

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°29 カリーム・ヴィオネ

生産地方：ボジョレー

新着ワイン5種類♪

AC ボジョレー・ヴィラージュ カー・ヴェー 2020 (赤)

カリーム曰く、2020年のカー・ヴェーは今までにないほど手応えのあるワインに仕上がった当たり年とのこと！彼の理想とするカー・ヴェーは果実味がジューシーでバランスの良い滑らかなワインだが、確かに2020年はモロにそのど真ん中に行くスタイルに仕上がっている！ワインは、カリームの言う通り驚くほど果実味が艶やかで、まさに「ピロードのような」という表現に相応しいテクスチャーと塩気のある旨味が超魅力的！彼曰く、2020年からホーロータンク全てに取り入れた温度管理システムが間違いなく功を奏しているとのこと。それまでは発酵温度のピークが30℃を超えることが当たり前だったが、温度管理システムにより発酵温度は22℃～25℃に抑えられ、酒質もよりエレガントでシルキーになったとのこと。カー・ヴェーの進化が益々楽しみだ！

AC ボジョレー・ヴィラージュ デュ・ブール・ダン・レ・ピナール 2021 (赤)

前年は雹により全滅…。今回2年ぶりのリリースとなるブール・ダン・レ・ピナール。2021年は、雨の多い涼しい年ただけであり、出来上がったワインはボジョレーらしくキュートでエレガント！また、みずみずしい果実味に滋味深いミネラルがしっかりと溶け込んでいて、はっきりとした輪郭もあり、スレンダーながら旨味があり飲みごたえも十分！カリーム曰く、カー・ヴェー同様に発酵温度が温度管理できるようになったことで、果実味にシルクのような滑らかさが出るようになり、明らかにワインの質が上がったとのこと！

AC シループル ヴァン・ド・カヴ 2020 (赤)

2020年はブドウがかつてないほど早熟の年。カリーム曰く、当初はアルコール度を12.5%程度に抑えたワインに仕上げるつもりだったが、予想以上にブドウの熟す速度が速く、しかも他のブドウも同時に熟してしまったため、ベストなタイミングで収穫するのが難しかったとのこと。結果的に、前年よりも10日早い収穫にもかかわらず、ブドウの潜在アルコール度は13%まで上がった。また、この年はブドウのアントシアニンの抽出が良く、タンニンが出すぎないようにマセラシオンの温度を20℃と低めに設定し抽出を和らげた。出来上がったワインは、新しく導入した温度管理システムのおかげもあり、最初のアタックはピロードのように滑らか！見た目の色が濃い割には果実味が驚くほど滑らかでタンニンも繊細！後からジワッと広がる塩辛いくらいのミネラルがポテンシャルの高さを窺わせる！もう少しワインが落ち着いたらもっと色気が増しそうな…そんな期待感に溢れるワインだ！

AC シェナ 2019 (赤)

2019年は、歴史的な猛暑と日照りに見舞われた年。他の区画は8月に雨が降り日照りを回避することができたが、シェナだけ雨が降らず最後まで水不足に苦しめられた。果汁も少なく、収穫したブドウの大きさはいつもの半分以下でタンニンを多く含んでいた。醸造面は、ブドウの梗の割合が相対的に高かったので、マセラシオンはピジャージュもルモンタージュも一切行わず、作業は果房をジュースで濡らす程度で極力梗から来るタンニンの抽出を抑えた。今回はタンニンをまろやかにするために古樽を使って13ヶ月熟成。カリーム曰く、樽熟後すぐに瓶詰めする予定だったが、タンニンの収斂味が気になる娘のノエミの意見を取り入れ、さらにファイバータンクで7ヶ月熟成させた。出来上がったワインは静謐かつ果実味がとてもジューシー！彼らの懸念だったタンニンも果実味にきれいに溶け込んでいて、酒質は超艶やか！樽のニュアンスもあるからか、ワインに上品な落ち着きがあり、ブラインドだとガメイよりもブルゴーニュのピノノワールを想像させる！

