんのり重なる。ワインはジューシーかつコクのある果実味がビロードのように滑らかで、塩気のあるスペイシーなミネラルがきれいに溶け込む！	テイスティング コメント	フランボワーズやザクロなどの赤い明るい果実の香りに小梅のような香りが重なる。ワインはピュアかつみずみずしい果実味が艶やかで明るく、キュートな酸、ダシのような旨味、鉱物的なミネラルがきれいに溶けこむ！	テイスティング コメント	ミュールやブルーンなどの黒い果実の香りやスマレの高貴な香りが華やか。ワインは滑らかかつ凝縮した果実のコクがまろやかで艶があり、後からじょっぱいくらいの旨味、筋肉質なミネラル、キメの細かいタンニンがタイトな骨格を形成する！
希望小売価格	2,600円(税込2,860円)	希望小売価格	3,000円(税込3,300円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)
ちなみに！	収穫日は8月29日と前年よりも1週間以上早い！収量は46hL/ha。ブドウはLancié(ランシエ)とLantignié(ランティニエ)の畠から！ワイン名のKVはKarim Vionnetのイニシャルで、ミッシェル・トルメーがカリームのキャラクターをイメージしデザインした！SO ₂ は瓶詰め前に10 mg/L添加。濁の部分だけ軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は9月10日、2019年と同日！収量はミルデューの影響で39hL/haと20%減だった！ブドウはLa chapelle de Guinchay(ラ・シャペル・ド・ガンシェ)故ジュール・ショヴェが所有していた畠から！ワイン名は「ほうれん草の中にに入ったバター」という意味のポパイのイメージと「アラブの2世(カリームのこと)が安酒に浸かる」というカリームの獨特のユーモアが掛けられている！SO ₂ は瓶詰め前に10mg/L添加。濁の部分だけ軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は9月11日と前年よりも10日早い！収量は38hL/ha。ワイン名は、ドメーヌのかーべーで造られたワインという意味とKAVカリーム・ヴィオネの省略名を掛けている！北向きの風化した花崗岩の畠がエレガントな酒質をつくり上げる！SO ₂ は瓶詰め前に10 mg/L。濁の部分だけ軽くフィルター有り。

29.-5. AC Chienas 2019 シェナ(赤)		29.-8. AC Chienas Vieilles Vignes 2020 Cuvee Noemie シェナ ヴィエーユ・ヴィーニュ(赤) キュヴェ・ノエミ	
品種	ガメイ	品種	ガメイ
樹齢	32年	樹齢	61年
土壤	小石の混ざった泥土状の砂地	土壤	砂状の花崗岩
マセラシオン	マセラシオンカルボニック ファイバータンクで10日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック 冷温に保ったファイバータンク で9日間
醸酵	自然酵母で15日間	醸酵	自然酵母で10日間
熟成	228Lの古樽で13ヶ月 ファイバータンクで7ヶ月	熟成	ファイバータンクで9ヶ月
マリアージュ (生産者)	マグレドカナールなどの鴨料理や モンドールなどのウォッシュチーズ	マリアージュ (生産者)	アーティチョークやカルドン、 仔牛のポピエット
ワインの 飲み頃	2022年～2032年 供出温度:14°C	ワインの 飲み頃	2022年～2032年 供出温度:14°C
テイスティング コメント	グロゼイユなどの明るい果実にバラの 高貴な香り、オランジェットやタバコの 葉の香りが重なる。ワインは滑らかか つ静謐で艶のある果実味に上品な落 ち着きがあり、重心の低い控えめな 酸、鉱物的なミネラル、キメの細かいタ ンニンがきれいに溶け込む！	テイスティング コメント	グロゼイユなどの明るい果実にジンジャー のようなオリエンタルな香りやプラリネの甘 い香りが重なる。果実味がジューシーかつ まろやかで染み入るように優しく、チャーミン グな酸、鉱物的なミネラル、キメの細かいタ ンニンがきれいに溶け込み余韻に続く！
希望小売価格	3,850円(税込4,235円)	希望小売価格	4,350円(税込4,785円)
ちなみに！	収穫日は9月11日と前年よりも5日遅 い！収量は日照り影響で19 hL/haと 60%減！表土は浅く、すぐ下を硬い花 崗岩(グラニット)の岩盤が走り、花崗 岩が軽快で果実味溢れるエレガントな 酒質をつくり上げる！SO ₂ は瓶詰め前 に10 mg/L。濁の部分だけ軽くフィル ター有り。	ちなみに！	収穫日は9月8日。収量は古樹のため19 hL/haと少ない！ノエミの畠は北向きの花崗 岩が浸食してできた砂地の土壤で水はけが 良く、カリームのシェナよりもさらに繊細でエ レガントな味わいのワインができるのが特 徴！エチケットはミッシェル・トルメーがノエミ のキャラクターをイメージしデザインした！ SO ₂ は瓶詰め前に10 mg/L。濁の部分だけ 軽くフィルター有り。

Copyright©VinsCœur & Co.



地図提供:フランス食品振興会



生産者

Karim VIONNET

国>地域>村

フランス>ボジョレー>モルゴン

AOC

ボジョレー・ヴィラージュ、シルーブル、ムーラン・ナ・ヴァン

歴史

1990年、ジャンポールテヴネの兄のドメーヌで16年間働き、2000年に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、ギブルトンで自然派を学ぶ。2002年からギブルトンのドメーヌの畠と醸造責任者を兼務しつつ、2006年自らのドメーヌを新しく立ち上げる。

気候

気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畠が守られている。

畠面積

6 ha10

農法

ビオロジック(認証無し)

収穫方法

100%手摘み、畠で選果

ドメーヌのスタッフ

1人(季節労働者数人)

趣味

ペタンク、バイク、自然派ワイナリー巡り

生産者のモットー

本物のボジョレーを世界に広める!

★new vintage★

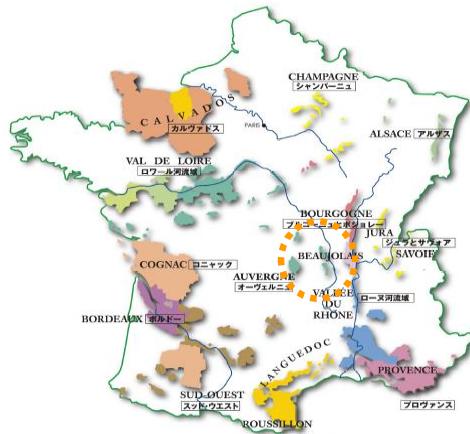
29.-1. AC Beaujolais Village 2019

Cuvée KV

ボジョレー・ヴィラージュ
キュヴェ カー・ヴェ

品種	ガメイ
樹齢	43年平均
土壤	花崗岩、砂地
マセラシオン	マセラシオンカルボニック ホーロータンクで12日間
醸酵	自然酵母で15日間
熟成	ホーロータンクで6ヶ月
マリアージュ (生産者)	生ハムなどのシャルキュトリーやトマト の煮込み料理など
ワインの 飲み頃	2022年～2027年 供出温度:14°C
テイスティング コメント	ブルーベリーやダークチェリー、ミュー ルなどの黒い果実の甘い香り。ワイン はフレッシュかつ果実味がみずみずしく 滑らかで、チャーミングな酸とのバラン スが良く、滋味深いミネラルと繊細なタ ンニンが上品な骨格を形成する！
希望小売価格	2,350円(税込2,585円)

ちなみに！	収穫日は9月7日。収量は45 hL/ha。ワ イン名のKVはKarim Vionnetのイニシャ ルで、ミッセル・トルメーがカリームの キャラクターをイメージしデザインした！ SO ₂ は瓶詰め前日に10 mg/L添加。軽く フィルター有り。
-------	---



