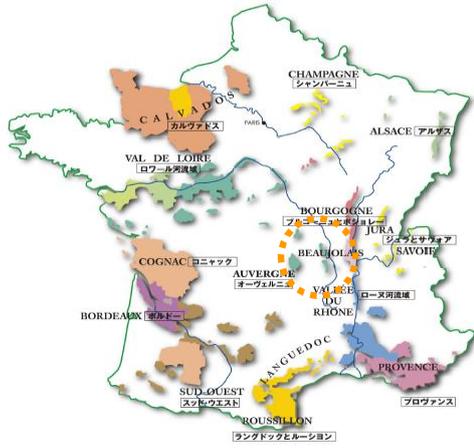


| | | |
|--|---|--|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者 | Karim VIONNET |
| | 国>地域>村 | フランス>ボジョレー>モルゴン |
| | AOC | ボジョレー・ヴィラージュ、シルーブル、ムーラン・ナ・ヴァン |
| | 歴史 | 1990年、ジャンポールテヴネの兄のドメヌで16年間働き、2000年にボジョレーの醸造学校に通いつつ、マルセルラビエールやジャンポールテヴネ、ギイブルトンで自然派を学ぶ。2002年からギイブルトンのドメヌの畑と醸造責任者を兼務しつつ、2006年自らのドメヌを新しく立ち上げる。 |
| | 気候 | 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 |
| | 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. Pétilillant 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・ブル・ダン・レ・ピナル | |
|---|---|---|---|--|--|
| 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 |
| 土壌 | 砂状の花崗岩 | 土壌 | 花崗岩、砂地 | 土壌 | 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 | 醱酵 | 自然酵母で17日間 | 醱酵 | 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 |
| マリアーージュ (生産者) | アペリティフ、 フロマーージュブラン | マリアーージュ (生産者) | リヨン(豚の角煮)、 ブリーチーズ | マリアーージュ (生産者) | 生ハム・ソーセージ、 豚肉スペアリブのプレゼ |
| マリアーージュ (日本向け) | 桃のタルト | マリアーージュ (日本向け) | カツオのカルパッチョ フェネル風味 | マリアーージュ (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℃ | ワインの 飲み頃 | 2020年~2025年 供出温度:14℃ | 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 | イチゴ、ピンクグレープフルーツ、 リュウバブ、西洋菩提樹、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 ラルをまる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、ほんのりリ 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 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、激しい雲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 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(カリームの父)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.-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 | マリアーージュ (生産者) | キジとフォアグラのパイ包み焼き、 プッフブルギニヨン |
| マリアーージュ (日本向け) | エビと夏野菜とクスクス | マリアーージュ (日本向け) | 鶏レバーのソテー バルサミソース |
| 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 |
| テイステイング 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！ | テイステイング 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。 |

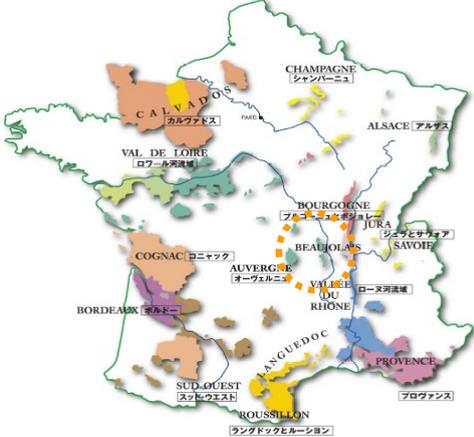


地図提供: フランス食品振興会



| | |
|----------|--|
| 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ヌの畑と醸造責任者を兼務しつつ、2006年自らのドメ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 |
| ドメヌのスタッフ | 1人(季節労働者数人) |
| 趣味 | ベタンク、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・ヴェー | |
|--|--|--|---|--|---|
| 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 | 醗酵 | 自然酵母で20日間 | 醗酵 | 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 |
| マリアーージュ (生産者) | アペリティブ、 モルトソーセージ | マリアーージュ (生産者) | ハムステーキ、 モルビエチーズ | マリアーージュ (生産者) | 生ハム・サラミ、 豚肩ロースのロティ |
| マリアーージュ (日本向け) | 柿とベーコンのソテー | マリアーージュ (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℃ | ワインの 飲み頃 | 2019年~2024年 供出温度:14℃ | ワインの 飲み頃 | 2018年~2023年 供出温度:14℃ |
| テイステイング コメント | イチゴ、イチジク、リュバープのジャム、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プ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きれのある骨格を形成する! | テイステイング 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、スマイル、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! | テイステイング コメント | イチゴ、フランボワーズ、リュバープ、アセロラ、スマイル、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「ほうれん草に入れるバター」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 は瓶詰め前日に10mg/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、ミラージュ・トルメーがカリームのキャラクターをイメージしてデザインした! SO ₂ は瓶詰め前日に10 mg/L添加。軽くフィルター有り。 |

