

Domaine Francois Carillon

ドメーヌ・フランソワ・カリヨン

批評家から絶大な称賛を受ける生彩でエレガントなピュリニイ



ブルゴーニュで最も名高い白ワインの銘醸地ピュリニイ・モンラッシェ村で16世紀から続くカリヨン家のブドウ栽培の伝統を引き継ぎ、2010年に設立されたドメーヌ・フランソワ・カリヨンは、ピュリニイ・モンラッシェ村の中心部にドメーヌを構え、現在ピュリニイ・モンラッシェ、シャサーニュ・モンラッシェ、サン・トールバンに跨る計16ヘクタールの自社畑を所有しています。

批評家から絶大な称賛を受けているフランソワ・カリヨンのワインは、数あるブルゴーニュの偉大な白ワインの中でもトップクラスのエリート生産者と見なされ、世界でも一流クラスのレストランでサーブされるワインの部類に入ります。カリヨンの手掛ける白ワインは、生き生きとした生彩でエレガントかつフルーティなスタイルを持ち、個々の畑のテロワールの持ち味を見事に表現しています。フランソワの仕事は、主にブドウ栽培に集約されます。限りなく有機農法に近い栽培手法をとり、常に最高品質のブドウを作るべく、地道で骨の折れる努力を重ねてきました。

■カリヨン家の歴史■ ピュリニイ・モンラッシェ村におけるカリヨン家のブドウ栽培の歴史は、およそ500年に及びます。ピュリニイで見つかった最も古い文書には、カリヨン家の祖先であるジャン・カリヨンが1520年にはこの地で既にブドウ栽培を営んでいたことが記されています。19世紀後半にフィロキセラが猛威を振るい一旦は退去を余儀なくされますが、すぐにまたこの地でブドウ栽培を再開。第一次世界大戦後は、全ての自社畑でブドウの植え替えを行い、1960年代にはフランソワの父ルイ・カリヨンがブドウ栽培以外の農作物の栽培と牧畜を廃止し、主にシャルドネの栽培に特化した経営体系へと移行しました。

フランソワが父のルイや兄のジャックと共にドメーヌの畑仕事に加わったのは1988年のことで、2010年に兄弟間で畑を分割して相続したのを機に自らのドメーヌを設立。それ以来、フランソワ・カリヨンは、ピュリニイ・モンラッシェで最も洗練された白ワインを造る生産者の一人として名を馳せるようになります。ダイナミックで団結力のある12人のチームに支えられ、フランソワはワインの品質とエレガンスの更なる向上のために全精力を注ぎ、若い時以上の熱意をもって家業の発展に邁進しています。また次世代を担う3人の子供たち(マティス、ポール・クレマン、リサ)に自身が培ってきたワイン作りのノウハウの全てと仕事への愛を引き継ぐことにより、ドメーヌと自社畑の未来を確実なものとしています。

■テクニカル情報■ ドメーヌ所在地:コート・ド・ボーヌ地区ピュリニイ・モンラッシェ村 設立:2010年 畑面積:16ha 栽培:実質有機栽培 栽培品種:アリゴテ、シャルドネ、ピノ・ノワール アペラシオン:計16か所に跨る/一級畑は9区画(ピュリニイ・モンラッシェ村に4区画、シャサーニュ・モンラッシェ村に3区画、サン・トールバン村に2区画) 土壌:主に粘土・石灰岩質 植樹密度:10,000本/ha 平均収量:40hl/ha

栽培:1992年より除草剤の使用をやめ、馬やトラクターで畑を耕作。環境と生物多様性を尊重したブドウ栽培は、フランソワの信念に深く根ざしています。ブドウ栽培には自然由来の製品だけを必要な時だけ使用。ブドウの新梢を小さなチップに加工してブドウ畑に撒き、馬糞と共に有機肥料として利用。芽かきと夏季剪定で収量を厳しく制限し、ブドウは毎年大体9月初旬頃を目途に、熟成具合を見て全て手摘みで収穫。

