

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。

■2019年ヴィンテージ情報■ 《バークハウンド#83号より》フランソワ・カリヨン:「生育期は暑く乾燥していましたが、4月は霜が降り、開花は中々上手くいきませんでした。レジョナル区画では、霜の被害が特にひどく、結実不良の影響もあり、収量は20~30hl/ha以下となりました。それ以外の丘陵地に広がる畑では、収量が35~40hl/haと適量でした。収穫した果実はとても健全で、潜在アルコール度数は、13.5~14.3%でした。ワインの品質が素晴らしいのは、酸と果実味の完璧なバランスによるところが大きいと言えます。また、ヴィンテージの個性を生かすため、補酸は一切していません。2019年はとてもチャーミングで、パワフルで凝縮感のある2010年のスタイルを彷彿とさせます。」 収穫時期:2019年9月6日~9月23日

2019 Bourgogne Blanc

上代価格 ¥4,500(税抜)

ブルゴーニュ ブラン

JAN: 4543190170338

フランソワ・カリヨンのブルゴーニュ・ブランは、ピュリニイ・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:ピュリニイ・モンラッシェとムルソー(計5ha) 土壌:粘土・石灰岩質 醸造:パトナー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%)

★バークハウンド86-89点★Outstanding Top value《お値打ちワイン》:白桃、パッションフルーツ、レモンの皮を思わせる円熟感と爽やかさを伴うアロマに仄かなペトロール香がニュアンスを添えている。中盤に感じられる豊満ともいべき非常に濃厚な果実味が深みと余韻の長い味わいを生む。注目に値するワイン。

《飲み頃:2023+年 | #83/2021/6/10掲載》



2019 Puligny Montrachet

上代価格 ¥10,500(税抜)

ピュリニイ モンラッッシュェ

JAN: 4543190170345

ピュリニイ・モンラッッシュェ・ヴィラージュの8つのリュウ・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(リュウ・ディ:ヴェル、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

★バグハウンド 88-91点 灰かなミネラルやアカシアの花、レモンライムのニュアンスを帯びた可憐なアロマ。ジュシーな果実味を湛えたリッチで心地よいミディアムボディの味わいで、後味に恰幅の良い果実味が広がり、美味しさを増してゆく。《飲み頃:2024+年 | #83/2021/6/10 掲載》



2019 Puligny Montrachet 1er Cru Les Champ Gain

上代価格 ¥15,500(税抜)

ピュリニイ モンラッッシュェ プルミエ クリュレ シャン ガン

JAN: 4543190170352

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

★バグハウンド 91-93点★Outstanding 《傑出したワイン》:洋ナシとキウイを思わせる刺激的なアロマが重層的に美しく香り立つ。リッチで濃密な力強さを伴う味わいを、最後にほろ苦いレモンの皮のニュアンスが引き締めてくれる。《飲み頃:2025+年 | #83/2021/6/10 掲載》



2019 Puligny Montrachet 1er Cru Les Folatières

上代価格 ¥17,000(税抜)

ピュリニイ・モンラッッシュェ・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:ピュリニイ最大の面積を誇る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

★バグハウンド 91-93点★Outstanding 《傑出したワイン》:白桃や黄桃、芳醇な花の香りとともに微かにエキゾチックなアロマが香り立つ。しっかりとした凝縮感のあるミディアムボディの味わいで、見事な質感と張りのあるミネラル感がエネルギーを湛えた若々しく堅牢な後味により顕著に感じられる。シャン・ガンよりも洗練されたスタイルを持ち、幾分か力強い印象をうける。《飲み頃:2026+年 | #83/2021/6/10 掲載》



2019 Puligny Montrachet 1er Cru Les Combettes

上代価格 ¥18,000(税抜)

ピュリニイ モンラッッシュェ プルミエ クリュレ コンバット

コンバットは、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

★バグハウンド 91-94点★Outstanding 《傑出したワイン》:涼しげでありながら非常に濃厚な花のアロマを持ち、スライスしたばかりのリンゴや灰かに香り立つスパイスがニュアンスを添えている。石を思わせる微かにミネラルを帯びた極めて繊細な味わいは、上質なテクスチャーを備え、美しく長い余韻をもたらす。今でもすでに魅力で溢れているが、複雑味が増してくればより素晴らしくなるだろう。《飲み頃:2027+年 | #83/2021/6/10 掲載》



2019 Puligny Montrachet 1er Cru Les Perrières

上代価格 ¥18,000(税抜)

ピュリニイ モンラッッシュェ 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。小石の香りやチョ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イ最上の1級畑 畑面積:計 0.5ha(2区画) 樹齢:44~50年以上 新樽率:15%

★バグハウンド 90-93点★Outstanding《傑出したワイン》:このワインも涼しげな香りを持ち、肉厚な白い果実、柑橘類のコンフィ、キニーネのニュアンスが感じられる。繊細と言うより、むしろ生き生きとした魅力溢れる豊かな質感と凝縮感を備えた味わいは、後味に若々しい堅牢さとほろ苦いレモンのニュアンスをもたらす、より力強さを感じさせる。この程良いストラクチャーを備えたワインは、10年程熟成が効くだろう。《飲み頃:2027+年 | #83/2021/6/10 掲載》