| | | |
|--|---|--|
|  <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>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ヌの畑と醸造責任者を兼務しつつ、2006年自らのドメ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 |
| | 農法 | ビオロジック(認証無し) |
| | 収穫方法 | 100%手摘み、畑で選果 |
| | ドメヌのスタッフ | 1人(季節労働者数人) |
| | 趣味 | ベタンク、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★

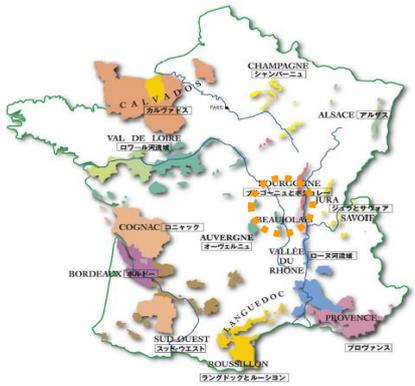
29.-1. AC Beaujolais Village 2017
Cuvee KV
ボジョレー・ヴィラージュ
キュヴェ カー・ヴェー

| | |
|-------------------|---|
| 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asting コメント | イチゴ、フランボワーズ、リュバープ、 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。 |

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>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ヌの畑と醸造責任者を兼務しつつ、2006年自らのドメ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 |
| | ドメヌのスタッフ | 1人(季節労働者数人) |
| | 趣味 | ベタンク、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・ナチュラル(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 |
| 土壌 | 砂状泥土質 | 土壌 | 花崗岩土壌 | 土壌 | 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 | 醗酵 | 自然酵母で6日間 | 醗酵 | 自然酵母で8日間 |
| デゴルジュマン | 2018年2月 | 熟成 | 古樽225Lで3ヶ月 ファイバータンクで1ヶ月 | 熟成 | 古樽225Lで3ヶ月 ファイバータンクで1ヶ月 |
| マリアーージュ (生産者) | アペリティブ、 フォンダンショコラ | マリアーージュ (生産者) | 生ハム・ソーセージ、 カルドンのグラタン | マリアーージュ (生産者) | 牛骨髄のオープン焼き、 ピコドンチーズ |
| マリアーージュ (日本向け) | 無花果のタルト | マリアーージュ (日本向け) | トマトファルシ | マリアーージュ (日本向け) | 牛肉とパプリカのブロシエット |
| 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 |
| テイステイング コメント | イチゴ、キウイ、ミラベル、リユバ 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! | テイステイング 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! | テイステイング 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 ・ナチュラルということでGrabugeと 命名した! | ちなみに! | 収穫日は例年よりも10日間遅い 10月3日! 収量は35 hL/ha。ワ イン名は、ドメヌのカーヴで造 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! 北向きに風化した花崗 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。 | 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。 |

| | | |
|--|----------|--|
|  <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>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年からギブルトンのドメヌの畑と醸造責任者を兼務しつつ、2006年自らのドメ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 |
| | ドメヌのスタッフ | 1人(季節労働者数人) |
| | 趣味 | ベタンク、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★

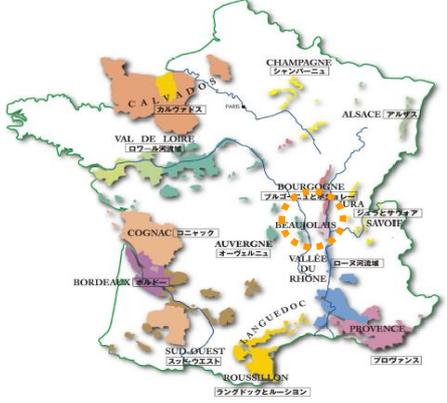
29.-1. AC Beaujolais Village 2016

Cuvée KV

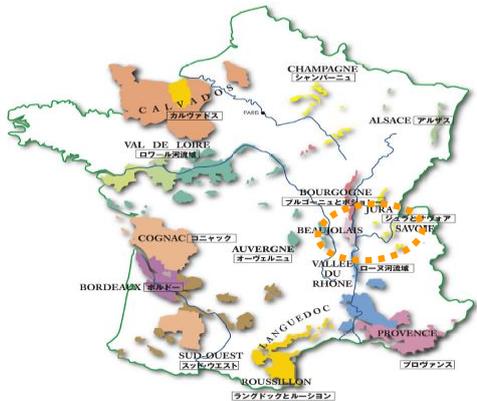
ボジョレー・ヴィラージュ

キュヴェ カー・ヴェー

| | |
|------------------|--|
| 品種 | ガメイ |
| 樹齢 | 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 |
| 醱酵 | 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℃ |
| テイステイング 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 ピ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! |