醸造:空圧で優しく圧搾した後、比較的長めのデブルバージュによりマストを清澄し、新樽率10~15%のオーク樽でアルコール発酵とマロラクティック発酵。時澱パトナーージュで澱を攪拌しながら、澱と共におよそ20ヶ月かけて自然発酵。その後、ステンレスタンクに移し替え、瓶詰前におよそ6ヶ月タンク内で休ませてフレッシュで張りのある味わいを引き出します。瓶詰は、村名畑から最高の一級畑のワインに至るまで入手し得る限り最高級のコルクを使用。ブルゴーニュ・シャルドネはアルデアシール社の合成コルクを使用。

■2018年ヴィンテージ情報■ 《バーグハウンド#79号より》フランソワ・カリヨン:「この年の生育期は、干ばつによってもたらされた水不足のストレスが顕著で複雑な1年となった。2018年は紛れもなく暑い年だったが、それよりも頭痛の種となったのが干ばつで、結実の多さが困難な状況に更に拍車をかけた。結実した数多くの実が適度な熟れ具合に達するまで、実をしておれさせず、これほどまでに多くの房の光合成を促すのに十分な水源をブドウが必要としたからだ。ドメーヌでは8月26日に収穫を開始し、収穫作業は9月6日まで続いた。作業を朝だけに限定したため、通常よりも長めの期間を要した。それぞれ50名と40名の作業員から成る2つの収穫チームで収穫作業にあたったが、これだけの大人数をもってしても、また収穫されたブドウがどんなに非の打ちどころのないほどクリーンなものでも、全てのブドウをワイナリーに運び入れる作業は、非常に骨の折れるものだった。この年は果汁の収量が予想以上に少なく、その少なさに私を含むほぼ全員が驚かされた。それ以外には、アルコール発酵、マロラクティック発酵ともに問題なく進み、極めて満足の行く仕上がりがりとなった。」

《ワインアドヴォケート2020年2月号より》ドメーヌ・フランソワ・カリヨン—ならびに同じラベルを持つフランソワ・カリヨンのネゴシアン事業は、何世代にもわたってカリヨン家に脈々と受け継がれてきた家族の古い伝統をそのまま引き継いでいる。フランソワ・カリヨンがファーストネームを受け継いだ祖父フランソワ・ヴィロは、ドメーヌ・ルプレヴの元支配人で、20世紀で最も偉大な白ワインの造り手に数えられる。フランソワが父のルイ・カリヨンと共にワイン作りを始めたのは、1988年ヴィンテージからだ。フランソワのワインは、兄のジャックのものよりもリッチなスタイルで美食によく合うグルマンの為のワインだ。ブドウの収穫時期も兄より遅くしている。カリヨンの2018年ヴィンテージは、円熟した果実味と肉厚で滑らかなテクスチャーを持ち、カリヨン曰く、長期シェールリー熟成を経て更に洗練されたスタイルに仕上がる予定だ。ピュアな果実味を求める飲み手であればエレガントで表情豊かなカリヨンの2017年ヴィンテージの方をより好むかもしれないが、2018年の芳醇で美食によく合うグルマンの為のワインは、間違いなく世界中に熱心なファン層を発掘するだろう。



2018 Bourgogne Aligoté

参考上代価格 ¥3,500(税抜)

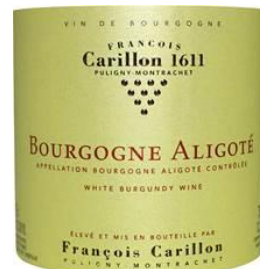
ブルゴーニュ・アリゴテ

ピュリニエ・モンラッシェとコルボー南部の畑から収穫されるカリヨンのアリゴテは、黄金のアリゴテ「アリゴテ・ドレ」というクローンで、果皮が薄く、成熟すると黄金色になる小粒の実を付けます。緑のアリゴテ「アリゴテ・ヴェール」より華やかな香りを持ち、糖度が高く、酸味だけが突出することのないふくよかなワインに仕上がります。鮮やかなグリーン・シトラスや木生り果実のアロマにシャープで生き生きとした酸を持つ鮮やかで飲みやすい白ワインです。

【辛口/白】 品種:アリゴテ・ドレ 100% 畑:ピュリニエ・モンラッシェとコルボー南部 樹齢:60年以上
土壌:粘土・石灰岩質 醸造:バトナージュは定期的に行い、オークの樽で発酵・12ヶ月樽熟成(新樽率:10%)