地図提供:フランス食品振興会



		生産者 Karim VIONNET			
国>地域>村		フランス>ボジョレー>モルゴン			
AOC		ボジョレー・ヴィラージュ、シルーブル、ムーラン・ナ・ヴァン			
歴史		1990年、ジャンポールテヴネの兄のドメーヌで16年間働き、2000年に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、ギブルトンで自然派を学ぶ。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年自らのドメーヌを新しく立ち上げる。			
気候		気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畑が守られている。			
畠総面積 6 ha10		農法 ビオロジック(認証無し)			
収穫方法 100%手摘み、畠で選果		ドメーヌのスタッフ 1人(季節労働者数人)			
趣味 ペタンク、バイク、自然派ワイナリー巡り		生産者のモットー 本物のボジョレーを世界に広める！			
★new★					
29.-4. AC Chiroubles Vin de Kav 2019 シルーブル ヴァン・ド・カヴ(赤)		29.-5. AC Chienas 2018 シェナ(赤)		29.-8. AC Chienas Vieilles Vignes 2019 Cuvee Noemie シェナ ヴィエーユ・ヴィーニュ(赤) キュヴェ・ノエミ	
品種	ガメイ	品種	ガメイ	品種	ガメイ
樹齢	51年	樹齢	31年	樹齢	60年
土壤	花崗岩土壤	土壤	小石の混ざった泥土状の砂地	土壤	砂状の花崗岩
マセラシオン	マセラシオンカルボニック ホーロータンクで11日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック ファイバータンクで8日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック 冷温に保ったファイバータンク で15日間
醸酵	自然酵母で17日間	醸酵	自然酵母で19日間	醸酵	自然酵母で13日間
熟成	ファイバータンクで6ヶ月	熟成	ファイバータンクで5ヶ月	熟成	ファイバータンクで7ヶ月
マリアージュ (生産者)	鶏レバーのパテ、 豚足のパン粉焼き、 野鳩のロティサルミソース	マリアージュ (生産者)	キジのパテアンクルート、 牛タンの赤ワイン煮、 シャウルスチーズ	マリアージュ (生産者)	アーティチョーク、 鴨とフォアグラのパイ包み、 ラミデュシャンベルタンチーズ
ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度:16°C	ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度:16°C	ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度:16°C
テイスティング コメント	ダークチェリー、クランベリー、青い アーモンド、甘草、檜、タバコの葉、 鉛の香り。ワインは艶やかかつほんの りリスパイシーで、明るくチャーミングな 果実味に溶け込む繊細な酸と滋味 深ミネラル、心地よい苦みのある タンニンがタイトな骨格を形成！	テイスティング コメント	グロゼイユ、バラの花弁、ユリ、カシスの芽、甘草、醤油、鉛の香り。ワインは艶やかかつエレガントで骨格があり、上品で滑らかなコクに塩気のある 鉱物的なミネラル、線の細い酸、キメの細かいタンニンがきれいに溶け込む！	テイスティング コメント	グロゼイユ、スミレ、ミント、ユーカリ、 プラウンカルダモン、タバコの葉の香り。 ワインは明るく艶やかで、赤い果物のジューシーな果実味が染み入る ように優しく、チャーミングな酸、鉱物的なミネラル、繊細なタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)	希望小売価格	4,200円(税込4,620円)
ちなみに！	収穫日は9月21日。収量は37hL/ha。ワイン名は、ドメーヌのカーヴで造られたワインという意味とKAVカリーム・ヴィオネの省略名を掛けている！北向きの風化した花崗岩の畑がエレガントな酒質をつくり上げる！SO ₂ は瓶詰め前に10 mg/L。濾の部分だけ軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は9月6日と例年よりも2週間早い！収量は2年連続雹の被害に遭い27 hL/haと50%減！表土は浅く、すぐ下を硬い花崗岩(グラニット)の岩盤が走り、花崗岩が軽快で果実味溢れるエレガントな酒質をつくり上げる！SO ₂ は瓶詰め前に10 mg/L。濾の部分だけ軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は9月14日。収量は古樹のため22 hL/haと少ない！カリームの娘のノエミが初めて仕込んだキュヴェ！ノエミの畑は花崗岩が浸食してできた砂地の土壤で水はけが良く、カリームのシェナよりもさらに繊細でエレガントな味わいのワインができるのが特徴！SO ₂ は瓶詰め前に10 mg/L。濾の部分だけ軽くフィルター有り。

【Version.August-2020】
カリーム・ヴィオネ(Karim VIONNET)



地図提供:フランス食品振興会



生産者	Karim VIONNET
国>地域>村	フランス>ボジョレー>モルゴン
AOC	ボジョレー・ヴィラージュ、シルーブル、ムーラン・ナ・ヴァン
歴史	1990年、ジャンポールテヴネの兄のドメーヌで16年間働き、2000年にボジョレーの醸造学校に通いつつ、マルセルラビエールやジャンポールテヴネ、ギィブルトンで自然派を学ぶ。2002年からギィブルトンのドメーヌの畑と醸造責任者を兼務しつつ、2006年自らのドメーヌを新しく立ち上げる。
気候	気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畑が守られている。
畠総面積	6 ha10
農法	ビオロジック(認証無し)
収穫方法	100%手摘み、畠で選果
ドメーヌのスタッフ	1人(季節労働者数人)
趣味	ペタンク、バイク、自然派ワイナリー巡り
生産者のモットー	本物のボジョレーを世界に広める！

29.-7. Pétillant Naturel Demi-Sec 2019
Grabuge!
ペティアン・ナチュレル(中辛口)
グラビュージュ(ロゼ泡)

★new vintage★

29.-1. AC Beaujolais Village 2018
Cuvée KV
ボジョレー・ヴィラージュ
キュヴェ カー・ヴェ

29.-6. AC Beaujolais Village 2019
Cuvée Du Beur dans les Pinards
ボジョレー・ヴィラージュ
キュヴェ デュ・ブル・ダン・レ・ピナール

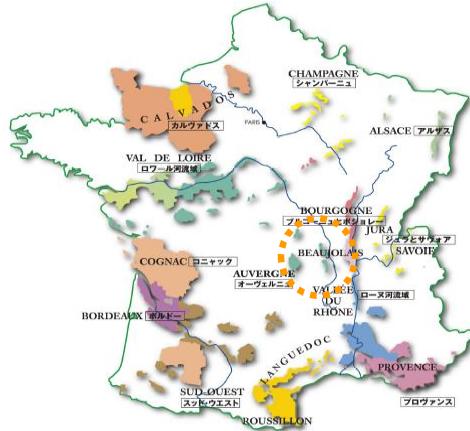
品種	ガメイ	品種	ガメイ	品種	ガメイ
樹齢	50年	樹齢	42年平均	樹齢	48年平均
土壤	砂状の花崗岩	土壤	花崗岩、砂地	土壤	泥土状の砂地
一次発酵	自然酵母 ステンレスタンクで2週間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック ホーロータンクで8~10日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック ホーロータンクで10日間
二次発酵・熟成	瓶内で5ヶ月	醸酵	自然酵母で17日間	醸酵	自然酵母で10日間
デゴルジュマン	2020年2月	熟成	ホーロータンクで6ヶ月	熟成	ファイバータンクで5ヶ月
マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 フロマージュブラン	マリアージュ (生産者)	リヨン(豚の角煮)、 ブリーチーズ	マリアージュ (生産者)	生ハム・ソーセージ、 豚肉スペアリブのプレゼ
マリアージュ (日本向け)	桃のタルト	マリアージュ (日本向け)	カツオのカルバッチョ フェンNEL風味	マリアージュ (日本向け)	鶏肉のトマト煮
ワインの 飲み頃	2020年~2023年 供出温度:7°C	ワインの 飲み頃	2020年~2025年 供出温度:14°C	ワインの 飲み頃	2020年~2025年 供出温度:14°C
テイスティング コメント	イチゴ、ピンクグレープフルーツ、 リュバーブ、西洋菩提樹、ポンボン、 ハチミツの香り。ワインはフレッシュ かつイチゴジャムのようなまつたりと した甘みとフレーバーがあり、線の 細いスレンダーな酸と洗練されたミ ネラルをまろやかな泡が優しく包み 込む！	テイスティング コメント	フランボワーズ、クランベリー、ザク ロ、梅、バジル、タイム、生肉の香り。 ワインはフレッシュかつ軽快でみずみ ずしく、明るくジューシーな果実味 と優しくチャーミングな酸、ほんのリビ ターで繊細なタンニンとのバランスが 絶妙！	テイスティング コメント	レッドチェリー、ヒヤシンス、ドライイ チジク、アーモンド、生肉、潮の香 り。ワインはピュアかつ果実味がみ ずみずしく軽快で透明感があり、優 しいエキスに溶け込むほんのリビ ターで滋味深いミネラルが心地よ い！
希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	希望小売価格	2,350円(税込2,585円)	希望小売価格	2,800円(税込3,080円)

ちなみに！	収穫日は9月17日。収量は39hl/ha。残糖分60 g/L。ブドウはランティニエの畑から！プレス後ジユースを4°Cに冷やし36時間デブルバージュしてから発酵！ワイン名は「騒乱」や「喧嘩」という意味があり、激しい雹に遭った年に生まれたペティアン・ナチュレルということでGrabugeと命名した！	ちなみに！	収穫日は8月27日と過去一番の早さ！収量は50 hL/haと豊作に恵まれた！ワイン名のKVはKarim Vionnetのイニシャルで、ミッシェル・トルメーがカリームのキャラクターをイメージしデザインした！SO ₂ は瓶詰め前日に10 mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月10日と例年よりも1週間早い！収量は56hl/haと豊作だった！ブドウは故ジユール・ショヴェが所有していた畑から！ワイン名は「ほうれん草に入るバター」という意味のボパイのイメージと「アラブの2世(カリームのこと)が安酒に浸かる」というカリームの独特的のユーモアが掛けられている！SO ₂ は瓶詰め前日に10mg/L添加。ノンフィルター！
-------	---	-------	---	-------	---