| | | |
|--|---|--|
|  <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>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年からギブルトンのドメヌの畑と醸造責任者を兼務しつつ、2006年自らのドメ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 |
| 農法 | | ビオロジック(認証無し) |
| 収穫方法 | | 100%手摘み、畑で選果 |
| ドメヌのスタッフ | | 1人(季節労働者数人) |
| 趣味 | | ベタンク、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) | | 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 |
| 醗酵 | 自然酵母で10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 | 熟成 | ファイバータンクで7ヶ月 |
| マリアーージュ (生産者) | 冷製ブーダン、 リヨン(豚の角煮) | マリアーージュ (生産者) | ブルゴーニュ風エスカルゴ、 マンステールチーズ |
| マリアーージュ (日本向け) | 鶏肉と蓮根の甘味噌炒め | マリアーージュ (日本向け) | サーデイ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 |
| テイステイング 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、若く優しいイ ンニンが融合する! | テイステイング 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! | 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。 |



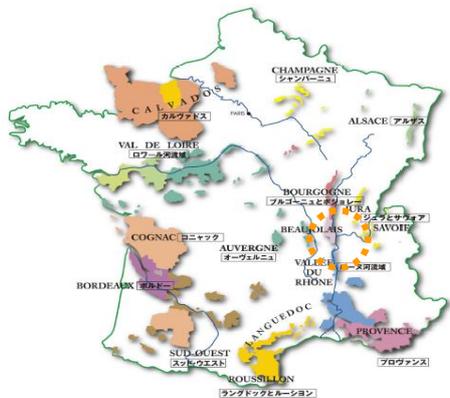
地図提供: フランス食品振興会



| | |
|----------|--|
| 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年からギブルトンのドメヌの畑と醸造責任者を兼務しつつ、2006年自らのドメ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 |
| ドメヌのスタッフ | 1人(季節労働者数人) |
| 趣味 | ベタンク、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 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 2014 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 |
| 土壌 | 花崗岩、砂地 | 土壌 | 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 |
| 醱酵 | 自然酵母で15日間 | 醱酵 | 自然酵母で17日間 | 醱酵 | 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 | マリアーージュ (生産者) | ジャンボンパルシエ キジとフォアグラのパイ包み |
| マリアーージュ (日本向け) | しいたけの肉詰め | マリアーージュ (日本向け) | ベーコンとチコリのグラタン | マリアーージュ (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℃ | ワインの 飲み頃 | 2016年~2026年 供出温度:14℃ | ワインの 飲み頃 | 2015年~2030年 供出温度:16℃ |
| テイステイング 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! | テイステイング 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! | テイステイング 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! | 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! | 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 |
| 醱酵 | 自然酵母で26日間 | 醱酵 | 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。 |



地図提供: フランス食品振興会

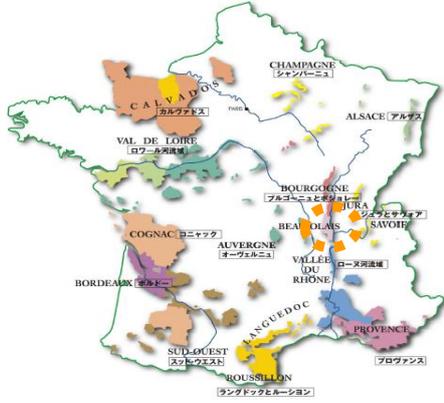


| | |
|----------|---|
| 生産者 | Karim VIONNET |
| 国>地域>村 | フランス>ボジョレー>モルゴン |
| AOC | ボジョレー・ヴィラージュ、シルーブル、ムーラン・ナ・ヴァン |
| 歴史 | 1990年、ジャンポール・テヴネの兄のドメヌで16年間働き、2000年にボジョレーの醸造学校に通いつつ、マルセル・ラピエールやジャンポール・テヴネ、ギブルトンで自然派を学ぶ。2002年からギブルトンのドメヌの畑と醸造責任者を兼務しつつ、2006年自らのドメヌを新しく立ち上げる。 |
| 気候 | 気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。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 |
| ドメヌのスタッフ | 1人(季節労働者数人) |
| 趣味 | ベタンク、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 |
| 醱酵 | 自然酵母で26日間 | 醱酵 | 自然酵母で20日間 | 醱酵 | 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 |
| テイステイング 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! | テイステイング 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! | テイステイング 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 は瓶詰め時に10 mg/L。ノンフィルター! |

