

Domaine François Carillon (Puligny-Montrachet)

ドメーヌ・フランソワ・カリヨン (ピュリニー・モンラッシェ)

《詳細・歴史》

カリヨン家の歴史は非常に長く、1520年誕生の初代ジャン・カリヨンまで遡ります。16代目の現当主フランソワ・カリヨン氏は、ピュリニー・モンラッシェの偉大な生産者『コント・ラフォン』や『ルプレーヴ』と並び称される造り手であった父 ルイ・カリヨン氏の元で、1988年にヴィニュロンとしてのキャリアをスタートさせ、栽培責任者まで務め上げました。2010年に父が引退した折に、兄のジャックが父のドメーヌを受け継ぎ、弟であるフランソワは、父から受け継いだいくつかの由緒正しき畑と共に当ドメーヌを立ち上げて独立しました。2014年には □『La Revue du Vin de France』で、「コント・ラフォン」や「ルロワ」などと並び、『ブルゴーニュで最も偉大な50のドメーヌ』に選出されています。



《畑》

【自社畑総面積】約16ha
【畑地】ピュリニー・モンラッシェ村、シャサーニュ・モンラッシェ村、サン・トールバン村
【1級畑】「ペリエール」「シャンガン」「コンベット」などいずれも父から継承
【管理】《ピオロジック農法》フランソワは、実家で栽培責任者を務めていた頃からできる限り自然の摂理に沿った栽培方法に目を向けてきました。ブドウの健康状態がワインの出来に最も影響を及ぼすと考えており、除草剤は一切使用せず馬と共に耕すなど、代々受け継がれてきた手法を守り、様々な畑作業のスケジュール管理は天体カレンダーを元に行っており、最大限の手間をかけています。
【栽培品種】シャルドネ 90% アリゴテ 5% ピノ・ノワール 5%
【収量】平均40hl/haまでに厳しく抑え、植樹密度は10,000本/haと非常に高くなっています。



《醸造》

醸造においては祖父を師と仰ぎ、当時から変わらない伝統的なブルゴーニュ製法に沿ってテロワールの個性を最大限に引き出しています。
【発酵】収穫したブドウはステンレスタンクの中で8℃に冷却します。発酵は5つの業者から購入した仏産樽(228Lと350L)でゆっくり4~6週間かけ、添加は一切せず、バトナージュをしながら野生酵母にてアルコール発酵、マロラクティック発酵を行います。
【熟成】ヴァンテージによってそれぞれ異なりますが全てのキュヴェにおいて、最低でも約一年以上樽にて熟成した後、ステンレスタンクに移して更に約5~9か月静置し、状態を安定させてから瓶詰を行います。キュヴェによってはドジナーージュ(手で攪拌)を行うこともあります。新樽比率はキュヴェによって異なります。必要であればろ過・清澄を行います。

商品コード	ワイン名	VT	参考上代(税別)
36700121	Vin de France Cap au Sud Chardonnay ヴァン・ド・フランス・キャップ・オ・シュッド・シャルドネ	2021	¥6,400



【キュヴェ】2021年の深刻な収量減を理由に、木樽を空けることもできないため、様々な候補のグローワーから選び抜かれた良い葡萄で造られたワイン
【品種】シャルドネ100%
【産地】モンタニャック(ラングドック)
【土壌】粘土石灰質
【樹齢】約30年
【発酵】現地でフランソワ自らプレスした果汁をブルゴーニュへ運び、オーク樽にて野生酵母による自然発酵
【熟成】オーク樽(新樽20%)にて12ヶ月間、さらにステンレスタンクにて3ヶ月間。
【アルコール度数】13.5%

JAN なし

36701522	Bourgogne Aligoté ブルゴーニュ・アリゴテ	2022	¥6,200
----------	----------------------------------	------	--------



【品種】アリゴテ100%
【産地】ピュリニー・モンラッシェ村、Corpeau/コルポー村
【土壌】粘土石灰質
【樹齢】50年以上
【発酵】オーク樽で野生酵母による自然発酵
【熟成】オーク樽で12か月間の熟成の後、さらにステンレスタンクで熟成
【新樽比率】約10%
【アルコール度数】12.5%

