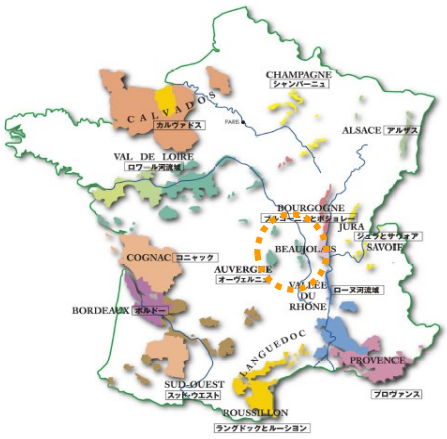
VCN° 29	「Version.November-2026」 ノエミ&カリーム・ヴィオネ（ Noémie & Karim VIONNET）



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、ギィ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。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畑が守られている。

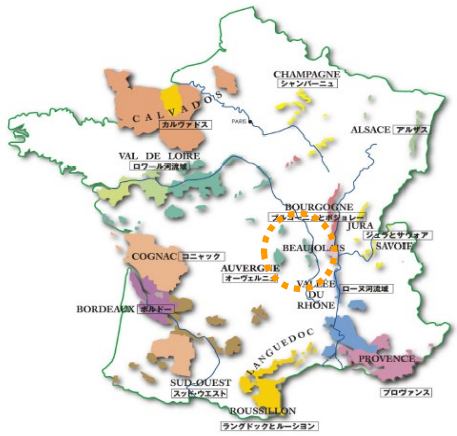


畑総面積	6 ha10
農法	ビオロジック（認証無し）
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	2人（季節労働者数人）
趣味	ペタンク、バイク、自然派ワイナリー巡り
生産者のモットー	本物のボジョレーを世界に広める！

29.-1. AC Beaujolais Village 2021 Cuvée KV ボジョレー・ヴィラージュ キュヴェ カー・ヴェー（赤）	
品種	ガメイ
アルコール度数	13%
樹齢	46年平均
土壌	花崗岩、砂地
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
醗酵	自然酵母で15日～16日間
熟成	ホーロータンクで5ヶ月
マリアージュ （生産者）	鴨の生ハム、 マグレドカナール
ワインの 飲み頃	2026年～2031年 供出温度:14℃
テイスティング コメント	透明感のある深いルビー色。イチゴ、フランボワーズ、クランベリー、生肉の香り。ライトからミディアムボディ。ワインはピュアかつほんのりスパイシーで、塩気を帯びた染み入るような旨味があり、キュートな酸、鉱物的なミネラル、ほのかにビターなタンニンが余韻を優しく引き締める！
希望小売価格	★特別価格★　2,850円（税込3,135円）
ちなみに！	収穫日は9月13日。収量は、一部雹に当たったにも関わらず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）の畑から！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は瓶詰め前日に10 mg/L添加。澱の部分だけ軽くフィルター有り。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 29	「Version.February-2026」 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、ギィ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。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畑が守られている。
畑総面積	6 ha10
農法	ビオロジック（認証無し）
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
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！

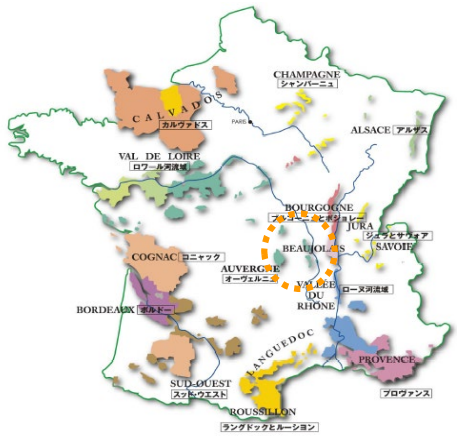
29.-6. AC Beaujolais Village 2024 Cuvée Du Beur dans les Pinards ボジョレー・ヴィラージュ キュヴェ デュ・ブール・ダン・レ・ピナール（赤）	
品種	ガメイ
アルコール度数	12%
樹齢	52年平均
土壌	泥土状の砂地
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック ホーロータンクで12日間
醗酵	自然酵母で17日間
熟成	ステンレスタンクで6ヶ月半
マリアージュ （生産者）	生ハムメロン、 ジャンボンペルシエ
ワインの 飲み頃	2026年～2031年 供出温度:14℃
テイスティング コメント	透明感のあるルビー色。フレッシュなイチゴ、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、繊細なタンニンの収斂味がアフターを優しく引き締める！
希望小売価格	4,200円（税込4,620円）
ちなみに！	収穫日は9月16日とやや晩熟だった！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・ガンシェ）故ジュール・ショヴェが所有していた畑から！ワインラベルは、ミッシェル・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は瓶詰め前日に10mg/L添加。澱の部分だけ軽くフィルター有り。

29.-4. AC Chiroubles Vin de Kav 2024 シルーブル ヴァン・ド・カヴ（赤）	
品種	ガメイ
アルコール度数	12%
樹齢	56年
土壌	花崗岩土壌
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
醗酵	自然酵母で15日間
熟成	ファイバータンクで11ヶ月
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
ワインの 飲み頃	2026年～2036年 供出温度:16℃
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！
希望小売価格	4,850円（税込5,335円）
ちなみに！	収穫日は9月17日とやや晩熟だった！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。澱の部分だけ軽くフィルター有り。