29.-4. AC Chiroubles Vin de Kav 2018 シルーブル ヴァン・ド・カヴ(赤)		29.-5. AC Chienas 2017 シェナ(赤)	
品種	ガメイ	品種	ガメイ
樹齢	50年	樹齢	30年
土壌	花崗岩土壌	土壌	小石の混ざった泥土状の砂地
マセラシオン	マセラシオンカルボニック ファイバータンクで8日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック ファイバータンクで9日間
醸酵	自然酵母で13日間	醸酵	自然酵母で12日間
熟成	古樽225 Lで3ヶ月 ファイバータンクで12ヶ月	熟成	ファイバータンクで8ヶ月
マリアージュ (生産者)	ジャンボンペルシエ、 豚ほほ肉の赤ワイン煮	マリアージュ (生産者)	キジとフォアグラのパイ包み焼き、 ブッフブルギニヨン
マリアージュ (日本向け)	エビと夏野菜とクスクス	マリアージュ (日本向け)	鶏レバーのソテー バルサミコソース
ワインの 飲み頃	2020年～2030年 供出温度:16°C	ワインの 飲み頃	2020年～2030年 供出温度:16°C
テイスティング コメント	グリオット、クランベリー、ザクロ、グ ミ、小豆、生肉の香り。ワインはピュ アかつ艶やかで、明るくチャーミング な果実味が染み入るように優しく、 ダシのような旨味に溶け込む洗練さ れたミネラルとのハーモニーが絶 妙！	テイスティング コメント	グロゼイユ、バラ、タイム、オレガノ、 なめし革の香り。ワインはエレガント かつジューシーで、落ち着きのある 艶やかな果実味に上品な旨味が詰 まっていて、塩気のある滋味深いミネ ラルとキメの細かいタンニンがきれい に溶け込む！
希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)
ちなみに！	収穫日は9月14日。収量は50 hL/ha。ワイン名は、ドメーヌのカ ヴで造られたワインという意味と KAVカリー・ヴィオネの省略名を 掛けている！北向きの風化した花崗 岩の畑がエレガントな酒質をつくり 上げる！SO ₂ は瓶詰め前に10 mg/L。濾過の部分だけ軽くフィルター 有り。	ちなみに！	収穫日は9月18日。収量は雹とオイ ディウムの被害により25 hL/haと 50%減！表土は浅く、すぐ下を硬い 花崗岩(グラニット)の岩盤が走り、花 崗岩が軽快で果実味溢れるエレガント な酒質をつくり上げる！SO ₂ は瓶詰 め前に10 mg/L。濾過の部分だけ軽く フィルター有り。

Copyright©VinsCœur & Co.

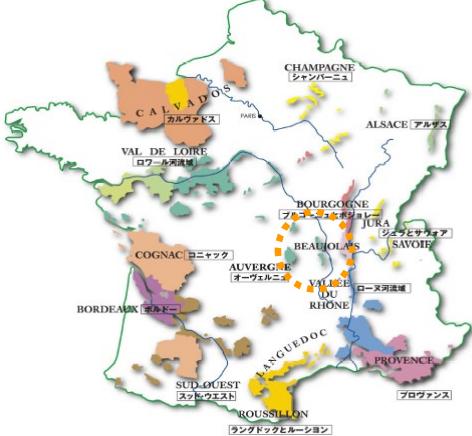
「Version.November-2019」
カリーム・ヴィオネ(Karim VIONNET)



地図提供:フランス食品振興会



		生産者	Karim VIONNET		
国>地域>村		フランス>ボジョレー>モルゴン			
AOC		ボジョレー・ヴィラージュ、シルーブル、ムーラン・ナ・ヴァン			
歴史		1990年、ジャンポールテヴネの兄のドメーヌで16年間働き、2000年に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、ギブルトンで自然派を学ぶ。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年自らのドメーヌを新しく立ち上げる。			
気候		気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畑が守られている。			
		畠総面積	6 ha10		
		農法	ビオロジック(認証無し)		
		収穫方法	100%手摘み、畠で選果		
		ドメーヌのスタッフ	1人(季節労働者数人)		
		趣味	ペタンク、バイク、自然派ワイナリー巡り		
		生産者のモットー	本物のボジョレーを世界に広める!		
29.-7. Pétillant Naturel Demi-Sec 2018 Grabuge! ペティアン・ナチュレル(中辛口) グラビュージュ(ロゼ泡)		29.-6. AC Beaujolais Village 2018 Cuvée Du Beur dans les Pinards ボジョレー・ヴィラージュ キュヴェ デュ・ブル・ダン・レ・ピナール		29.-1. AC Beaujolais Village 2017 Cuvée KV ボジョレー・ヴィラージュ キュヴェ カー・ヴェ	
品種	ガメイ	品種	ガメイ	品種	ガメイ
樹齢	49年	樹齢	48年平均	樹齢	41年平均
土壌	砂状の花崗岩	土壌	泥土状の砂地	土壌	花崗岩、砂地
一次発酵	自然酵母 ステンレスタンクで2週間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック ファイバータンクで8日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック ファイバータンクで12日間
二次発酵・熟成	瓶内で5ヶ月	醸酵	自然酵母で20日間	醸酵	自然酵母で22日間
デゴルジュマン	2019年2月	熟成	ファイバータンクで6ヶ月	熟成	ファイバータンクで7ヶ月
マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 モルトソーセージ	マリアージュ (生産者)	ハムステーキ、 モルビエチーズ	マリアージュ (生産者)	生ハム・サラミ、 豚肩ロースのロティ
マリアージュ (日本向け)	柿とベーコンのソテー	マリアージュ (日本向け)	ジャガイモとコンテのグラタン	マリアージュ (日本向け)	ひよこ豆のコロッケ
ワインの 飲み頃	2019年～2022年 供出温度:7°C	ワインの 飲み頃	2019年～2024年 供出温度:14°C	ワインの 飲み頃	2018年～2023年 供出温度:14°C
テイスティング コメント	イチゴ、イチジク、リュバーブのジャム、カリンのペースト、ハチミツの香り。ワインはフレッシュかつ泡立ちが繊細でブリオッシュのようなフレーバーと甘みがあり、線の細いシャープな酸と洗練されたミネラルがキレのある骨格を形成する！	テイスティング コメント	クランベリー、ダークチェリー、フランボワーズのジャム、スマレ、ポンポン、オレガノ、黒鉛の香り。ワインは柔らかくしなやかかつジューシーで、コクのある滑らかな果実味にチャーミングな酸と繊細で緻密なミネラルがきれいに溶け込む！	テイスティング コメント	イチゴ、フランボワーズ、リュバーブ、アセロラ、スマレ、シトラス、タイムの香り。ワインはフレッシュかつ軽快で明るくみずみずしいチャーミングな果実味があり、洗練されたミネラルと繊細なタンニンとのバランスが絶妙！
希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	2,950円(税込3,245円)	希望小売価格	2,350円(税込2,585円)
ちなみに！	収穫日は9月10日。収量は54hl/haと豊作だった！残糖分56 g/L。ブドウはランティニエの畑から！ワイン名は「騒乱」や「喧嘩」という意味があり、激しい雹の年に生まれたペティアン・ナチュレルということでGrabugeと命名した！	ちなみに！	収穫日は9月6日と例年よりも2週間早い！収量は56hl/haと豊作だった！ワイン名は「ほうれん草を入れるバター」という意味のパペイのイメージと「アラブの2世が安酒に浸かる」というカリームの独特のユーモアが掛けられている！SO ₂ は瓶詰め前日に10 mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月3日。収量は25 hl/ha。2017年は前年同様に雹の被害に遭い収量は50%減！ワイン名のKVはKarim Vionnetのイニシャルで、ミッセル・トルメーがカリームのキャラクターをイメージしデザインした！SO ₂ は瓶詰め前日に10 mg/L添加。軽くフィルター有り。



地図提供:フランス食品振興会

生産者	Karim VIONNET
国>地域>村	フランス>ボジョレー>モルゴン
AOC	ボジョレー・ヴィラージュ、シルーブル、ムーラン・ナ・ヴァン
歴史	1990年、ジャンポールテヴネの兄のドメーヌで16年間働き、2000年に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、ギブルトンで自然派を学ぶ。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年自らのドメーヌを新しく立ち上げる。
気候	気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畑が守られている。
畠総面積	5 ha
農法	ビオロジック(認証無し)
収穫方法	100%手摘み、畠で選果
ドメーヌのスタッフ	1人(季節労働者数人)
趣味	ペタンク、バイク、自然派ワイナリー巡り
生産者のモットー	本物のボジョレーを世界に広める！