★パーカーポイント 87 点:熟れた木生り果実やペーストリー生地、オレンジの果皮のアロマが飲み始めに香るカリヨンの2018年ブルゴーニュ・アリゴテは、滑らかなテクスチャーを持つミディアム〜フルボディのリッチで肉厚なワインだ。この区画を購入したカリヨンが後に語ってくれたこのキュヴェに纏わるアイディアは、収穫時期を遅くし、このブドウ品種に関する固定観念を塗り替えることだった。

他誌評価):★バグハウンド 87 点



2018 Bourgogne Blanc

参考上代価格 ¥4,500(税抜)

ブルゴーニュ・ブラン

フランソワ・カリヨンのブルゴーニュ・ブランは、ピュリニエ・モンラッシェとムルソーにある計5haの2区画の畑から収穫しています。香ばしくシャープな酸が生き生きと感じられる鮮やかで芳醇なスタイルを持つワインで、グリーン・シトラスや肉付きの良い洋梨、桃を思わせる豊かな果実味が飲み始めから溢れるように感じられます。

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% 樹齢:33~60年 畑:ピュリニエ・モンラッシェとムルソー(計5ha)
土壌:粘土・石灰岩質 醸造:バトナージュは軽めに行い、オークの樽で発酵・12ヶ月樽熟成(新樽率:10%)

★パーカーポイント 87 点:柑橘系果実のジャムや温かいパン、白い花のアロマが香るこの2018年ブルゴーニュ・シャルドネは、肉厚でよく開いた味わいを持つミディアム〜フルボディのワインで、大ぶりで恰幅の良いアタックが感じられ、果実味を主体とするリッチなスタイルを特徴とする。《飲み頃:2020-2025年 | 2020/2/14 掲載》

他誌評価):★バグハウンド 87 点



2018 Puligny Montrachet

参考上代価格 ¥10,500(税抜)

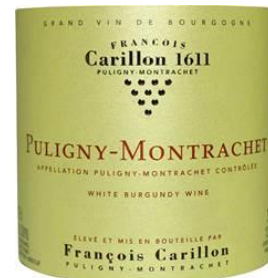
ピュリニエ・モンラッシェ

ピュリニエ・モンラッシェ・ヴィラージュの8つのリュエ・ディ(小区画)に跨る計4ヘクタールの畑より収穫。味わいは直線的な広がりを持ち、白桃を思わせるアロマを美しい酸が引き立て、柑橘系の香りを帯びた余韻の長い後味が続きます。

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% 畑面積:計4ha(リュエ・ディ:ヴェール、ルショー、コルヴェ、ルヴロン、レ・ゾウブ、レ・トランブロット、レ・ノワイエール・ブレ、ルーセル) 樹齢:19~49年 土壌:粘土・石灰岩質

★パーカーポイント 88 点:2018年のピュリニエ・モンラッシェ・ヴィラージュは、洋梨や桃、温かいペーストリー生地、白い花のアロマが溢れんばかりに香り立ち、仄かな塩味を伴うミディアム〜フルボディの味わいが広がる。カリヨンならではの肉厚で包容力のあるスタイルを持つ生き生きとしたバランスの良いワイン。《飲み頃:2020-2028年 | 2020/2/14 掲載》

他誌評価):★バグハウンド 89-92 点



2018 Puligny Montrachet 1er Cru Les Champ Gain

参考上代価格 ¥15,500(税抜)

ピュリニエ・モンラッシェ・プルミエ・クリュ・レ・シャン・ガン

1級畑シャン・ガンは、茶色い石灰質土壌を持つ2ヘクタールの区画で、他の畑よりもブドウがゆっくりと長い時間をかけて熟します。ライムや洋梨のアロマが印象的なワインで、心地よくミネラリーで伸びのあるアタックが感じられ、ピリリとした酸味の効いた後味が広がります。

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% 畑面積:計2ha 土壌:粘土の混じる茶色い石灰質土壌

★パーカーポイント 90-92 点:砂糖漬けにした柑橘系果実の果皮やオレンジオイル、温かいペーストリー生地やグリーンマンゴーのアロマが飲み始めに香る2018年ピュリニエ・モンラッシェ・プルミエ・クリュ・シャン・ガンは、サテンのような口当たりと、包容力のあるしなやかで肉厚な味わいを持つミディアム〜フルボディの白ワイン。微かにエキゾチックなニュアンスが後味に広がります。《2020/2/14 掲載》