29.-8. AC Chénas Vieilles Vignes 2023 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	64年
土壌	砂状の花崗岩
マセラシオン	マセラシオンカルボニック 冷温に保ったファイバータンク で9日間
醗酵	自然酵母で14日間
熟成	ファイバータンクで9ヶ月
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～2036年 供出温度:16℃
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	5,200円（税込5,720円）
ちなみに！	収穫日は9月24日とブドウが晩熟だった！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壌で水はけが良く、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。ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 29	「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、ギィ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。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畑が守られている。



畑総面積	6 ha10
農法	ビオロジック（認証無し）
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
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・ヴェー（赤）

品種	ガメイ
アルコール度数	13%
樹齢	47年平均
土壌	花崗岩、砂地
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
醗酵	自然酵母で30日間
熟成	ステンレスタンクで5ヶ月
マリアージュ （生産者）	リヨン（豚の角煮）、 コックオーヴァン
ワインの 飲み頃	2025年～2030年 供出温度:16℃
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、チョコレートの香り。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！
希望小売価格	3,200円（税込3,520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）の畑から！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は瓶詰め前日に10 mg/L添加。澱の部分だけ軽くフィルター有り。

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・ブール・ダン・レ・ピナール（赤）

品種	ガメイ
アルコール度数	13%
樹齢	51年平均
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 冷温に保ったホーロータンク で10日間
醗酵	自然酵母で14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）	ウサギのパテアンクルート、 ブリーチーズ
ワインの 飲み頃	2025年～2030年 供出温度:14℃
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、繊細なタンニンの収斂味がアフターを優しく引き締める！
希望小売価格	4,000円（税込4,400円）
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・ガンシェ）故ジュール・ショヴェが所有していた畑から！ワインラベルは、、ミッシェル・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は瓶詰め前日に10mg/L添加。澱の部分だけ軽くフィルター有り。

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

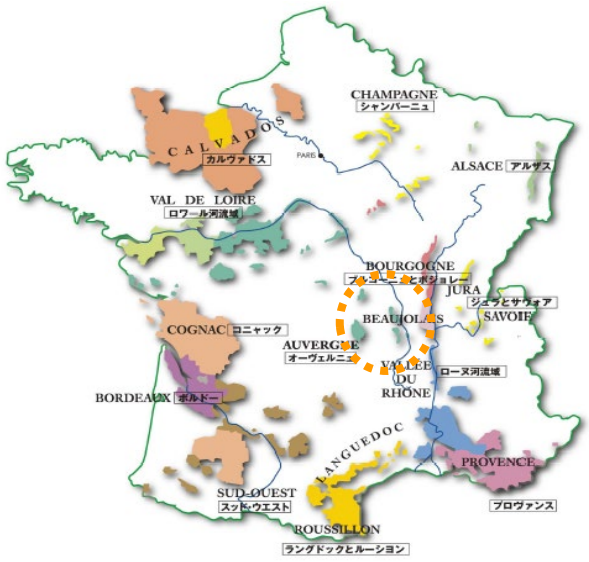
品種	ガメイ
アルコール度数	13%
樹齢	55年
土壌	花崗岩土壌
マセラシオン	マセラシオンカルボニック 冷温に保ったステンレスタンク で13日間
醗酵	自然酵母で14日間
熟成	ホーロータンクで11ヶ月
マリアージュ （生産者）	イベリコ豚の生ハム、 フォアグラのテリーヌ
ワインの 飲み頃	2025年～2035年 供出温度:14℃
テイスティング コメント	色合いは透明感のあるルビー色。イチゴ、ザクロ、フランボワーズ、シャクヤクの香り。ワインはミディアムからライトボディ。果実味がフレッシュなイチゴのようにチャーミングで明るく官能的。鉱物的なミネラル、繊細なタンニンがきれいに溶け込みとてもエレガント！
希望小売価格	4,500円（税込4,950円）
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。澱の部分だけ軽くフィルター有り。

Copyright©VinsCœur & Co.

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
土壌	砂状の花崗岩
マセラシオン	マセラシオンカルボニック 冷温に保ったファイバータンク で9日間
醗酵	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℃
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、プルーン、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壌で水はけが良く、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。ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 29	「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



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、ギィ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。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畑が守られている。
畑総面積	6 ha10
農法	ビオロジック（認証無し）
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
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！

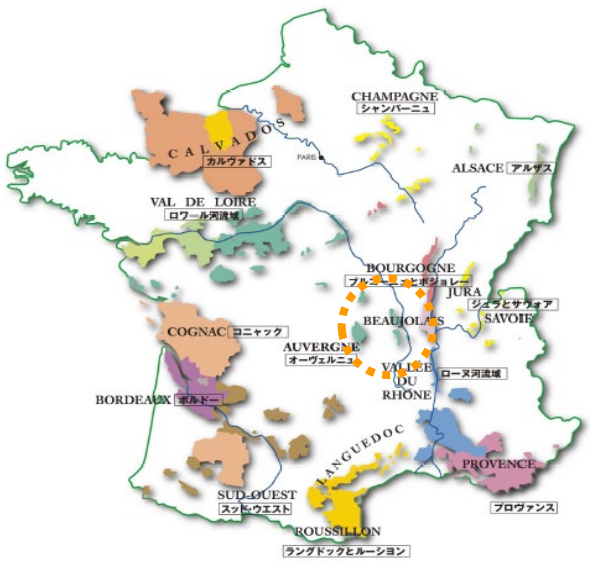
★new vintage★ 29.-1. AC Beaujolais Village 2021 Cuvée KV ボジョレー・ヴィラージュ キュヴェ カー・ヴェー（赤）		29.-6. AC Beaujolais Village 2022 Cuvée Du Beur dans les Pinards ボジョレー・ヴィラージュ キュヴェ デュ・ブール・ダン・レ・ピナール（赤）		29.-4. AC Chiroubles Vin de Kav 2022 シルーブル ヴァン・ド・カヴ（赤）	
品種	ガメイ	品種	ガメイ	品種	ガメイ
樹齢	46年平均	樹齢	50年平均	樹齢	54年
土壌	花崗岩、砂地	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
醗酵	自然酵母で15日～16日間	醗酵	自然酵母で21日間	醗酵	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～2030年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2023年～2033年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2023年～2033年 供出温度:16℃
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、一部雹に当たったにも関わらず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）の畑から！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は瓶詰め前日に10 mg/L添加。澱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畑から！ワインラベルは、、ミッシェル・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は瓶詰め前日に10mg/L添加。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。澱の部分だけ軽くフィルター有り。

Copyright©VinsCœur & Co.