VCN° 29

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

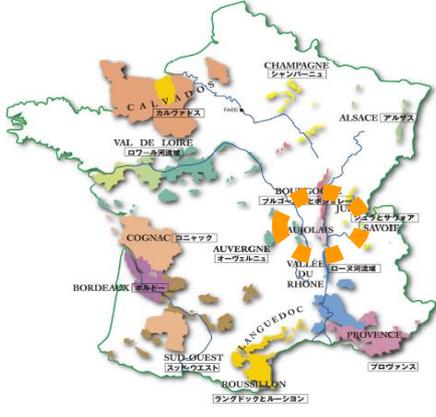


地図提供: フランス食品振興会



| | |
|----------|--|
| 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年からギブルトンのドメヌの畑と醸造責任者を兼務しつつ、2006年自らのドメ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.-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) | |
|---|---|---|---|---------------------------------------|---|
| 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) | | | | | |
| 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ツと喉に染 入る! | テイスティング コメント | カシスやブルーベリー、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 はビ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。 |

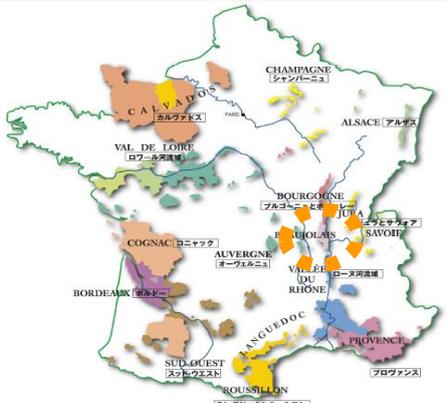


地図提供: フランス食品振興会

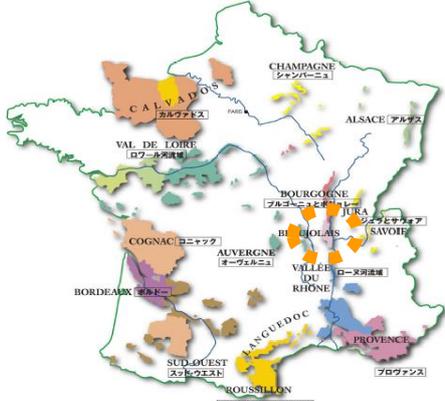


| | |
|----------|--|
| 生産者 | Karim VIONNET |
| 国>地域>村 | フランス>ボジョレー>カンシエ・アン・ボジョレー |
| AOC | ボジョレー・ヴィラージュ |
| 歴史 | 1990年、ジャンポールテヴネの兄のドメヌで16年間働き、2000年にボジョレーの醸造学校に通いつつ、マルセルラビエールやジャンポールテヴネ、ギブルトンで自然派を学ぶ。2002年からギブルトンのドメヌの畑と醸造責任者を兼務しつつ、2006年自らのドメヌを新しく立ち上げる。 |
| 気候 | 気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、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 ステンスタックで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 |
| 醱酵 | 自然酵母で10日間 | 醱酵 | 自然酵母で13日間 | 醱酵 | 自然酵母で27日間 |
| 熟成 | ステンスタックで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 |
| マリアーージュ (生産者) | ジャンボンベルシエ リードヴォー | マリアーージュ (生産者) | アーティチョークのファルシ、 野鳩のロースト | マリアーージュ (生産者) | テッドヴォー、 フォアグラのバルサミソース |
| マリアーージュ (日本向け) | 豚のロースト ローズマリ風味 | マリアーージュ (日本向け) | チコリとベーコンのオープン焼き | マリアーージュ (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asting 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に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asting コメント | フランボワーズやグロゼイユ、フェネル、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asting 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! |

| VCN°29 | | 「Version, May-2012」 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ヌの畑と醸造責任者を兼務しつつ、2006年自らのドメ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 |
| 醱酵 | 自然酵母で10日間 |
| 熟成 | ステンレスタンクで6ヶ月 |
| マリージュ (生産者) | ジャンボンベルシエ、 豚のローストローズマリー風味 |
| マリージュ (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 |
| テイステイング コメント | フランポ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! |

