

## ～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：ボジョレー

#### 新着ワイン3種類♪

##### AC ボジョレー・ヴィラージュ デュ・ブル・ダン・レ・ピナール 2024 (赤)

ナチュラルワインの祖であるジユール・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。2024年は、ブドウの果汁と酸に恵まれた年だった。醸造では、初仕込みのヌーボーが発酵に苦労した状況を踏まえ、今回マセラシオン・カルボニックにはこだわらず、仕込みの第一工程として急きよ足踏みによる「フラージュ」を導入し、スミマセラシオン・カルボニックで仕込んだ。また、収穫したブドウは冷蔵せずそのままタンクへ投入し、発酵温度を18°Cまで上げることで酵母の活性を促した。出来上がったワインは、フレッシュでチャーミングな果実味が際立つ！いつもより酸がヴィヴィッドで酒質は軽やかだが、意外にも旨味を伴う果実味と鉱物的なミネラルがしっかりと感じられ、スレンダーながらも確かな飲みごたえを備えているのが面白い！まさに「薄旨ワイン」好きにはたまらないキュートな逸品だ！

##### AC シルーブル ヴァン・ド・カヴ 2024 (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。2024年は、全体的に雨が多く日照量の少ない涼しい年だった。ブドウは晩熟で熟度もまばらだったうえ、全てが完熟する前に腐敗が始まったため、完熟した健全な房のみを収穫する厳格な選果を行わなければならなかった。醸造は、ブル・ダン・レ・ピナール同様、発酵を促すために収穫したブドウを冷蔵せずそのままタンクに投入し、フラージュを施すスミマセラシオン・カルボニックで仕上げた。出来上がったワインは、上品な果実のコクとキュートな酸が調和した味わい深い一本に仕上がっている！さすがはカリームの看板キュヴェだけあり、清涼感の中にもアルコール度数12%とは思えないほど凝縮した旨味がぎっしりと詰まっていて、飲みごたえ十分！今から美味しく飲める状態にあるが、あと1~2年寝かせて酸とミネラルが果実味に溶け込むと、さらに色気が増しそうな…そんな魅力を秘めたワインだ！

##### AC シエナ ヴィエーユ・ヴィーニュ ヌーヴェル・アヴァンチュール・ノエミ 2023 (赤)

父カリームのフラッグシップであるシルーブル 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！2023年は降雨・日照ともに恵まれた当たり年だったものの、晩熟となったシエナのブドウは一部で2014年以来となるショウジョウバエ「スズキ」の被害を受けたため、厳格な選果が必要だった。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°Cと他のキュヴェよりも低い温度で管理し、さらに熟成は、まろやかな酒質を得るためにボトル詰め後も1年瓶熟成を経てからリリースした。出来上がったワインは、滑らかな果実味に加えて塩気を帯びた旨味もしっかりと感じられ、官能的でジューシー！さすが完璧主義のノエミらしく、徹底した選果によりスズキによる腐敗の影響は一切なく、艶やかな果実味の奥にヴィエーユ・ヴィーニュならではの気品ある骨格がしっかりと感じられるワインに仕上げてきている！今やドメーヌのトップ・キュヴェは、このヌーヴェル・アヴァンチュール・ノエミと言っても過言ではない！

## ミレジム情報

2023年は、シルーブルとシエナが晩熟で収穫直前にスズキの被害に遭ったが、その他の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、シエナのノエミの畠は一部霜の被害に遭ったが、その他の畠は無事だった。その後5月は雨が多く気温の上がら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、シエナとシルーブルは、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。

2024年は、雨が多くブドウの果汁と酸に恵まれた年だった。冬の始まりは降雨量が多く、乾いた土壌にとって恵みの雨となった。だが、その後も雨が止まず、不安定な天候が7月初めまで続いた。畠は一時ミルデューの脅威にさらされたが、適切な防除と鋤掛けによる雑草取りを徹底したおかげで、どうにか病気の蔓延を防ぐことができた。7月中旬によく雨が止み、8月中旬には強い日差しが戻ったことで、ブドウは遅れを取り戻すように成長速度を上げた。9月も安定した天候に恵まれ、収穫されたブドウは果汁豊かで、みずみずしさにあふれていた。

## 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

新年早々、日本でリリースするワインのサンプル引き取りと、年始の挨拶も兼ねてカリームを訪問した。当初は、1日前に訪問のアポを入れていたのだが、前々日からこの冬一番の大雪が降り、フランス中の幹線道路がマヒしたため、雪が収まった翌日に出発することとなった。これはカリームのドメーヌの前で撮った写真。(写真①) 南のすでに降った雪が溶け始めていたが、カリームによると実に13年ぶりの大雪だったそうだ。