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
土壌	小石の混ざった泥土状の砂地	土壌	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
醗酵	自然酵母で18日間	醗酵	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）	ラタトゥイユ、 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℃	ワインの 飲み頃	2023年～2033年 供出温度:14℃
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壌で水はけが良く、カリームのシエ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。澱の部分だけ軽くフィルター有り。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 29	「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、ギィ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。
畑総面積	6 ha10
農法	ビオロジック（認証無し）
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
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！

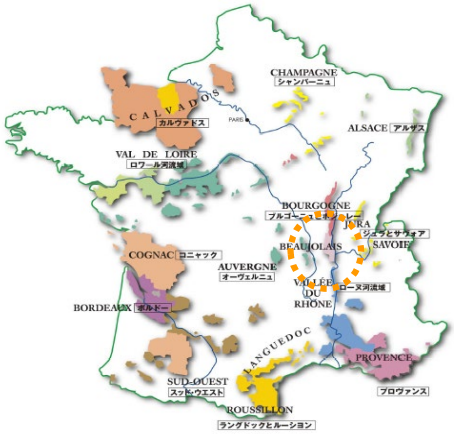
★new vintage★ 29.-1. AC Beaujolais Village 2020 Cuvée KV ボジョレー・ヴィラージュ キュヴェ カー・ヴェー		29.-6. AC Beaujolais Village 2021 Cuvée Du Beur dans les Pinards ボジョレー・ヴィラージュ キュヴェ デュ・ブール・ダン・レ・ピナール		29.-4. AC Chiroubles Vin de Kav 2020 シルーブル ヴァン・ド・カヴ（赤）	
品種	ガメイ	品種	ガメイ	品種	ガメイ
樹齢	45年平均	樹齢	50年平均	樹齢	52年
土壌	花崗岩、砂地	土壌	泥土状の砂地	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
醗酵	自然酵母で10日～12日間	醗酵	自然酵母で16日間	醗酵	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）	シポラタ、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 や鶏肉と野菜のブロシェット	マリアージュ （生産者）	鶏の砂肝やレバーのブロシェットや 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℃	ワインの 飲み頃	2022年～2027年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2022年～2032年 供出温度:14℃
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	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	ミュールやプルーンなどの黒い果実の香りやスミ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、後からし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）の畑から！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は瓶詰め前日に10 mg/L添加。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畑から！ワイン名は「ほうれん草の中に入ったバター」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」というカリームの独特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。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。澱の部分だけ軽くフィルター有り。

Copyright©VinsCœur & Co.

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
土壌	小石の混ざった泥土状の砂地	土壌	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
醗酵	自然酵母で15日間	醗酵	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℃	ワインの 飲み頃	2022年～2032年 供出温度:14℃
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。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8日。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壌で水はけが良く、カリームのシエ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。澱の部分だけ軽くフィルター有り。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 29	「Version.December-2021」 カリーム・ヴィオネ（Karim VIONNET）



地図提供：フランス食品振興会



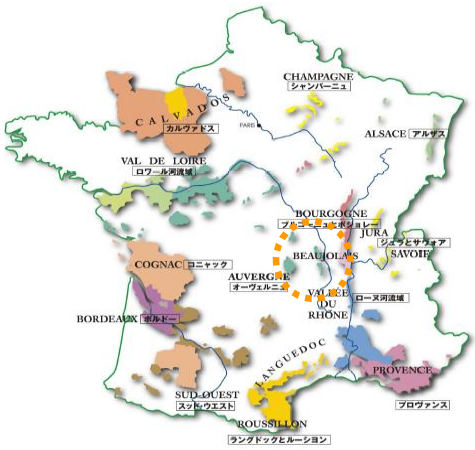
生産者	Karim VIONNET
国＞地域＞村	フランス＞ボジョレー＞モルゴン
AOC	ボジョレー・ヴィラージュ、シルーブル、 ムーラン・ナ・ヴァン
歴史	1990年、ジャンポールテヴネの兄のドメーヌで16年間働き、2000年にボジョレーの醸造学校に通いつつ、マルセルラピエールやジャンポールテヴネ、ギィブルトンで自然派を学ぶ。2002年からギイブルトンのドメーヌの畑と醸造責任者を兼務しつつ、2006年自らのドメーヌを新しく立ち上げる。
気候	気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畑が守られている。
畑総面積	6 ha10
農法	ビオロジック（認証無し）
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
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・ヴェー

品種	ガメイ
樹齢	43年平均
土壌	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
醗酵	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℃
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。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 29	「Version.September-2021」 カリーム・ヴィオネ（Karim VIONNET）