他誌評価):★バグハウンド 90-93 点



2018 Puligny Montrachet 1er Cru Les Folatières

参考上代価格 ¥17,000(税抜)

ピュリニエ・モンラッシェ・プルミエ・クリュ・レ・フォラティエール

「フォラティエール」の由来として「follets(いたずらな妖精)が宿る」という意味の古語 Foletière に由来するという説があります。昔、火の玉や精霊たちが霧に紛れてこの場所に集まると考えられていたためです。この一級畑は、非常に勾配が険しく、レモンやゴレンシ(スターフルーツ)のアロマに土壌の特性がよく表れます。近隣の畑のようなわかり易い派手さはなく、内なる力強さと個性、輝きを秘めたバランスの良いワインを生みます。

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% 畑:ピュリニエ最大の面積を誇る1級畑 畑面積:計5ha(4区画)
樹齢:49年 土壌:粘土、石灰岩、小石が混合



★パーカーポイント 91-93点:2018年のピュリニエ・モンラッシェ・プルミエ・クリュ・レ・フォラティエールは実に見事な仕上がりで、オレンジオイルやスパイス、フレッシュなアプリコットのアロマが次第に表れ、焼きたてのパンの心地よいニュアンスが仄かに香る。味わいはミディアム〜フルボディでサテンのように滑らかでしなやかな口当たり。生き生きとした酸をベースとする恰幅の良い果実味が感じられる。《2020/2/14掲載》

他誌評価):★バークハウンド 91-93

2018 Puligny Montrachet 1er Cru Les Combettes

参考上代価格 ¥18,000(税抜)

ピュリニエ・モンラッシェ・プルミエ・クリュ・レ・コンベット

コンベットは、1990年代初期に植樹された区画で、土壌は茶色く小石の多いやや肥沃な下層土を持ち、他の畑よりもブドウの生育が早く進みます。ワインは濃厚で、しなやかでいて厚みのある口当たりを特徴とします。

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% 平均樹齢:28年 畑:ムルソーの銘醸畑シャルムに隣接する1級畑
畑面積:0.78ha 土壌:粘土、石灰岩、小石が混合するやや重めの土壌

★パーカーポイント 91-93点:2018年をピュリニエ・モンラッシェ・プルミエ・クリュ・レ・コンベットは、オレンジオイルや熟れた洋梨、ナツメグや蜜蜂の巣のアロマが香る表情豊かなワイン。味わいはミディアム〜フルボディで、サテンのように口当たり滑らかで薫り高く、生き生きとした心地よいエネルギーと筋骨隆々とした果実の軸を感じさせる。このワインもまた非常に良い仕上がりと化した。《2020/2/14掲載》

他誌評価):★バークハウンド 91-94点



2018 Puligny Montrachet 1er Cru Les Perrières

参考上代価格 ¥18,000(税抜)

ピュリニエ・モンラッシェ・プルミエ・クリュ・レ・ペリエール

フランソワ・カリオンは、ペリエールに2区画を所有しており、片方は樹齢50年以上、もう一方は1973年に植樹された非常に樹齢の古い区画です。ワインは、ミネラル豊かで生き生きとした酸を持つ極めてハリのある味わい、膨らみのあるミッドパレット、細部までくっきりとした緻密な後味を特徴とします。小石の香りやチャーキーなミネラル感が柑橘系果実のソルベや核果実を思わせるアロマを生き生きと引き立てます。

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% 畑:表土は浅く、土壌に石灰質の小石が多く混じることから、「石切り場」という意味を持つピュリニエ最上の1級畑 畑面積:計0.5ha(2区画) 樹齢:44~50年以上 新樽率:15%

★パーカーポイント 90-93点:シトラスオイルやフレッシュなアプリコット、洋梨、白い花、全粒パンの香りが序盤を彩る2018年のピュリニエ・モンラッシェ・プルミエ・クリュ・レ・ペリエールは、ミディアム〜フルボディの肉厚で包容力のあるワインで、フォラティエールやコンベットよりもやや繊細でほっそりとした骨格を持つ。《2020/2/14掲載》

他誌評価):★バークハウンド 91-94点