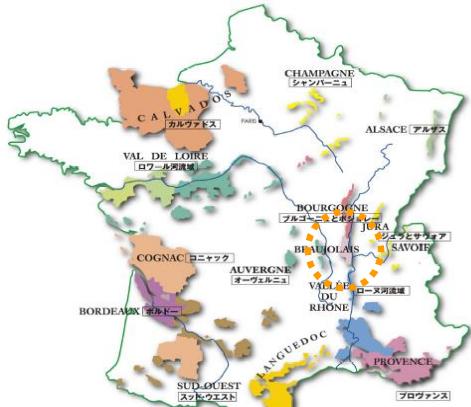
★new vintage★

29.-1. AC Beaujolais Village 2017

Cuvee KV

ボジョレー・ヴィラージュ
キュヴェ カー・ヴェ

品種	ガメイ
樹齢	41年平均
土壤	花崗岩、砂地
マセラシオン	マセラシオンカルボニック ファイバータンクで12日間
醸酵	自然酵母で22日間
熟成	ファイバータンクで7ヶ月
マリアージュ (生産者)	生ハム・サラミ、 豚肩ロースのロティ
マリアージュ (日本向け)	ひよこ豆のコロッケ
ワインの 飲み頃	2018年～2023年 供出温度:14°C
テイスティング コメント	イチゴ、フランボワーズ、リュバーブ、 アセロラ、スミレ、シトラス、タイムの 香り。ワインはフレッシュかつ軽快で 明るくみずみずしいチャーミングな果 実味があり、洗練されたミネラルと繊 細なタンニンとのバランスが絶妙！
希望小売価格	2,350円(税込2,585円)
ちなみに！	収穫日は9月3日。収量は25 hL/ha。 2017年は前年同様に雹の被害に遭 い収量は50%減！ワイン名のKVは Karim Vionnetのイニシャルで、ミッ シェルトルメーがカリームのキャラク ターをイメージしデザインした！SO ₂ は瓶詰め前日に10 mg/L添加。軽く フィルター有り。



地図提供:フランス食品振興会



29.-7. Petillant Naturel Demi-Sec 2017 Grabuge! ペティアン・ナチュレル(中辛口) グラビュージュ(ロゼ泡)		29.-4. AC Chiroubles Vin de Kav 2016 シルーブル ヴァン・ド・カヴ(赤)		29.-5. AC Chienas 2016 シェナ(赤)	
品種	ガメイ	品種	ガメイ	品種	ガメイ
樹齢	47年	樹齢	48年	樹齢	29年
土壤	砂状泥土質	土壤	花崗岩土壤	土壤	小石の混ざった泥土状の砂地
一次発酵	自然酵母 ステンレスタンクで2週間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック ホーロータンクで14日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック セメントタンクで14日間
二次発酵・熟成	瓶内で5ヶ月	醸酵	自然酵母で6日間	醸酵	自然酵母で8日間
デゴルジュマン	2018年2月	熟成	古樽225 Lで3ヶ月 ファイバータンクで1ヶ月	熟成	古樽225 Lで3ヶ月 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 フォンダンショコラ	マリアージュ (生産者)	生ハム・ソーセージ、 カルドンのグラタン	マリアージュ (生産者)	牛骨髓のオーブン焼き、 ピコドンチーズ
マリアージュ (日本向け)	無花果のタルト	マリアージュ (日本向け)	トマトファルシ	マリアージュ (日本向け)	牛肉とパプリカのプロシェット
ワインの 飲み頃	2017年~2022年 供出温度:7°C	ワインの 飲み頃	2018年~2028年 供出温度:14°C	ワインの 飲み頃	2018年~2028年 供出温度:14°C
テイスティング コメント	イチゴ、キウイ、ミラベル、リュバーブのジャム、ハチミツ、マジパン、タルトの香り。ワインはフレッシュかつ細かい泡立ちが爽やかで、ネクターのような甘みをシャープな酸とほろ苦く洗練されたミネラルがタイトに締める！	テイスティング コメント	フランボワーズ、クランベリー、グロゼイユ、アセロラ、ハイビスカスティーの香り。ワインはピュアで明るく、艶やかな果実味に溢れていて、透明感のある旨味にチャーミングな酸と洗練されたミネラルがきれいに溶け込む！	テイスティング コメント	ブルーベリー、野イチゴのジャム、スミレ、オレガノ、シソ、メントール、鉄分の香り。ワインは上品かつ滑らかで艶と光沢があり、しなやかでコクのある果実味にチャーミングな酸とほんのりビターなタンニンが溶け込む！
希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)
ちなみに！	収穫日は9月19日。収量は雹の被害で12 hL/haしか取れなかった！残糖分62 g/L。ブドウはジュール・ショヴェの畑から！ワイン名は「騒乱」や「喧嘩」という意味があり、激しい雹の年に生まれたペティアン・ナチュレルということでGrabugeと命名した！	ちなみに！	収穫日は例年よりも10日遅い10月3日！収量は35 hL/ha。ワイン名は、ドメーヌのカーヴで造られたワインという意味とKAVカリーム・ヴィオネの省略名を掛けている！北向きの風化した花崗岩の畑がエレガントな酒質をつくり上げる！SO ₂ は瓶詰め時に10 mg/L。濁の部分を軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は例年よりも10日遅い9月28日！収量は豊作で52 hL/ha！表土は浅く、すぐ下を硬い花崗岩(グラニット)の岩盤が走り、花崗岩が軽快で果実味溢れるエレガントな酒質をつくり上げる！SO ₂ は瓶詰め時に10 mg/L。濁の部分を軽くフィルター有り。



地図提供:フランス食品振興会



生産者	Karim VIONNET
国>地域>村	フランス>ボジョレー>モルゴン
AOC	ボジョレー・ヴィラージュ、シルーブル、ムーラン・ナ・ヴァン
歴史	1990年、ジャンポールテヴネの兄のドメーヌで16年間働き、2000年にボジョレーの醸造学校に通いつつ、マルセルラビエールやジャンポールテヴネ、ギイブルトンで自然派を学ぶ。2002年からギイブルトンのドメーヌの畑と醸造責任者を兼務しつつ、2006年自らのドメーヌを新しく立ち上げる。
気候	気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畑が守られている。
畠総面積	5 ha
農法	ビオロジック(認証無し)
収穫方法	100%手摘み、畠で選果
ドメーヌのスタッフ	1人(季節労働者数人)
趣味	ペタンク、バイク、自然派ワインナー巡り
生産者のモットー	本物のボジョレーを世界に広める！

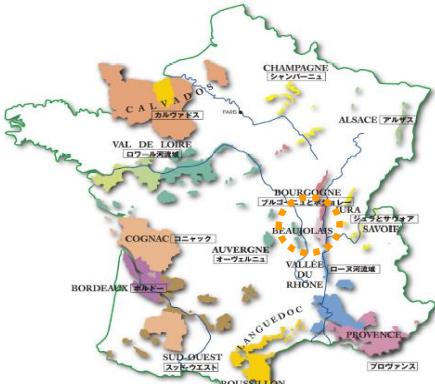
★new vintage★

29.-1. AC Beaujolais Village 2016

Cuvee KV

ボジョレー・ヴィラージュ
キュヴェ カー・ヴェ

品種	ガメイ
樹齢	40年平均
土壤	花崗岩、砂地
マセラシオン	マセラシオンカルボニック セメントタンクで10日間
醸酵	自然酵母で11日間
熟成	ファイバータンクで5ヶ月
マリアージュ (生産者)	リヨン(豚の角煮)、 カマンベールチーズ
マリアージュ (日本向け)	鯖のスマーケと胡桃のサラダ
ワインの 飲み頃	2017年～2022年 供出温度:14°C
テイスティング コメント	クランベリー、イチゴ、ザクロ、パッショングルーツ、シトラス、タイム、ブドウの香り。ワインは艶やかかつビロードのように滑らかで、旨味たっぷりのピュアな果実味とフレッシュな酸、洗練されたミネラルとのバランスが絶妙！
希望小売価格	2,350円(税込2,585円)
ちなみに！	収穫日は9月19日。収量は30 hL/ha。2016年は、ランシエの畑が雹の被害に遭ったため、補填のためランティニエの畑のブドウもアンサンブルージュされている！ワイン名のKVはKarim Vionnetのイニシャルで、ミッシェル・トルメーがカリームのキャラクターをイメージしデザインした！SO ₂ は瓶詰め前日に10 mg/L添加。ノンフィルター！



地図提供:フランス食品振興会



29.-1. AC Beaujolais Village 2015 Cuvée KV ボジョレー・ヴィラージュ キュヴェ カー・ヴェ(赤)		29.-6. AC Beaujolais Village 2016 Cuvée Du Beur dans les Pinards ボジョレー・ヴィラージュ キュヴェ デュ・ブル・ダン・レ・ピナール (赤)	
品種	ガメイ	品種	ガメイ
樹齢	32年平均	樹齢	46年平均
土壌	花崗岩、砂地	土壌	泥土状の砂地
マセラシオン	マセラシオンカルボニック セメントタンクで17日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック ホーロータンクで12日間
醸酵	自然酵母で10日間	醸酵	自然酵母で17日間
熟成	ファイバータンクで6ヶ月	熟成	ファイバータンクで7ヶ月
マリアージュ (生産者)	冷製ブーダン、 リヨン(豚の角煮)	マリアージュ (生産者)	ブルゴーニュ風エスカルゴ、 マンステールチーズ
マリアージュ (日本向け)	鶏肉と蓮根の甘味噌炒め	マリアージュ (日本向け)	サーディンとトマトのクスクスサラダ
ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:16°C	ワインの 飲み頃	2017年～2022年 供出温度:14°C
テイスティング コメント	ダークチェリー、グリオット、タイム、 スミレ、ブライネ、カカオの香り。ワインはピュアかつふくよかで、柔らかくリッチな果実味にピュアな旨味と洗練されたミネラル、若く優しいタンニンが融合する！	テイスティング コメント	フランボワーズ、アセロラ、スター ^{ブルーツ} 、ゼスト、シャクヤク、 ミュスクの香り。ワインはみずみずしく上品で果実味に輝きがあり、ダシのように澄んだ旨味エキスをチャーミングな酸と鉱物的なミネラルが優しく引き締める！
希望小売価格	2,350円(税込2,585円)	希望小売価格	2,800円(税込3,080円)
ちなみに！	収穫日は9月4日。収量は40 hL/ha。ワイン名のKVはKarim Vionnetのイニシャルで、ミッセル・トルメーがカリームのキャラクターをイメージしデザインした！SO ₂ は瓶詰め時に10 mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月18日。収量は35 hL/ha。ワイン名は「ほうれん草に入るバター」という意味のボーバイのイメージと「アラブの2世が安酒に浸かる」というカリームの独特的のユーモアが掛けられている！SO ₂ は瓶詰め前日に10 mg/L。軽くフィルター有り。