地図提供：フランス食品振興会

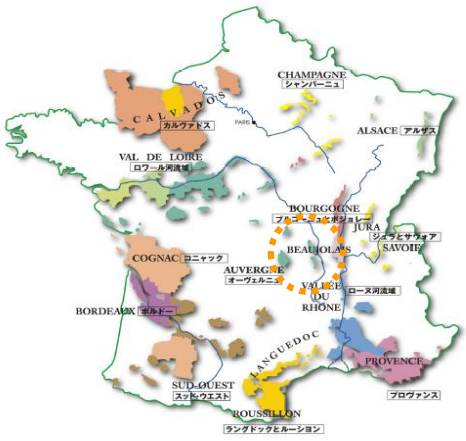


生産者	Karim VIONNET
国＞地域＞村	フランス＞ボジョレー＞モルゴン
AOC	ボジョレー・ヴィラージュ、シルーブル、ムーラン・ナ・ヴァン
歴史	1990年、ジャンポールテヴネの兄のドメーヌで16年間働き、2000年にボジョレーの醸造学校に通いつつ、マルセルラピエールやジャンポールテヴネ、ギィブルトンで自然派を学ぶ。2002年からギィブルトンのドメーヌの畑と醸造責任者を兼務しつつ、2006年自らのドメーヌを新しく立ち上げる。
気候	気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畑が守られている。
畑総面積	6 ha10
農法	ビオロジック（認証無し）
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
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 2019 シルーブル ヴァン・ド・カヴ（赤）		29.-5. AC Chienas 2018 シェナ（赤）		★new★ 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
土壌	花崗岩土壌	土壌	小石の混ざった泥土状の砂地	土壌	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
醗酵	自然酵母で17日間	醗酵	自然酵母で19日間	醗酵	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℃	ワインの飲み頃	2021年～2031年 供出温度:16℃	ワインの飲み頃	2021年～2031年 供出温度:16℃
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、ブラウンカルダモン、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。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。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壌で水はけが良く、カリームのシエ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。澱の部分だけ軽くフィルター有り。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 29	「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、マルセルラピ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。
畑総面積	6 ha10
農法	ビオロジック（認証無し）
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
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）	
品種	ガメイ
樹齢	50年
土壌	砂状の花崗岩
一次発酵	自然酵母 ステンレスタンクで2週間
二次発酵・熟成	瓶内で5ヶ月
デゴルジュマン	2020年2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 （日本向け）	桃のタルト
ワインの 飲み頃	2020年～2023年 供出温度:7℃
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、西洋苦提樹、ボンボン、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っ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！
希望小売価格	3,300円（税込3,630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！プレス後ジュースを4℃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！

★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・ヴェー	
品種	ガメイ
樹齢	42年平均
土壌	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8～10日間
醗酵	自然酵母で17日間
熟成	ホーロータンクで6ヶ月
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 （日本向け）	カツオのカルパッチョ フェンネル風味
ワインの 飲み頃	2020年～2025年 供出温度:14℃
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、ほんのりビターで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！

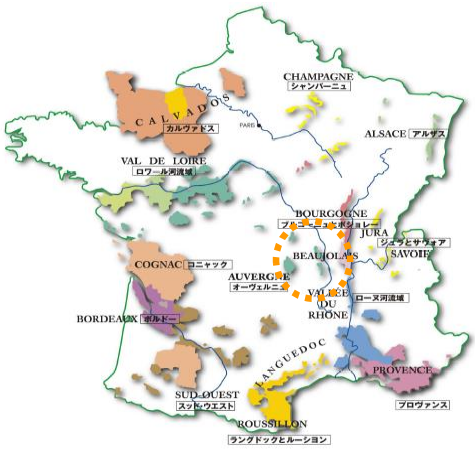
29.-6. AC Beaujolais Village 2019 Cuvée Du Beur dans les Pinards ボジョレー・ヴィラージュ キュヴェ デュ・ブール・ダン・レ・ピナール	
品種	ガメイ
樹齢	48年平均
土壌	泥土状の砂地
マセラシオン	マセラシオンカルボニック ホーロータンクで10日間
醗酵	自然酵母で10日間
熟成	ファイバータンクで5ヶ月
マリアージュ （生産者）	生ハム・ソーセージ、 豚肉スペアリブのブレゼ
マリアージュ （日本向け）	鶏肉のトマト煮
ワインの 飲み頃	2020年～2025年 供出温度:14℃
テイスティング コメント	レッドチェリー、ヒヤシンス、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りビターで滋味深いミネラルが心地よい！
希望小売価格	2,800円（税込3,080円）
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！ブドウは故ジュール・ショヴェが所有していた畑から！ワイン名は「ほうれん草に入れるバター」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」というカリームの独特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！

Copyright©VinsCœur & Co.

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
醗酵	自然酵母で13日間	醗酵	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℃	ワインの 飲み頃	2020年～2030年 供出温度:16℃
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。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。澱の部分だけ軽くフィルター有り。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 29	「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。



畑総面積	6 ha10
農法	ビオロジック（認証無し）
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
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！

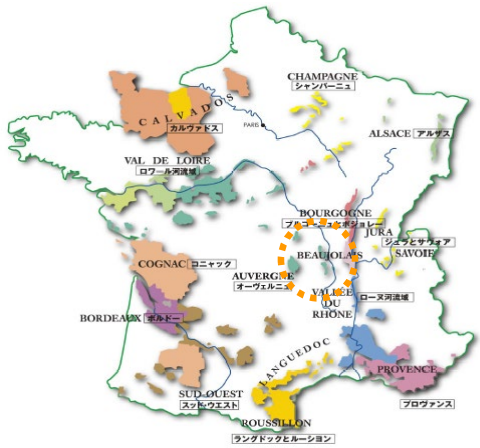
29.-7. Pétillant Naturel Demi-Sec 2018 Grabuge! ペティアン・ナチュレル（中辛口） グラビュージュ（ロゼ泡）	
品種	ガメイ
樹齢	49年
土壌	砂状の花崗岩
一次発酵	自然酵母 ステンレスタンクで2週間
二次発酵・熟成	瓶内で5ヶ月
デゴルジュマン	2019年2月
マリアージュ （生産者）	アペリティフ、 モルトソーセージ
マリアージュ （日本向け）	柿とベーコンのソテー
ワインの 飲み頃	2019年～2022年 供出温度:7℃
テイスティング コメント	イチゴ、イチジク、リュバーブのジャム、カリンのペースト、ハチミツの香り。ワインはフレッシュか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！
希望小売価格	3,500円（税込3,850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！