AC シェナ ヴィエーユ・ヴィーニュ キュヴェ・ノエミ 2020 (赤)

今回2回目のリリースとなるキュヴェ・ノエミ！カリームのシェナとの違いは、カリームが南西の畑に対しノエミの畑は北向き、また、カリームの畑が小石（ガレ・ルレ）の多い土の密度の高い泥土の砂地に対し、ノ

エミの畑は水はけの良い砂地と、ヴィエーユ・ヴィーニュでもエレガントなワインに仕上がりがやすい特徴がある。そこに加えて、ノエミが 100%醸造しているからなのか、このワインには、カリームのワインにはないブドウの果皮や果肉が溶け込んだまるでスープのような濁り感のある優しいテクスチャーがあり、これがキュヴェ・ノエミの個性となっている！彼女はマセラシオンの温度とフラージュ（足で果房を踏む程度のピジャージュよりも軽い作業）に特にこだわっていると言うが、とにかくヴィエーユ・ヴィーニュの持つ力強いミネラル、そしてそれを包み込む優しい果実味の引き出し方が超絶妙！今回の 2020 年も、前年よりさらに果実味のまろやかさが増し、その染み入るような柔らかさと鉱物的なミネラルとのコントラストがとても官能的！カリームの仕込むワインも美味しいが、ノエミはひょっとしたら次世代のボジョレーを牽引するもっと大きな才能を持っているかもしれない！？そんな片鱗さえ感じるセンス抜群なワインだ！

ミレジム情報 当主「カリーム・ヴィオネ」のコメント

2019 年は、歴史的な猛暑に見舞われた年。4 月初めと 5 月初めに寒波が下り、霜の被害にまで及ばなかったが、その影響でブドウの生育が大幅に遅れた。また、冬と春に雨がほとんど降らなかったため水不足が心配された。幸い 6 月中旬にまとまった雨が降ってくれたおかげで水不足は一時回避された。その後 6 月終わり、7 月終わりに 40℃を超える猛暑日が続く、遅れを取り戻すかのようにブドウの成長スピードにも拍車がかかった。8 月に入ると猛暑は収まり、中旬には数日に分けて適度に雨が降ってくれたおかげで、最終的に十分な収量を確保したまま収穫を迎えることができた。ただ、4 月 5 月の寒波の影響により、収穫したブドウの完熟度合いはバラバラだった。

2020 年は、2003 年に次ぐブドウが早熟な年だった。冬は暖冬で雨も適度に降った。春の遅霜はなく 4 月、5 月はむしろ初夏のような暑く乾燥した天候が続いた。開花も順調に終わり、5 月終わりの時点で早期収穫と豊作が予想された。6 月、7 月も雨の降らない乾燥した天候が続く、ブドウの病気がほとんどない反面、日照りによる水不足が心配された。8 月に入っても雨がなく、ブドウの房が小振りのまま成長にブレーキがかかり始めた。だが、幸い 10 日、16 日、21 日とまとまった雨が降ったおかげで、最終的に果汁を多く含んだブドウを確保することができた。