地図提供:フランス食品振興会

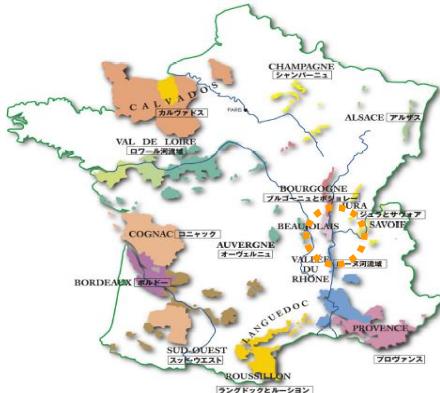


 地図提供:フランス食品振興会	生産者	Karim VIONNET
	国>地域>村	フランス>ボジョレー>モルゴン
	AOC	ボジョレー・ヴィラージュ、シルーブル、ムーラン・ナ・ヴァン
	歴史	1990年、ジャンポールテヴネの兄のドメーヌで16年間働き、2000年にボジョレーの醸造学校に通いつつ、マルセルラビエールやジャンポールテヴネ、ギイブルトンで自然派を学ぶ。2002年からギイブルトンのドメーヌの畑と醸造責任者を兼務しつつ、2006年自らのドメーヌを新しく立ち上げる。
	気候	気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畑が守られている。
	畠総面積	5 ha
	農法	ビオロジック(認証無し)
	収穫方法	100%手摘み、畠で選果
	ドメーヌのスタッフ	1人(季節労働者数人)
	趣味	ペタンク、バイク、自然派ワインナー巡り
	生産者のモットー	本物のボジョレーを世界に広める！

29.-1. AC Beaujolais Village 2013 Cuvee KV ボジョレー・ヴィラージュ キュヴェ カー・ヴェー(赤)		29.-6. AC Beaujolais Village 2014 Cuvee Du Beur dans les Pinards ボジョレー・ヴィラージュ キュヴェ デュ・ブル・ダン・レ・ピナール (赤)		29.-3. AC Moulin-à-Vent 2012 ムーラン・ナ・ヴァン(赤)	
品種	ガメイ	品種	ガメイ	品種	ガメイ
樹齢	30年平均	樹齢	45年平均	樹齢	46年～56年
土壤	花崗岩、砂地	土壤	泥土状の砂地	土壤	泥土状の砂地
マセラシオン	マセラシオンカルボニック セメントタンクで17日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック ステンレスタンクで12日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック セメントタンクで15日間
醸酵	自然酵母で15日間	醸酵	自然酵母で17日間	醸酵	自然酵母で26日間
熟成	ファイバータンクで6ヶ月	熟成	ファイバータンクで6ヶ月	熟成	古樽で7ヶ月、 ファイバータンクで4ヶ月
マリアージュ (生産者)	モルトソーセージのブリオッシュ、 骨付き乳飲み子豚のロティ	マリアージュ (生産者)	リヨン(豚の角煮)、 ペルドリのパイ包み	マリアージュ (生産者)	ジャンボンペルシエ キジとフォアグラのパイ包み
マリアージュ (日本向け)	しいたけの肉詰め	マリアージュ (日本向け)	ベーコンとチコリのグラタン	マリアージュ (日本向け)	鴨と白インゲン豆の煮込み
ワインの 飲み頃	2016年～2020年 供出温度:14°C	ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:14°C	ワインの 飲み頃	2015年～2030年 供出温度:16°C
テイスティング コメント	グロゼイユ、パッションフルーツ、バ ラ、紅茶、ノワゼットの香り。ワイン はみずみずしく果実味がチャーミング で、ピュアな旨味を繊細な酸とミ ネラルの収斂味が優しく引き締め る！	テイスティング コメント	ダークチェリー、クランベリー、イ チゴキャラメル、ポンポン、血肉 の香り。ワインはみずみずしく、 熟れたチェリーのような旨味エキス と洗練されたミネラル、優しくキ メの細かいタンニンがみごとに融 合する！	テイスティング コメント	赤スグリ、キンカン、バラ、セー ジ、ヘーゼルナッツの香り。ワイ ンはしなやかかつ輪郭が整って いて、あでやかな果実味の中 に緻密でタイトなミネラルと凝縮 した旨味エキスがバランス良く溶け 込む！
希望小売価格	2,350円(税込2,585円)	希望小売価格	2,800円(税込3,080円)	希望小売価格	3,850円(税込4,235円)
ちなみに！	収穫日は9月27日。収量は35 hL/ha。ワイン名のKVはKarim Vionnetのイニシャルで、ミッセ ル・トルメーがカリームのキャラク ターをイメージしデザインした！ SO ₂ は瓶詰め時に10 mg/L添加。 ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月5日。収量は40 hL/ha。ワイン名は「ほうれん草 に入るバター」という意味のボ パイのイメージと「アラブの2世が 安酒に浸かる」というカリームの 独特のユーモアが掛けられてい る！SO ₂ は瓶詰め時に10 mg/L 添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は前年よりも2週間遅い9 月15日！収量は前年の半分以 下で20 hL/ha！日当たりの良い 泥土状の砂地のブドウ畑から、 男性的で力強いワインが出来上 がる！SO ₂ は瓶詰め時に10 mg/L。ノンフィルター！

29.-4. AC Chiroubles Vin de Kav 2014 シルーブル ヴァン・ド・カヴ(赤)		29.-5. AC Chénas 2014 シェナ(赤)	
品種	ガメイ	品種	ガメイ
樹齢	46年	樹齢	27年
土壌	花崗岩土壌	土壌	小石の混ざった泥土状の砂地 その下に花崗岩
マセラシオン	マセラシオンカルボニック セメントタンクで16日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック セメントタンクで11日間
醸酵	自然酵母で26日間	醸酵	自然酵母で20日間
熟成	ファイバータンクで6ヶ月	熟成	ファイバータンクで6ヶ月
マリアージュ (生産者)	鶏肉のトマト煮込み ブリアサヴァランチーズ	マリアージュ (生産者)	アーティチョーク カジキマグロのステーキ
マリアージュ (日本向け)	生ハムと柿のサラダ	マリアージュ (日本向け)	トマトファルシ
ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:15°C	ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:15°C
テイスティング コメント	クランベリー、野イチゴ、シャクヤ ク、アーモンド、そら豆の香り。ワイ ンはフレッシュかつ染み入るよう なミネラルがきれいに溶け込んでい て、ピュアな果実味とチャーミング な酸とのバランスが良い！	テイスティング コメント	フランボワーズ、アセロラ、ロー ズヒップ、フュメ香。ワインはみず みずしくピュアな光沢があり、繊 細な酸と艶のある上品な果実味 に透明感のある旨味エキスがき れいに溶け込む！
希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)
ちなみに！	収穫日は例年通りで前年よりも2週 間早い9月22日！収量は35 hL/ha。ワイン名は、ドメーヌのカ ークで造られたワインという意味と KAV=カリーム・ヴィオネの省略名 を掛けている！風化した花崗岩の 土壌がエレガントな酒質をつくり上 げる！SO ₂ は瓶詰め時に10 mg/L。澱の部分を軽くフィルター。	ちなみに！	収穫日は9月12日。収量は37 hL/ha。ノンフィルター！土壌が 浅く、すぐ下を硬い花崗岩(グラ ニット)の岩盤が走り、花崗岩が 軽快で果実味溢れるエレガント な酒質をつくり上げる！SO ₂ は瓶 詰め時に10 mg/L。澱の部分を 軽くフィルター。

Copyright©VinsCœur & Co.