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・ブール・ダン・レ・ピナール	
品種	ガメイ
樹齢	48年平均
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 ファイバータンクで8日間
醗酵	自然酵母で20日間
熟成	ファイバータンクで6ヶ月
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 （日本向け）	ジャガイモとコンテのグラタン
ワインの 飲み頃	2019年～2024年 供出温度:14℃
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、スミレ、ボンボン、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！
希望小売価格	2,950円（税込3,245円）
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「ほうれん草に入れるバター」という意味のポパイのイメージと「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は瓶詰め前日に10mg/L添加。ノンフィルター！

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・ヴェー	
品種	ガメイ
樹齢	41年平均
土壌	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
醗酵	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℃
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。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 29	「Version.January-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、ギィ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。
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、畑で選果
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！

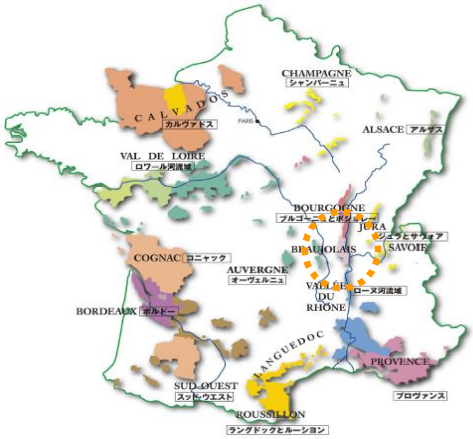
★new vintage★

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・ヴェー

品種	ガメイ
樹齢	41年平均
土壌	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
醗酵	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℃
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。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 29	「Version.October-2018」 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。



畑総面積	6 ha
農法	ビオロジック（認証無し）
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
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！

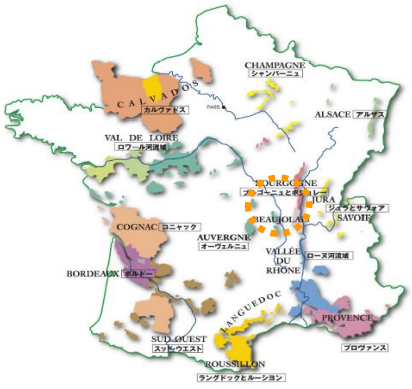
29.-7. Petillant Naturel Demi-Sec 2017 Grabuge! ペティアン・ナチュレル（中辛口） グラビュージュ（ロゼ泡）	
品種	ガメイ
樹齢	47年
土壌	砂状泥土質
一次発酵	自然酵母 ステンレスタンクで2週間
二次発酵・熟成	瓶内で5ヶ月
デゴルジュマン	2018年2月
マリアージュ （生産者）	アペリティフ、 フォンダンショコラ
マリアージュ （日本向け）	無花果のタルト
ワインの 飲み頃	2017年～2022年 供出温度:7℃
テイスティング コメント	イチゴ、キウイ、ミラベル、リュバーブのジャム、ハチミツ、マジパン、タルトの香り。ワインはフレッシュ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！
希望小売価格	3,300円（税込3,630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！

29.-4. AC Chiroubles Vin de Kav 2016 シルーブル ヴァン・ド・カヴ（赤）	
品種	ガメイ
樹齢	48年
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 ホーロータンクで14日間
醗酵	自然酵母で6日間
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）	生ハム・ソーセージ、 カルドンのグラタン
マリアージュ （日本向け）	トマトファルシ
ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:14℃
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！
希望小売価格	3,300円（税込3,630円）
ちなみに！	収穫日は例年よりも10日間遅い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。澱の部分を軽くフィルター有り。

29.-5. AC Chienas 2016 シェナ（赤）	
品種	ガメイ
樹齢	29年
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 セメントタンクで14日間
醗酵	自然酵母で8日間
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）	牛骨髄のオーブン焼き、 ピコドンチーズ
マリアージュ （日本向け）	牛肉とパプリカのブロシェット
ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:14℃
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	3,700円（税込4,070円）
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。澱の部分を軽くフィルター有り。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 29	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、ギィ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。
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、畑で選果
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！

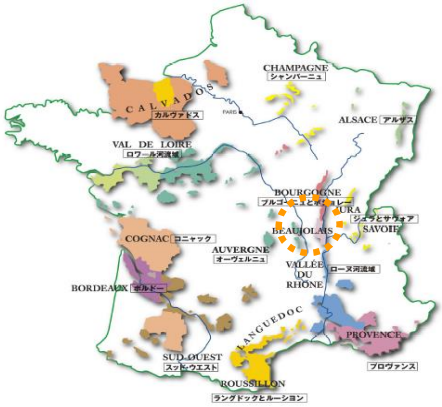
★new vintage★

29.-1. AC Beaujolais Village 2016
Cuvee KV
ボジョレー・ヴィラージュ
キュヴェ カー・ヴェー

品種	ガメイ
樹齢	40年平均
土壌	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
醗酵	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）	鯖のスモークと胡桃のサラダ
ワインの 飲み頃	2017年～2022年 供出温度:14℃
テイスティング コメント	クランベリー、イチゴ、ザクロ、パッションフルーツ、シトラス、タイム、プラリネの香り。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ッサンブラージュされている！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！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 29	「Version.October-2017」 カリーム・ヴィオネ（Karim VIONNET）