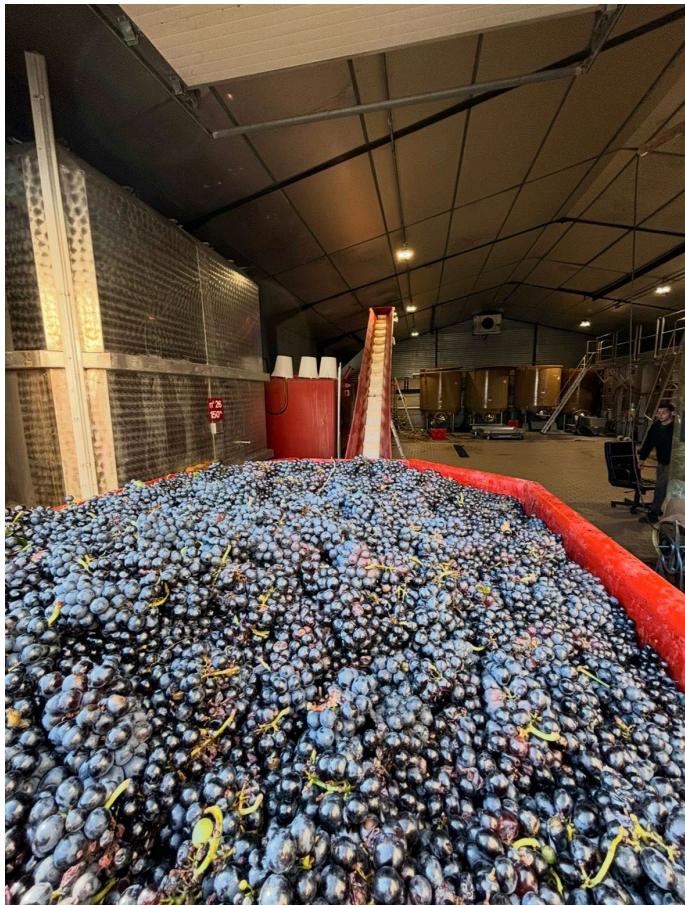


(写真①) 13年ぶりに大雪に見舞われたモルゴン

ドメーヌに到着すると、カリームと娘のノエミ、そして息子のコンタンが出迎えてくれた。だが、年明け早々であるというのに3人ともどこか慌ただしい…。フランスは日本と違い、元日休みが終わると二日から通常営業が始まるのだが、どうやらパリのエージェントから3Lのバック・イン・ボックス1000箱のオーダーが翌日のピックアップの指定で入ったらしい。カリームによれば、現在ワインの輸出はやや停滞気味で、その代わりフランス国内の売れ行きが好調なのだという。特にパリのワインバーやビストロでは若干の変化が見られ、新しい店を中心に、グラスワイン用としてバック・イン・ボックスの需要が高まっているとのことだ。



(写真②) 8月終わりの雨により息を吹き返した KV のガメイ



(写真③) 腐敗の少ない果汁を多く含んだシルーブルのブドウ

商売繁盛の邪魔は禁物ということで、2025 年のヴィンテージ状況だけを手早く確認し、長居は避けた。彼らの話では、2025 年はかつてないほどミルデューの猛威に悩まされた年だったという。この年は、冬に雨が多く降ったことを除けば、むしろ猛暑と水不足が続いた年だったが、例外的に昼夜の寒暖差が大きかったために *La rosée du matin* (朝露) が発生し、それがミルデュー繁殖の格好のエンジンとなつたそうだ。幸い、彼らは徹底した防除と鋤による雑草取りを行なつたおかげで、ミルデューの被害を最小限に抑えることができたそうだ。(写真②)

さらに、夏の猛暑を辛抱強く耐え、8月末に降つた 40 mm の雨にも助けられ、最終的に 40hL/ha の収量を確保できたそうだ。「今回は二つ大きな罠があった。ひとつ目は 6 月と 7 月。この時期に油断してしまつた多くの生産者は、予想外のミルデューの猛攻で大きく収量を落とした。さらに二つ目は 8 月。中旬まで続いた猛暑でブドウの潜在アルコール度数の急上昇を恐れた生産者は、8月末の雨を待たずに収穫してしまつた。この早期収穫によって、2025 年のボジョレーはアルコール度数 14% を超える重たいスタイルと、我々のように降雨後に収穫したエレガントなスタイルの二極化が生まれることになった」とカリームは語る。ボジョレーの 2025 年ヴィンテージはそこそこの収量があったと想像していたが、実際にはカリームのように 40hL/ha を確保できた生産者はごくわずかで、その事実には少し驚かされた。(写真③)

今回説明を聞いた後に、タンクで熟成途中の 2025 年ワインを一通り試飲させてもらったが、どれも果実味が染み入るようにジューシーで、酸もしつかりとあり、すでに完成したエレガントな輪郭をまつっていた。

ノエミとコンタンがドメーヌに加わって以来、カリームのワインはますます品質に磨きがかかっている。2025 年のワインが熟成を経てどのように進化していくのか、今から楽しみだ。

(2026. 1. 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