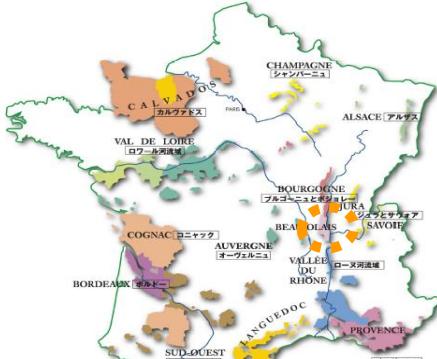
地図提供:フランス食品振興会



	生産者	Karim VIONNET
	国>地域>村	フランス>ボジョレー>モルゴン
	AOC	ボジョレー・ヴィラージュ、シルーブル、ムーラン・ナ・ヴァン
	歴史	1990年、ジャンポールテヴネの兄のドメーヌで16年間働き、2000年に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、ギイブルトンで自然派を学ぶ。2002年からギイブルトンのドメーヌの畠と醸造責任者を兼務しつつ、2006年自らのドメーヌを新しく立ち上げる。
	気候	気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畠が守られている。
	畑総面積	5 ha
	農法	ビオロジック(認証無し)
	収穫方法	100%手摘み、畠で選果
	ドメーヌのスタッフ	1人(季節労働者数人)
	趣味	ペタンク、バイク、自然派ワイナリー巡り
	生産者のモットー	本物のボジョレーを世界に広める！

29.-4. AC Chiroubles Vin de Kav 2014 シルーブル ヴァン・ド・カヴ(赤)		29.-5. AC Chénas 2014 シェナ(赤)		29.-3. AC Moulin-à-Vent 2012 ムーラン・ナ・ヴァン(赤)	
品種	ガメイ	品種	ガメイ	品種	ガメイ
樹齢	46年	樹齢	27年	樹齢	46年～56年
土壌	花崗岩土壌	土壌	小石の混ざった泥土状の砂地	土壌	泥土状の砂地
マセラシオン	マセラシオンカルボニック セメントタンクで16日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック セメントタンクで11日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック セメントタンクで15日間
醸酵	自然酵母で26日間	醸酵	自然酵母で20日間	醸酵	自然酵母で26日間
熟成	ファイバータンクで6ヶ月	熟成	ファイバータンクで6ヶ月	熟成	古樽で7ヶ月、 ファイバータンクで4ヶ月
マリアージュ (生産者)	鶏肉のトマト煮込み ブリアサヴァランチーズ	マリアージュ (生産者)	アーティチョーク カジキマグロのステーキ	マリアージュ (生産者)	ジャンボンペルシエ キジとフォアグラのパイ包み
マリアージュ (日本向け)	生ハムと柿のサラダ	マリアージュ (日本向け)	トマトファルシ	マリアージュ (日本向け)	鴨と白インゲン豆の煮込み
ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:15°C	ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:15°C	ワインの 飲み頃	2015年～2030年 供出温度:16°C
テイスティング コメント	クランベリー、野イチゴ、シャクヤク、アーモンド、そら豆の香り。ワインはフレッシュかつ染み入るようなミネラルがきれいに溶け込んでいて、ピュアな果実味とチャーミングな酸とのバランスが良い！	テイスティング コメント	フランボワーズ、アセロラ、ローズヒップ、フュ梅香。ワインはみずみずしくピュアな光沢があり、繊細な酸と艶のある上品な果実味に透明感のある旨味エキスがきれいに溶け込む！	テイスティング コメント	赤スグリ、キンカン、バラ、セージ、ヘーゼルナッツの香り。ワインはしなやかかつ輪郭が整っていて、あでやかな果実味の中に緻密でタイトなミネラルと凝縮した旨味エキスがバランス良く溶け込む！
希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)	希望小売価格	3,850円(税込4,235円)
ちなみに！	収穫日は例年通りで前年よりも2週間早い9月22日！収量は35 hL/ha。ワイン名は、ドメーヌのかげで造られたワインという意味とKAV=カリーム・ヴィオネの省略名を掛けている！風化した花崗岩の土壌がエレガントな酒質をつくり上げる！SO ₂ は瓶詰め時に10 mg/L。濾液の部分を軽くフィルター。	ちなみに！	収穫日は9月12日。収量は37 hL/ha。ノンフィルター！土壌が浅く、すぐ下を硬い花崗岩(グラニット)の岩盤が走り、花崗岩が軽快で果実味溢れるエレガントな酒質をつくり上げる！SO ₂ は瓶詰め時に10 mg/L。濾液の部分を軽くフィルター。	ちなみに！	収穫日は前年よりも2週間遅い9月15日！収量は前年の半分以下で20 hL/ha！日当たりの良い泥土状の砂地のブドウ畠から、男性的で力強いワインが出来上がる！SO ₂ は瓶詰時に10 mg/L。ノンフィルター！

「Version.November-2014」
カリーム・ヴィオネ(Karim VIONNET)



地図提供:フランス食品振興会



生産者	Karim VIONNET
国>地域>村	フランス>ボジョレー>カンシエ・アン・ボジョレー
AOC	ボジョレー・ヴィラージュ
歴史	1990年、ジャンポールテヴネの兄のドメーヌで16年間働き、2000年にボジョレーの醸造学校に通いつつ、マルセルラビエールやジャンポールテヴネ、ギイブルトンで自然派を学ぶ。2002年からギイブルトンのドメーヌの畑と醸造責任者を兼務しつつ、2006年自らのドメーヌを新しく立ち上げる。
気候	気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畑が守られている。

★new vintage★

29.-1. AC Beaujolais Village 2011
 Cuvée Valérie
 ボジョレー・ヴィラージュ
 キュヴェ・ヴァレリー(赤)

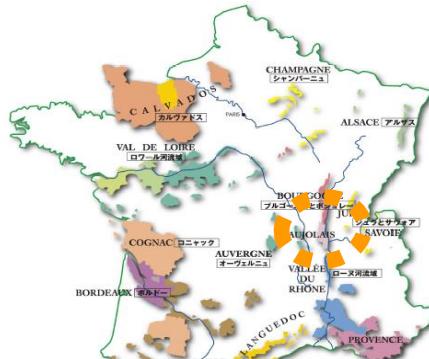
29.-3. AC Moulin-a-Vent 2011
 ムーラン・ナ・ヴァン(赤)

29.-4. AC Chiroubles 2013
 シルーブル(赤)

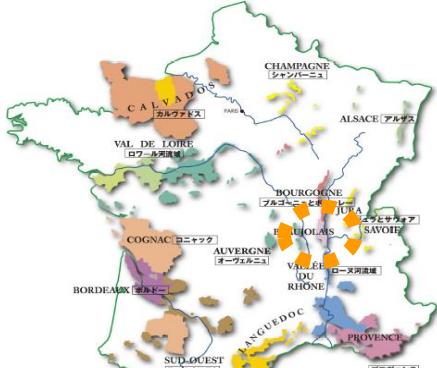
品種	ガメイ	品種	ガメイ	品種	ガメイ
樹齢	53年平均	樹齢	45年~55年	樹齢	45年
土壤	砂地、シスト	土壤	泥土状の砂地	土壤	花崗岩土壤
マセラシオン	マセラシオンカルボニックセメントタンクで14日間	マセラシオン	スミ・マセラシオンセメントタンクで16日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニックステンレスタンクで14日間
醸酵	自然酵母で1ヶ月	醸酵	自然酵母で27日間	醸酵	自然酵母で19日間
熟成	ファイバータンクで24ヶ月	熟成	古樽で11ヶ月、ファイバータンクで1ヶ月	熟成	ファイバータンクで8ヶ月
マリアージュ (生産者)	生ハム・サラミ、香草入りソーセージ	マリアージュ (生産者)	フォアグラのバルサミコソース、トムデピレーネチーズ	マリアージュ (生産者)	ペルドリのパイ包み、カマンベールチーズ
マリアージュ (日本向け)	鶏レバーの赤ワイン煮	マリアージュ (日本向け)	ローストビーフ	マリアージュ (日本向け)	豚バラの甘辛煮
ワインの 飲み頃	2014年~2019年 供出温度:15°C	ワインの 飲み頃	2014年~2028年 供出温度:16°C	ワインの 飲み頃	2014年~2024年 供出温度:15°C
テイスティング コメント	ダークチェリー、グリオット、スマレ、タイムの花、カカオの香り。ワインはしなやかで、繊細な酸と上品な果実味とのバランスが良く、優しいタンニンとミネラルがスッと喉に染入る！	テイスティング コメント	カシスやブルーベン、ダーツ、ナツメグの香り。口当たり柔らかく洗練されていて、綺麗にこなれた果実味を細く強かな酸と湿ったタンニン、骨太なミネラルが味わいの骨格を支える！	テイスティング コメント	クランベリー、グロゼイユ、スマレ、カカオ、クルミの香り。ワインはピュアかつ軽快で柔かく、チャーミングな果実味に溢っていて、繊細な酸と洗練されたミネラルとのバランスが良い！
希望小売価格	2,700円(税込2,970円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)	希望小売価格	3,300円(税込3,630円)
ちなみに！	収穫日は8月29日~9月1日。収量は50 hL/haと豊作だった！タンクで2年の熟成を経ている分、味わいはきれいにこなれていて今最高の飲み頃を迎えてる！ノンフィルター！SO ₂ は瓶詰め時に10 mg/L添加。	ちなみに！	収穫日は8月30日！収量は48 hL/ha。日当たりの良い泥土状の砂地のブドウ畑から、男性的で力強いワインが出来上がる！フィルターは濾過の部分のみ！SO ₂ はマセラシオンの時に10 mg/L添加。	ちなみに！	収穫日は例年よりも2週間遅い10月9日！収量は40 hL/ha。風化したグラニット(花崗岩)の土壤が軽快で果実味溢れるエレガントな酒質をつくり上げる！ノンフィルター！SO ₂ は瓶詰め時に10 mg/L添加。