地図提供：フランス食品振興会



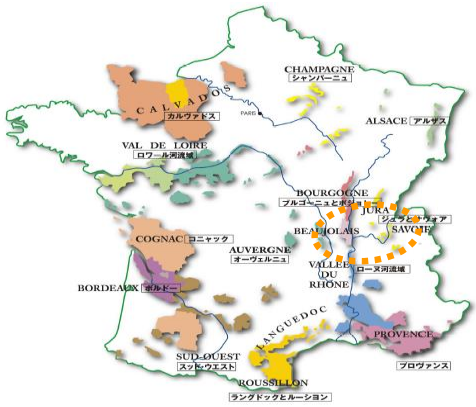
生産者	Karim VIONNET
国＞地域＞村	フランス＞ボジョレー＞モルゴン
AOC	ボジョレー・ヴィラージュ、シルーブル、 ムーラン・ナ・ヴァン
歴史	1990年、ジャンポールテヴネの兄のドメーヌで16年間働き、2000年にボジョレーの醸造学校に通いつつ、マルセルラピエールやジャンポールテヴネ、ギィブルトンで自然派を学ぶ。2002年からギイブルトンのドメーヌの畑と醸造責任者を兼務しつつ、2006年自らのドメーヌを新しく立ち上げる。
気候	気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畑が守られている。
畑総面積	5 ha
農法	ビオロジック（認証無し）
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
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.-1. AC Beaujolais Village 2015 Cuvée KV ボジョレー・ヴィラージュ キュヴェ カー・ヴェー（赤）	
品種	ガメイ
樹齢	32年平均
土壌	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17日間
醗酵	自然酵母で10日間
熟成	ファイバータンクで6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 （日本向け）	鶏肉と蓮根の甘味噌炒め
ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:16℃
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、プラリネ、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！
希望小売価格	2,350円（税込2,585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は瓶詰め時に10 mg/L添加。ノンフィルター！

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・ブール・ダン・レ・ピナール （赤）	
品種	ガメイ
樹齢	46年平均
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 ホーロータンクで12日間
醗酵	自然酵母で17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）	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）	サーディンとトマトのクスクスサラダ
ワインの 飲み頃	2017年～2022年 供出温度:14℃
テイスティング コメント	フランボワーズ、アセロラ、スターフルーツ、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	2,800円（税込3,080円）
ちなみに！	収穫日は9月18日。収量は35 hL/ha。ワイン名は「ほうれん草に入れるバター」という意味のポパイのイメージと「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は瓶詰め前日に10 mg/L。軽くフィルター有り。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 29	「Version.October-2016」 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、ギィ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。



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、畑で選果
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.-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）	
品種	ガメイ
樹齢	30年平均
土壌	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17日間
醗酵	自然酵母で15日間
熟成	ファイバータンクで6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 （日本向け）	しいたけの肉詰め
ワインの 飲み頃	2016年～2020年 供出温度:14℃
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！
希望小売価格	2,350円（税込2,585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は瓶詰め時に10 mg/L添加。ノンフィルター！

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・ブール・ダン・レ・ピナール （赤）	
品種	ガメイ
樹齢	45年平均
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 ステンレスタンクで12日間
醗酵	自然酵母で17日間
熟成	ファイバータンクで6ヶ月
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 （日本向け）	ベーコンとチコリのグラタン
ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:14℃
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、ボンボン、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！
希望小売価格	2,800円（税込3,080円）
ちなみに！	収穫日は9月5日。収量は40 hL/ha。ワイン名は「ほうれん草に入れるバター」という意味のポパイのイメージと「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！

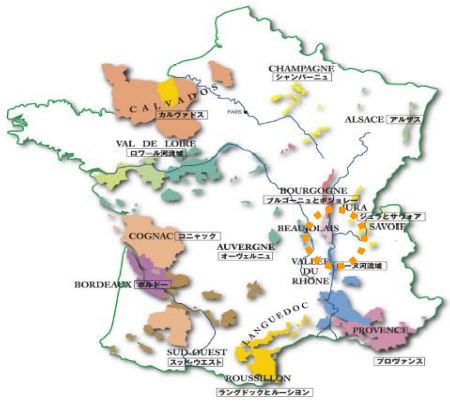
29.-3. AC Moulin-à-Vent 2012 ムーラン・ナ・ヴァン（赤）	
品種	ガメイ
樹齢	46年～56年
土壌	泥土状の砂地
マセラシオン	マセラシオンカルボニック セメントタンクで15日間
醗酵	自然酵母で26日間
熟成	古樽で7ヶ月、 ファイバータンクで4ヶ月
マリアージュ （生産者）	ジャンボンペルシエ キジとフォアグラのパイ包み
マリアージュ （日本向け）	鴨と白インゲン豆の煮込み
ワインの 飲み頃	2015年～2030年 供出温度:16℃
テイスティング コメント	赤スグリ、キンカン、バラ、セージ、ヘーゼルナッツの香り。ワインはしなやかかつ輪郭が整っていて、あでやか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	3,850円（税込4,235円）
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は瓶詰時に10 mg/L。ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

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
醗酵	自然酵母で26日間	醗酵	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℃	ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:15℃
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！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.