JAN なし

商品コード	ワイン名	VT	参考上代(税別)
36730022	Mâcon Igé マコン・イジェ	2022	¥7,400
	<p>【品種】シャルドネ100% 【発酵】オーク樽で野生酵母による自然発酵 【熟成】オーク樽で12か月以上の熟成の後、さらにステンレスタンクで熟成 【アルコール度数】13.0%</p>		
	JAN なし		
36711122	Bourgogne Chardonnay Cote d'Or ブルゴーニュ・シャルドネ・コート・ドール	2022	¥8,900
	<p>【品種】シャルドネ100% 【区画】ピュリニー村とムルソー村のブルゴーニュ地方名の区画のブレンド 【土壌】泥灰岩質の性質を合わせ持った粘土石灰質 【樹齢】30～60年 【発酵】区画ごとにオーク樽(228L)で野生酵母による自然発酵 【熟成】オーク樽で12か月以上の熟成の後、さらにステンレスタンクで熟成 【新樽比率】10% 【アルコール度数】13.0%</p>		
	JAN なし		
36701022	Puligny-Montrachet ピュリニー・モンラッシェ	2022	¥26,000
	<p>【品種】シャルドネ100% 【区画】8区画：「la Velle」「Reuchaux」「Corvée」「Levrans」「Aubues」「Tremblots」「Les Noyer Bret」「Les Rousselles」 【土壌】泥灰岩質の性質を合わせ持った粘土石灰質 【立地】標高230m 【総面積】4ha【樹齢】19～49年 【発酵】区画ごとにオーク樽(228L)で野生酵母による自然発酵 【熟成】オーク樽で12か月以上の熟成の後、さらにステンレスタンクで熟成 【新樽比率】10% 【アルコール度数】13.0%</p>		
	JAN なし		
36701222	Puligny-Montrachet Clos du Vieux Chateau ピュリニー・モンラッシェ・クロ・デュ・ヴュー・シャトー	2022	¥27,000
	<p>【品種】シャルドネ100% 【区画】村の中心部近くに位置するカリヨン家のモノポール(単独所有)「Clos du Vieux Chateau」 【土壌】粘土比率の高い粘土石灰質 【面積】0.77ha 【樹齢】33年～60年 【発酵】オーク樽(228L)で野生酵母による自然発酵 【熟成】オーク樽で12か月以上の熟成の後、さらにステンレスタンクで熟成 【新樽比率】10% 【アルコール度数】13.0%</p>		
	JAN なし		

商品コード	ワイン名	VT	参考上代(税別)
36732022	Saint-Romain Blanc Combe Bazin サン・ロマン・ブラン・コンブ・バザン	2022	¥12,500



【品種】シャルドネ100%
【土壌】粘土比率の高い粘土石灰質
【発酵】オーク樽(228L)で野生酵母による自然発酵
【熟成】オーク樽で12か月以上の熟成の後、さらにステンレスタンクで熟成
【新樽比率】10%
【アルコール度数】13.0%

JAN なし

36740122	Bourgogne Côte d'Or Pinot Noir ブルゴーニュ・コート・ドール・ピノ・ノワール	2022	¥8,500
----------	--	------	--------



【品種】ピノ・ノワール100%
【産地】ピュリニー・モンラッシェ村、Corpeau/コルポー村
【土壌】粘土石灰質
【樹齢】60年以上
【全房使用率】0%(除梗100%)
【発酵】低温マセランオンの後、オーク樽にて優しく攪拌しながら野生酵母による自然発酵
【熟成】オーク樽で12か月以上の熟成の後、さらにステンレスタンクで熟成
【新樽比率】10%
【アルコール度数】13.0%

JAN なし