「Version, November-2013」

カリーム・ヴィオネ(Karim VIONNET)

 <p>地図提供:フランス食品振興会</p>	生産者	Karim VIONNET
	国>地域>村	フランス>ボジョレー>カンシエ・アン・ボジョレー
	AOC	ボジョレー・ヴィラージュ
	歴史	1990年、ジャンポールテヴネの兄のドメーヌで16年間働き、2000年にボジョレーの醸造学校に通いつつ、マルセルラビエールやジャンポールテヴネ、ギブルトンで自然派を学ぶ。2002年からギイブルトンのドメーヌの畠と醸造責任者を兼務しつつ、2006年自らのドメーヌを新しく立ち上げる。
	気候	気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畠が守られている。
	畠総面積	3. 5ヘクタール
	農法	ビオロジック(認証無し)
	収穫方法	100%手摘み、畠で選果
	ドメーヌのスタッフ	1人
	趣味	ペタンク、自然派ワイナリー巡り
	生産者のモットー	本物のボジョレーを世界に広める！

29.-1. AC Beaujolais Village 2010 Cuvée Valérie AC ボジョレー・ヴィラージュ キュヴェ・ヴァレリー(赤)		29.-2. AC Beaujolais Village 2010 Cuvée KV Spéciale AC ボジョレー・ヴィラージュ キュヴェ・カ・ヴェ・スペシャル(赤)		29.-3. AC Moulin-à-Vent 2011 AC ムーラン・ナ・ヴァン(赤)	
品種	ガメイ	品種	ガメイ	品種	ガメイ
樹齢	52年平均	樹齢	43年	樹齢	45年～55年
土壌	砂地、シスト	土壌	シストブルー	土壌	泥土状の砂地
マセラシオン	スミ・マセラシオン セメントタンクで12日間	マセラシオン	スミ・マセラシオン ステンレスタンクで14日間	マセラシオン	スミ・マセラシオン セメントタンクで16日間
醸酵	自然酵母で10日間	醸酵	自然酵母で13日間	醸酵	自然酵母で27日間
熟成	ステンレスタンクで6ヶ月	熟成	古樽で3ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月	熟成	古樽で11ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	ジャンボンペルシエ リードヴォー	マリアージュ (生産者)	アーティチョークのファルシ、 野鶏のロースト	マリアージュ (生産者)	テットドヴォー、 フォアグラのバルサミコソース
マリアージュ (日本向け)	豚のロースト ローズマリー風味	マリアージュ (日本向け)	チコリとベーコンのオーブン焼き	マリアージュ (日本向け)	鶏の赤ワイン煮込み
ワインの 飲み頃	2013年～2017年 供出温度:14°C	ワインの 飲み頃	2013年～2020年 供出温度:14°C	ワインの 飲み頃	2013年～2028年 供出温度:17°C
テイスティング コメント	フランボワーズやボンボン、ユーカリ、メンソールの香り。ワインはキュークかつ爽やかでピチビチと弾ける果実味と透明感のある酸、洗練されたミネラルとのバランスが絶妙！	テイスティング コメント	フランボワーズやグロゼイユ、 フェンネル、ミネラルの香り。ワインは洗練されていて、フレッシュな酸とピュアな果実味とのバランスが良く、背筋の整ったミネラルが骨格を支える！	テイスティング コメント	カシスやブルーン、カカオ、ナツメグの香り。ワインは力強く勢いがあり、凝縮した果実の厚み中に溶け込むタンニンとシャープなミネラル、強かな酸が味わいに立体感を与える！
希望小売価格	2,700円(税込2,970円)	希望小売価格	2,850円(税込3,135円)	希望小売価格	3,400円(税込3,740円)
ちなみに！	収穫日は9月7日～8日。 ノンフィルター、So2無添加！ 2010年はブドウの穫量が45hlで豊作だった！瓶熟2年を経ているがフレッシュさはまだまだ保たれている！	ちなみに！	収穫日は10月4日。収量は35hl/ha。 ノンフィルター、So2無添加！ 畠は標高400mのボジョレー丘にあり、ブドウは晩熟で収穫も一番最後！シスト土壤が洗練されたミネラリーな味わいを生む！	ちなみに！	収穫日は8月30日！収量は48hl/ha。 フィルターは濾過の部分のみ！ So2はマセラシオンの時に1g/h添加。 日当たりの良い泥土状の砂地のブドウ畠から、男性的で力強いワインが出来上がる！



地図提供:フランス食品振興会

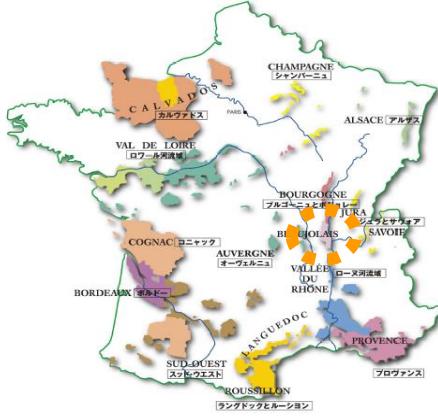


生産者	Karim VIONNET
国>地域>村	フランス>ボジョレー>カンシエ・アン・ボジョレー
AOC	ボジョレー・ヴィラージュ
歴史	1990年、ジャンポールテヴネの兄のドメーヌで16年間働き、2000年にボジョレーの醸造学校に通いつつ、マルセルラビエールやジャンポールテヴネ、ギブリトンで自然派を学ぶ。2002年からギブリトンのドメーヌの畠と醸造責任者を兼務しつつ、2006年自らのドメーヌを新しく立ち上げる。
気候	気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畠が守られている。
畠総面積	3. 5ヘクタール
農法	ビオロジック(認証無し)
収穫方法	100%手摘み、畠で選果
ドメーヌのスタッフ	1人
趣味	ペタンク、自然派ワイナリー巡り
生産者のモットー	本物のボジョレーを世界に広める！

**29.-1. AC Beaujolais Village 2010
Cuvee Valerie
ボジョレー・ヴィラージュ
キュヴェ・ヴァレリー**

品種	ガメイ
樹齢	52年平均
土壌	サーブル、シスト
マセラシオン	スミ・マセラシオン セメントタンクで12日間
醸酵	自然酵母で10日間
熟成	ステンレスタンクで6ヶ月
マリアージュ (生産者)	ジャンボンペルシエ、 豚のローストローズマリー風味
マリアージュ (日本向け)	インゲンとベーコンのバターソテー
ワインの 飲み頃	2012年～2017年 供出温度:13°C
ティスティング コメント	フランボワーズやシャクヤクの花、 ポンポンの香が華やか。ワインは フレッシュかつ艶やかでピチピチと 弾ける果実味と透明感のある酸、 上品なミネラルとのバランスが絶妙！
希望小売価格	2,350円(税込2,585円)

ちなみに！	収穫は9月7日～8日。 カリーム曰く、10年はブドウの穫量 が45hlで豊作だったとのこと！SO2 無添加、フィルター一切無しの搾り たてワイン！
-------	---



地図提供:フランス食品振興会



生産者	Karim VIONNET
国>地域>村	フランス>ボジョレー>カンシエ・アン・ボジョレー
AOC	ボジョレー・ヴィラージュ
歴史	1990年、ジャンポールテヴネの兄のドメーヌで16年間働き、2000年にボジョレーの醸造学校に通いつつ、マルセルラビエールやジャンポールテヴネ、ギィブルトンで自然派を学ぶ。2002年からギィブルトンのドメーヌの畠と醸造責任者を兼務しつつ、2006年自らのドメーヌを新しく立ち上げる。
気候	気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畠が守られている。
畠総面積	3. 5ヘクタール
農法	ビオロジック(認証無し)
収穫方法	100%手摘み、畠で選果
ドメーヌのスタッフ	1人
趣味	ペタンク、自然派ワイナリー巡り
生産者のモットー	本物のボジョレーを世界に広める！

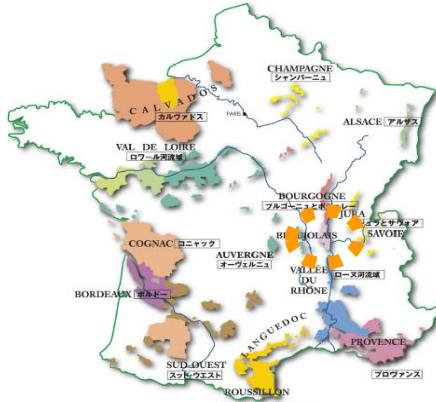
**29.-1. AC Beaujolais Village 2009
Cuvee Valerie
ボジョレー・ヴィラージュ
キュヴェ・ヴァレリー**