VCN° 29	「Version.November-2015」 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、ギィ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。

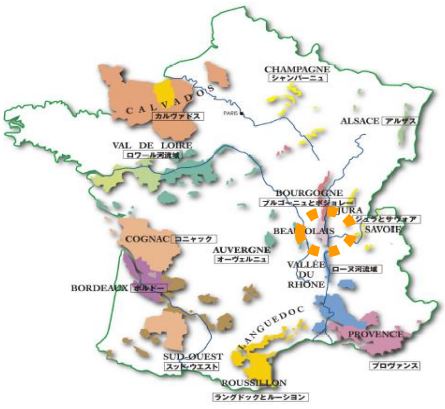


畑総面積	5 ha
農法	ビオロジック（認証無し）
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	1人（季節労働者数人）
趣味	ペタンク、バイク、自然派ワイナリー巡り
生産者のモットー	本物のボジョレーを世界に広める！

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
醗酵	自然酵母で26日間	醗酵	自然酵母で20日間	醗酵	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℃	ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2015年～2030年 供出温度:16℃
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！	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！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。	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は瓶詰時に10 mg/L。ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 29	「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

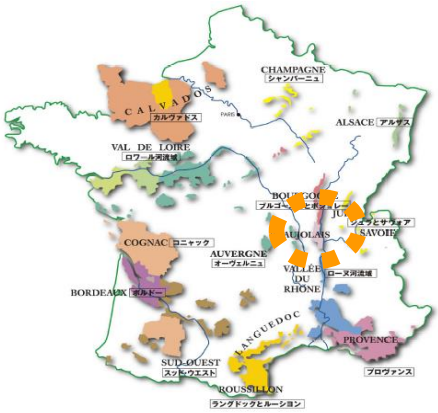


生産者	Karim VIONNET
国＞地域＞村	フランス＞ボジョレー＞カンシエ・アン・ボジョレー
AOC	ボジョレー・ヴィラージュ
歴史	1990年、ジャンポールテヴネの兄のドメーヌで16年間働き、2000年にボジョレーの醸造学校に通いつつ、マルセルラピエールやジャンポールテヴネ、ギィブルトンで自然派を学ぶ。2002年からギイブルトンのドメーヌの畑と醸造責任者を兼務しつつ、2006年自らのドメーヌを新しく立ち上げる。
気候	気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畑が守られている。
畑総面積	3.5 ヘクタール
農法	ビオロジック（認証無し）
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
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！

★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
土壌	砂地、シスト	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 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
醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で27日間	醗酵	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、 トムデピレネーチーズ	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℃	ワインの 飲み頃	2014年～2028年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2014年～2024年 供出温度:15℃
テイスティング コメント	ダークチェリー、グリオット、スミレ、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	カシスやプルーン、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、スミレ、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れていて、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いる！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！フィルターは澱の部分のみ！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）の土壌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。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN°29	「Version. November-2013」 カリーム・ヴィオネ（Karim VIONNET）



地図提供：フランス食品振興会

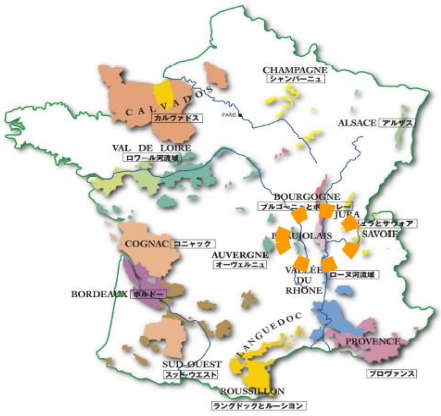


生産者	Karim VIONNET
国＞地域＞村	フランス＞ボジョレー＞カンシエ・アン・ボジョレー
AOC	ボジョレー・ヴィラージュ
歴史	1990年、ジャンポールテヴネの兄のドメーヌで16年間働き、2000年にボジョレーの醸造学校に通いつつ、マルセルラピエールやジャンポールテヴネ、ギィブルトンで自然派を学ぶ。2002年からギイブルトンのドメーヌの畑と醸造責任者を兼務しつつ、2006年自らのドメーヌを新しく立ち上げる。
気候	気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畑が守られている。
畑総面積	3．5ヘクタール
農法	ビオロジック（認証無し）
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
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
醗酵	自然酵母で10日間	醗酵	自然酵母で13日間	醗酵	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、 野鳩のロースト	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℃	ワインの 飲み頃	2013年～2020年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2013年～2028年 供出温度:17℃
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。ワインはキュートかつ爽やかでピチピ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	カシスやプルーン、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！ 畑は標高400mのボジュー丘にあり、ブドウは晩熟で収穫も一番最後！シスト土壌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。 フィルターは澱の部分のみ！ 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畑から、男性的で力強いワインが出来上がる！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN°29	「Version, May-2012」 カリーム・ヴィオネ（Karim VIONNET）