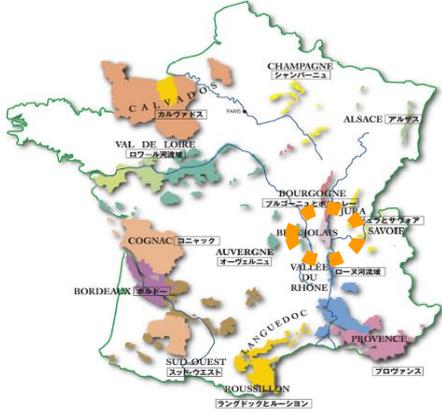


地図提供: フランス食品振興会



| | |
|----------|---|
| 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ヌの畑と醸造責任者を兼務しつつ、2006年自らのドメ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! |

| | |
|--|--|
| <p>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</p> | |
| 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 |
| 醱酵 | 自然酵母で1ヶ月 |
| 熟成 | ファイバータンクで4ヶ月 |
| マリージュ (生産者) | 豚のグラトン、 ローストチキン |
| マリージュ (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℃ |
| テイステイング コメント | フランポワーズやミネラル、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! |



地図提供: フランス食品振興会

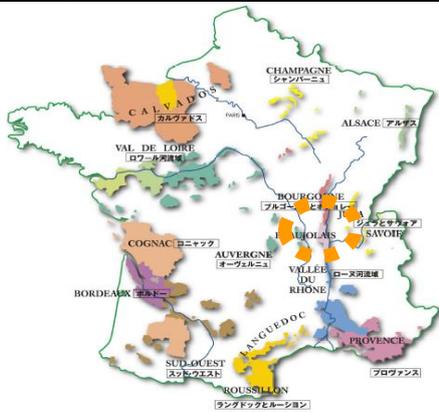


| | |
|----------|--|
| 生産者 | Karim VIONNET |
| 国>地域>村 | フランス>ボジョレー>カンシエ・アン・ボジョレー |
| AOC | ボジョレー・ヴィラージュ |
| 歴史 | 1990年、ジャンポールテヴネの兄のドメヌで16年間働き、2000年にボジョレーの醸造学校に通いつつ、マルセルラビエールやジャンポールテヴネ、ギブルトンで自然派を学ぶ。2002年からギブルトンのドメヌの畑と醸造責任者を兼務しつつ、2006年自らのドメヌを新しく立ち上げる。 |
| 気候 | 気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、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 |
| 醱酵 | 自然酵母で2週間 |
| 熟成 | ファイバータンクで6ヶ月 |
| マリァージュ (生産者) | グラトン(豚脂のフリット)、 ローストチキン |
| マリァージュ (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℃ |
| テイステイング 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醱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!フィルター一切無しの搾りたてワイン! |

| VCN°29 | | 「Version, December-2008」 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年からギブルトンのドメヌの畑と醸造責任者を兼務しつつ、2006年自らのドメ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 Cuvée Valerie ボジョレー・ヴィラージュ キュヴェ・ヴァレリー | | 29.-2. AC Beaujolais Village 2007 Cuvée 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 | 品種 | ガメイ |
| 樹齢 | 50年平均 | 樹齢 | 50年平均 |
| 土壌 | サーブル、シスト | 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16日間 | 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 | 醗酵 | 自然酵母で3週間 |
| 熟成 | ファイバータンクで5ヶ月 | 熟成 | 古樽で7ヶ月 |
| マリァージュ (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 | マリァージュ (生産者) | 生ハム、ソーセージ、 ウッフ・アン・ムレット |
| マリァージュ (日本向け) | トマトファルシ | マリァージュ (日本向け) | 牛肉のたたき |
| ワインの 飲み頃 | 2008年~2013年 供出温度:14℃ | 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 | 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 口にしていくような透明感がある! | 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 | 2,700円(税込2,970円) | 希望小売価格 | 3,000円(税込3,300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! | ちなみに! | ロマネコンティの2年樽を2樽使 用!(他はポ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ヌの畑と醸造責任者を兼務しつつ、2006年自らのドメ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 |
| 醱酵 | 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℃ |
| テイステイング 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! |