品種	ガメイ
樹齢	51年平均
土壌	サーブル、シスト
マセラシオン	スミ・マセラシオン セメントタンクで18日間
醸酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	ファイバータンクで4ヶ月
マリアージュ (生産者)	豚のグラタン、 ローストチキン
マリアージュ (日本向け)	しいたけとエリンギの エスカルゴバター
ワインの 飲み頃	2010年～2015年 供出温度:13°C
ティスティング コメント	フランボワーズやミネラル、スミレの香り。味わいは豊かで、爽やかな酸とフレッシュな果実味とのバランスが良く、余韻に旨味のあるミネラルの收斂味を感じる！
希望小売価格	2,350円(税込2,585円)

ちなみに！	収穫は9月10日～15日。 カリーム曰く、09年は収穫量が40hlで、ブドウは完璧だったとのこと！ フィルター一切無しの搾りたてワイン！
-------	--

VCN°29

「Version, October-2009」
カリーム・ヴィオネ(Karim VIONNET)



地図提供:フランス食品振興会

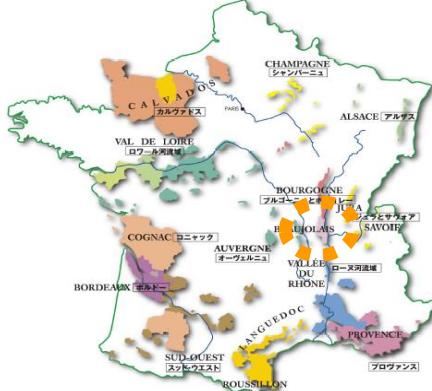


生産者	Karim VIONNET
国>地域>村	フランス>ボジョレー>カンシエ・アン・ボジョレー
AOC	ボジョレー・ヴィラージュ
歴史	1990年、ジャンポールテヴネの兄のドメーヌで16年間働き、2000年にボジョレーの醸造学校に通いつつ、マルセルラビエールやジャンポールテヴネ、ギィブルトンで自然派を学ぶ。2002年からギィブルトンのドメーヌの畠と醸造責任者を兼務しつつ、2006年自らのドメーヌを新しく立ち上げる。
気候	気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畠が守られている。
畠総面積	3. 5ヘクタール
農法	ビオロジック(認証無し)
収穫方法	100%手摘み、畠で選果
ドメーヌのスタッフ	1人
趣味	ペタンク、自然派ワイナリー巡り
生産者のモットー	本物のボジョレーを世界に広める！

**29.-1. AC Beaujolais Village 2008
Cuvee Valerie
ボジョレー・ヴィラージュ
キュヴェ・ヴァレリー**

品種	ガメイ
樹齢	50年平均
土壤	サープル、シスト
マセラシオン	スミ・マセラシオン セメントタンクで2週間
醸酵	自然酵母で2週間
熟成	ファイバータンクで6ヶ月
マリアージュ (生産者)	グラトラン(豚脂のフリット)、 ローストチキン
マリアージュ (日本向け)	砂肝のサラダ
ワインの 飲み頃	2009年～2014年 供出温度:13°C
テイスティング コメント	イチゴやバナナ他スイカやミネラルの香りもある。酸がフレッシュで、果実とミネラルのピュアなやさしい質感が口いっぱいに広がる！
希望小売価格	2,500円(税込2,750円)
ちなみに！	キュヴェ名はカリームの奥さんの名前。今年は、雑味を極力除くために醸酵直前のジュースを低温で濾抜きする新たな方法に挑戦！フィルター一切無しの搾りたてワイン！

「Version, December-2008」
カリーム・ヴィオネ(Karim VIONNET)



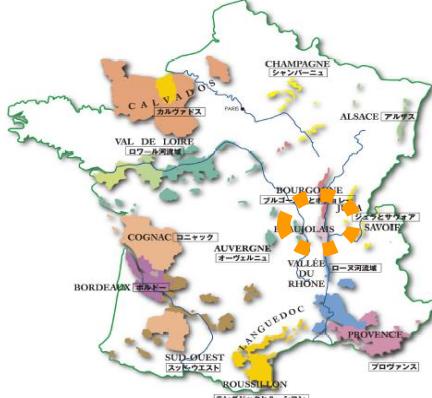
地図提供:フランス食品振興会



生産者	Karim VIONNET
国>地域>村	フランス>ボジョレー>カンシエ・アン・ボジョレー
AOC	ボジョレー・ヴィラージュ
歴史	1990年、ジャンポールテヴネの兄のドメーヌで16年間働き、2000年にボジョレーの醸造学校に通いつつ、マルセルラビエールやジャンポールテヴネ、ギイブルトンで自然派を学ぶ。2002年からギイブルトンのドメーヌの畠と醸造責任者を兼務しつつ、2006年自らのドメーヌを新しく立ち上げる。
気候	気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畠が守られている。
畠総面積	3. 5ヘクタール
農法	ビオロジック(認証無し)
収穫方法	100%手摘み、畠で選果
ドメーヌのスタッフ	1人
趣味	ペタンク、自然派ワイナリー巡り
生産者のモットー	本物のボジョレーを世界に広める！

29.-1. AC Beaujolais Village 2007 Cuvee Valerie ボジョレー・ヴィラージュ キュヴェ・ヴァレリー	
品種	ガメイ
樹齢	50年平均
土壌	サープル、シスト
マセラシオン	スミ・マセラシオン セメントタンクで16日間
醸酵	自然酵母で3週間
熟成	ファイバータンクで5ヶ月
マリアージュ (生産者)	グラタン(豚脂のフリット)、 フレッシュシェーブルチーズ
マリアージュ (日本向け)	トマトファルシ
ワインの 飲み頃	2008年~2013年 供出温度:14°C
テイスティング コメント	イチゴキャンディやミネラルの香り。 果実味がピュアで、まるでブドウそのものの果実とミネラルをそのまま口にしているような透明感がある！
希望小売価格	2,700円(税込2,970円)
ちなみに！	キュヴェ名はカリームの奥さんの名前。ピュア&フルーティという彼のスタイルがみごとに反映された逸品！フィルター一切無しの搾りたてワイン！

29.-2. AC Beaujolais Village 2007 Cuvee Special ボジョレー・ヴィラージュ キュヴェ・スペシャル	
品種	ガメイ
樹齢	50年平均
土壌	シスト
マセラシオン	スミ・マセラシオン セメントタンクで18日間
醸酵	自然酵母で3週間
熟成	古樽で7ヶ月
マリアージュ (生産者)	生ハム、ソーセージ、 ウッフ・アン・ムレット
マリアージュ (日本向け)	牛肉のたたき
ワインの 飲み頃	2008年~2015年 供出温度:14°C
テイスティング コメント	ミネラルやフランボワーズ、タバコの葉の香り。味わいは非常にピュアで繊細なミネラルを感じる。ピノノワールを思わせるような個性もある！
希望小売価格	3,000円(税込3,300円)
ちなみに！	ロマネコンティの2年樽を2樽使用！(他はボーヌロマネの作り手の樽)シスト土壌の区画でセレクションされたまさに名前通りのスペシャルキュヴェ！



地図提供:フランス食品振興会



生産者	Karim VIONNET
国>地域>村	フランス>ボジョレー>カンシエ・アン・ボジョレー
AOC	ボジョレー・ヴィラージュ
歴史	1990年、ジャンポールテヴネの兄のドメーヌで16年間働き、2000年にボジョレーの醸造学校に通いつつ、マルセルラビエールやジャンポールテヴネ、ギイブルトンで自然派を学ぶ。2002年からギイブルトンのドメーヌの畠と醸造責任者を兼務しつつ、2006年自らのドメーヌを新しく立ち上げる。
気候	気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畠が守られている。
畠総面積	3. 5ヘクタール
農法	ビオロジック(認証無し)
収穫方法	100%手摘み、畠で選果
ドメーヌのスタッフ	1人
趣味	ペタンク、自然派ワイナリー巡り
生産者のモットー	本物のボジョレーを世界に広める！

29.-1. AC Beaujolais Village 2006 ボジョレー・ヴィラージュ

品種	ガメイ
樹齢	50年平均
土壌	サーブル、シスト
マセラシオン	スミ・マセラシオン セメントタンクで20日間
醸酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	ファイバータンクで5ヶ月
マリアージュ (生産者)	生ハム、ソーセージ、 ローストチキン、 フロマージュブラン
マリアージュ (日本向け)	ベーコン入り トマトソーススパゲティ
ワインの 飲み頃	2007年～2015年 供出温度:14°C
テイスティング コメント	キャンディやフランボワーズの香り。味わいは爽やかな酸と果実味、ミネラルが三位一体となった愛らしいミディアムボディのワイン。
希望小売価格	2,750円(税込3,025円)
ちなみに!	カリームの発リリース ボジョレー・ヴィラージュ! フィルター一切無しの 搾りたてワイン!