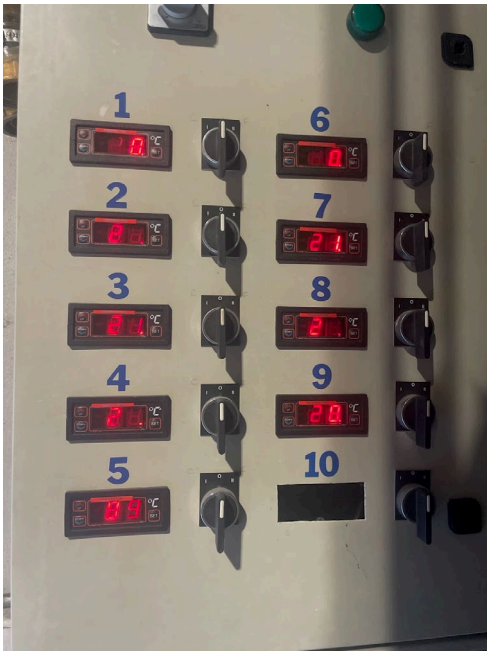
2021 年は、日照量が乏しく天候の安定しないとても厳しい年だった。冬は例年並みで、久しぶりに畑に雪も積もった。ブドウが一斉に芽吹く 4 月上旬、フランス全土に渡り大規模な寒波が降りた。どの地域も霜による甚大な被害が及ぶ中で、ボジョレーは奇跡的にほとんど被害がなかった。その後は 5 月まで雨の多い不安定な天候が続いた。6 月の開花時は、ちょうど雨が止んでくれたおかげで花流れの被害はなく、ブドウの房も例年並みに付いた。これから本格的な夏が期待される中、6 月終わりから再び天気が崩れ始めた。7 月 3 日には雹が降りボジョレー・ヴィラージュの畑など一部が被害に遭った。その後も雨と気温の上がらない不安定な天候が続く、畑はミルデューと黒痘病の猛威に晒された。8 月の半ばから天候が回復し、病気の猛威も収まり、ようやくブドウの成熟にアクセルがかかったが、長引いた不安定な天候が大きく影響し、ブドウの成熟は最後までバラバラだった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



これはカリームのカーヴの写真。(写真①) 現在、カリームとノエミはカーヴ内を隈なく清掃し来たる収穫に向けて準備を行っている最中だ。今年は、夏の水不足により一時的にブドウの成熟にブレーキが掛かっているが、全体的なペースとしてはかつてないほどブドウが早熟で、8 月終わりに収穫を始めた 2020 年よりも収穫が早まるとさえ言われている。

(写真①) 収穫の準備が整った清潔感のあるカーヴ



(写真②) 温度管理システムのボード

そんな中カリームは今、深刻な収穫者不足に頭を抱えている。毎年彼の収穫にはポーランドの季節労働者が参加するのだが、今年はウクライナ戦争の影響により国境の警備が厳しく、頼りとしていたポーランドの収穫者を招集できない問題が生じている。現在、友人のヴィニヨロンの伝を使ってポーランド人の代わりにフランスに住むロマ人の確保に奔走しているが、どの生産者も人手が足りないためロマ人の求人倍率が高く、相対的に収穫者の賃金が大幅に高騰する問題も連鎖的に生じているようだ。

これは 2020 年から導入した温度管理システムボードの写真。(写真②) この温度管理システムは赤いホーロータンク全てに連動していて、マセラシオンの温度から発酵熟成の温度までボードで調整できるようになっている。

これがホーロータンクの内部の写真。(写真③) タンクの中にはこのようにステンレスの冷却板が入っている。この冷却板の温度は板の中を流れる水の循環によって調整される。

この温度管理システムだが、実はノエミのリクエストにより導入されたものだ。2019 年にノエミが正式にドメーナに加わり、彼女の目指すワインの方向性を理解したカリームは、彼女とドメーナの将来を考え思い切って投資に踏み込んだ。実際、導入当初は娘のためと言いつつも温度管理システムに対し斜めに見ていたところがあったカリームだが、今は出来るワインに対しむしろ満足しているようだ。



(写真③) タンク内のステンレスの冷却版

確かに、今回カリームのワインを試飲して、個人的にも明らかにワインの酒質が変わったように感じた。カリームのワインは元からエレガントではあるが、今回は特に暑い年である 2020 年のワインがまるで果実味がビロードのように滑らかで柔らかく洗練されているように感じた。カリーム自身は、以前も収穫後にブドウを冷蔵庫で冷やしてから醸造するなど温度には多少こだわっていたので、温度管理システムの導入が大きくワインの酒質を変えたわけではないと言うが、個人的には明らかに以前よりもワインに艶があるように感じる！今回、実際に 2020 年と 2021 年のワインがリリースされるので、ぜひ皆さんの舌で違いを確かめていただきたい！いずれにせよ、ノエミが新たに加わったことで、カリームのドメーナが徐々に進化していることは間違いなさそうだ！

(2022.8.11.ドメーナ突撃訪問より)

※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