地図提供：フランス食品振興会

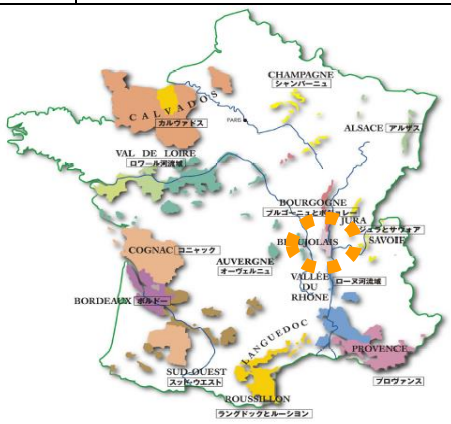


生産者	Karim VIONNET
国＞地域＞村	フランス＞ボジョレー＞カンシエ・アン・ボジョレー
AOC	ボジョレー・ヴィラージュ
歴史	1990年、ジャンポールテヴネの兄のドメーヌで16年間働き、2000年にボジョレーの醸造学校に通いつつ、マルセルラピエールやジャンポールテヴネ、ギィブルトンで自然派を学ぶ。2002年からギイブルトンのドメーヌの畑と醸造責任者を兼務しつつ、2006年自らのドメーヌを新しく立ち上げる。
気候	気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畑が守られている。
畑総面積	3．5ヘクタール
農法	ビオロジック（認証無し）
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
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
醗酵	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℃
テイスティング コメント	フランボワーズやシャクヤクの花、ボンボンの香が華やか。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、フィルターー切無しの搾りたてワイン！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN°29	「Version. October-2010」 カリーム・ヴィオネ（Karim VIONNET）



地図提供：フランス食品振興会

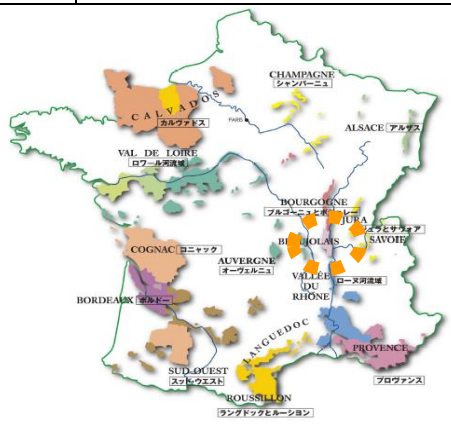


生産者	Karim VIONNET
国＞地域＞村	フランス＞ボジョレー＞カンシエ・アン・ボジョレー
AOC	ボジョレー・ヴィラージュ
歴史	1990年、ジャンポールテヴネの兄のドメーヌで16年間働き、2000年にボジョレーの醸造学校に通いつつ、マルセルラピエールやジャンポールテヴネ、ギィブルトンで自然派を学ぶ。2002年からギイブルトンのドメーヌの畑と醸造責任者を兼務しつつ、2006年自らのドメーヌを新しく立ち上げる。
気候	気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畑が守られている。
畑総面積	3．5ヘクタール
農法	ビオロジック（認証無し）
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
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
醗酵	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）	豚のグラトン、 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℃
テイスティング 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収斂味を感じる！
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！

Copyright©VinsCœur & Co.

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

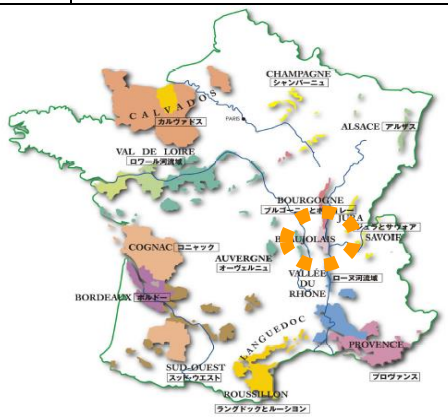


生産者	Karim VIONNET
国＞地域＞村	フランス＞ボジョレー＞カンシエ・アン・ボジョレー
AOC	ボジョレー・ヴィラージュ
歴史	1990年、ジャンポールテヴネの兄のドメーヌで16年間働き、2000年にボジョレーの醸造学校に通いつつ、マルセルラピエールやジャンポールテヴネ、ギィブルトンで自然派を学ぶ。2002年からギイブルトンのドメーヌの畑と醸造責任者を兼務しつつ、2006年自らのドメーヌを新しく立ち上げる。
気候	気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畑が守られている。
畑総面積	3．5ヘクタール
農法	ビオロジック（認証無し）
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
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2週間
醗酵	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℃
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醗酵直前のジュースを低温で澱抜きする新たな方法に挑戦！フィルターー切無しの搾りたてワイン！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN°29	「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



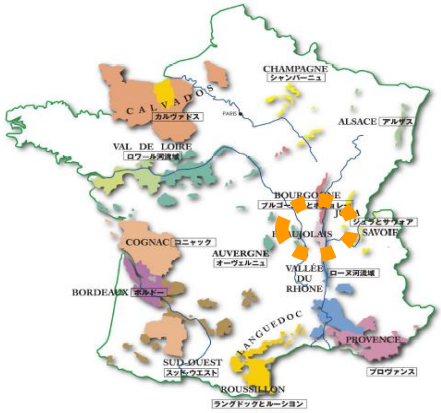
生産者	Karim VIONNET
国＞地域＞村	フランス＞ボジョレー＞カンシエ・アン・ボジョレー
AOC	ボジョレー・ヴィラージュ
歴史	1990年、ジャンポールテヴネの兄のドメーヌで16年間働き、2000年にボジョレーの醸造学校に通いつつ、マルセルラピエールやジャンポールテヴネ、ギィブルトンで自然派を学ぶ。2002年からギイブルトンのドメーヌの畑と醸造責任者を兼務しつつ、2006年自らのドメーヌを新しく立ち上げる。
気候	気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畑が守られている。
畑総面積	3．5ヘクタール
農法	ビオロジック（認証無し）
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
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16日間
醗酵	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）	グラトン（豚脂のフリット）、 フレッシュシェーヴルチーズ
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℃
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！フィルターー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
醗酵	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℃
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！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN°29	「Version. October-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、マルセルラピ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。
畑総面積	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、畑で選果
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
醗酵	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℃
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！

Copyright©VinsCœur & Co.