

Domaine Francois Carillon

ドメーヌ フランソワ カリオン

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世紀から続くカリオ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・カリオンは、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・カリオンのワインは、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。カリオ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体現しています。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。

■カリオン家の歴史■ ピュリニイ・モンラッシェ村におけるカリオ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、カリオン家の祖先であるジャン・カリオンが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・カリオ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・カリオンは、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 栽培品種比率:シャルドネ90%、アリゴテ5%、ピノ・ノワール5% 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、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、比較的長めのダ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。

■2020年ヴィンテージ情報■ 《バークハウンド#87号 2022/6/10掲載記事より フランソワ・カリオンのコメント》
「生育期は、暑く、とても乾燥していたため、ウドンコ病が若干発生したことを除いては、病害の心配はほとんどなく、畑での作業は比較的楽でした。また、4月初旬に発生した霜以外は、大きな気候の変化はありませんでした。8月17日にブドウが最も早く熟した区画から収穫を開始し、19日から本格的な収穫作業が始まりました。収量は平均25hl/haとやや少なめで、アルコール度数は13~13.5%でした。2020年はよく熟していますが、クラシックなスタイルのワインで、透明感に加えて見事な酸があり、綺麗に熟成していくことが期待できます。」

2020 Bourgogne Côte d'Or Blanc

ブルゴーニュ コート ドール ブラン

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:ピュリニイ・モンラッシェとムルソー(計5ha) 土壌:粘土・石灰岩質 醸造:オーク樽で発酵、約11ヶ月樽成(新樽率15%)。

★バークハウンド86-88点(バレルテイスティング):熟していながらも見事なフレッシュさを湛えたアロマがあり、白桃や黄桃、柑橘類のコンフィのニュアンスと溶け合う。豊潤かつふよやかなミディアムボディの味わいは、ほろ苦いレモンの風味で締めくくられ、ややピリツとした後味には若干素朴さ感じられる。
《飲み頃:2023+年 | #87/2022/6/10掲載》

上代価格 ¥5,300(税抜)

JANコード:4543190174114



2020 Puligny Montrachet

上代価格 ¥13,500(税抜)

ピュリニイ モンラッシェ

JANコード:4543190174121

ピュリニイ・モンラッシェ・ヴィラージュの8つのリュウ・ディ(小区画)に跨る計5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5ha(リュウ・ディ:ヴェル、ルショー、コルヴェ、ルヴロン、レ・ゾブ、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
醸造:オーク樽で発酵、約11ヶ月樽成(新樽率10%)。

★バーグハウンド 88-91点: スモークしたリンゴや洋ナシ、アニスを思わせるフレッシュで熟したアロマを繊細な樽香が包み込む。強すぎない上質なミディアムボディの味わいで、中盤に魅力的な質感あり、クリーンかつドライで爽やかな後味には見事な深みとともに長い余韻が広がる。酒齢の若いうちから楽しめるが、数年の熟成が効く。

《飲み頃:2025+年 | #87/2022/6/10 掲載》



2020 Puligny Montrachet 1er Cru Champ Gain

上代価格 ¥20,000(税抜)

ピュリニイ モンラッシェ プルミエ クリュレ シャン ガン

JANコード:4543190174138

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栽培されたブドウを使用。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。

【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
醸造:オーク樽で発酵、約11ヶ月樽成(新樽率15%)。

★バーグハウンド 90-93点★Outstanding (傑出したワイン): 爽やかな白い果肉の果実、花、仄かなスパイスのアロマを繊細な樽香が包み込む。濃厚でボリューム感のある滑らかな味わいは、ミネラルを湛え、レモンの風味を伴うシリアスな後味がどこまでも続く。10年以上の熟成に耐えるクオリティの高さを持つワイン。

《飲み頃:2027+年 | #87/2022/6/10 掲載》

