

# 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代目である当ドメーヌの当主フランソワ・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「ルフレヴ」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年にヴィニキュロンとしてのキャリアをスタートさせました。栽培責任者まで務め上げ、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」にて、「コント・ラフォン」や「ルロワ」などと共に、『ブルゴーニュで最も偉大な50ドメーヌ』に選出されています。

## 畑

【畑面積】約6.5ha  
 【畑立地】ピュリニー・モンラッシェ村:約3ha、その他は1haに満たない小さな区画  
 【父から継承した1級畑】「ペリエール」「シャンガン」「コンベット」など  
 【管理】《ビオロジック農法》フランソワは実家である「ドメーヌ・ルイ・カリヨン」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。収穫時の果実の健康状態がワインの出来に最も影響を及ぼすと考え、畑の手入れには代々受け継がれてきた方法を守り、最大限の手間をかけています。除草剤は一切使用せず、畑の漉き入れはトラクターと馬を併用しています。収量制限は平均40hl/haまでに厳しく抑え、植樹密度は10,000本/haと高く、様々なスケジュール管理は天体カレンダーを参考にしています。



## 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】ヴィ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カ月静置し、状態を安定させてから瓶詰を行います。熟成中にキュヴェによってはドジナージュ(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

## ヴィンテージ 税別参考上代

36701518

**Bourgogne Aligoté**

ブルゴーニュ・アリゴテ

2018

¥3,800



【品種】アリゴテ100%  
 【畑立地】ピュリニー・モンラッシェとクロポアの畑のブドウを使用  
 【樹齢】60年以上 【土壌】粘土石灰質  
 【熟成】プルミエ・クリュのワインと同じように、バリック樽(新樽率:3%)にて11カ月間熟成させ、ステンレスタンクでさらに3カ月間熟成を行います。  
 【テイastingノート】ライムなどの青い柑橘類やグレープフルーツなどのアロマが豊かで、生き生きとフレッシュな酸が快活で、アロマに感じられる果実味が爽やかに鼻腔を駆け抜けます。  
 【アルコール度数】12.5%

JAN なし

36700518

**Bourgogne Chardonnay**

ブルゴーニュ・シャルドネ

2018

¥5,000



【品種】シャルドネ100%  
 【畑立地】ピュリニー・モンラッシェの2区画、ムルソーの1区画  
 【畑面積】5ha 【樹齢】33~59年  
 【土壌】粘土石灰質  
 【醸造・熟成】区画ごとに分けて、樽(228L、新樽率:10%)にて発酵し、軽くバトナージュを行いながら1年間熟成後、アッサンブラージュをしたのちに4カ月間さらに寝かせ、ろ過して瓶詰。  
 【テイastingノート】正に代々培われてきたカリヨン家が生み出す、非常に上質なブルゴーニュ・ブランと言えます。アロマには生クリームや熟したレモン、洋ナシ、白桃、白い花のなど美しい芳醇さが得られ、味わいは爽快かつジューシーで、トースト香が鼻腔に抜けるミディアム~フルボディのワインです。若くフレッシュなうちに楽しむのが好ましいでしょう。  
 【アルコール度数】13.0%

JAN なし

商品コード

ワイン名

ヴィンテージ 税別参考上代

36702517 **Bourgogne Chardonnay Le Vieux Clos** 2017 ¥6,500  
ブルゴーニュ・シャルドネ・ル・ヴュー・クロ



【キュヴェ】「ブルゴーニュ・シャルドネ」の中でも特に良い仕上がりになった樽のみを厳選して瓶詰したもの  
 【品種】シャルドネ100%  
 【畑立地】ピュリニー・モンラッシェの2区画と、ムルソーの1区画  
 【畑面積】5ha 【樹齢】33～59年 【土壌】粘土石灰質  
 【醸造】「ブルゴーニュ・シャルドネ」と同じ方法で行います。新樽率;10%  
 【テイスティングノート】「ブルゴーニュ・シャルドネ」よりもより味わいに深みがあり果実味が豊かで、レモンシャーベットのようなややクリーミーな味わいが印象的で、非常に長い余韻が楽しめます。  
 【アルコール度数】13.0%

JAN なし

36701018 **Puligny-Montrachet** 2018 ¥12,000  
ピュリニー・モンラッシェ



【品種】シャルドネ100%  
 【畑】合計で約4ha:8区画「la Velle」「Reuchaux」「Corvée」「Levrans」「Aubues」「Tremblots」「Les Noyer Bret」「Les Rousselles」  
 【畑立地】標高230m 【土壌】泥灰岩質の性質を合わせ持った粘土石灰質 【樹齢】19～49年  
 【醸造・熟成】区画ごとに分けて樽(228L:新樽比率10%)にて発酵を行い、熟成は15カ月間行い、アッサンブラージュしたのちタンクにてさらに7カ月間寝かせる。  
 【テイスティングノート】白桃、アーモンド・ペースト、白い花、ライ麦パン、シダ植物など豊かで複雑なアロマが魅力的で、味わいは控えめで美しい酸とピロードのように滑らかな果実味を伴う口当たりがとても心地よく感じられます。若いうちは力強いワインですが、10年～12年程寝かせると美しいミネラルが妖艶な趣を放つ、非常にエレガントなワインになるでしょう。  
 【アルコール度数】13.0%

JAN なし

36701218 **Puligny-Montrachet Clos du Vieux Chateau** 2018 ¥13,000  
ピュリニー・モンラッシェ・クロ・デュ・ヴュー・シャトー



【品種】シャルドネ100%  
 【区画】単一畑「Clos du Vieux Chateau」 【区画面積】0.7ha  
 【土壌】粘土比率の高い粘土石灰質  
 【熟成】区画ごとに分けて樽(228L:新樽比率15%)にて発酵を行い、熟成は15カ月間行い、アッサンブラージュしたのちタンクにてさらに7カ月間寝かせる。  
 【テイスティングノート】皮付きの熟したリンゴや白いお花のような上品なアロマが魅力的で、味わいにはタルトタタンのような甘やかで香ばしい風味がたっぷり広がりと、繊細な酸味が長い余韻を導いてくれます。鮮やかな口当たりで、ブドウにたっぷり注がれた太陽の熱を思わせるしっかりとした輪郭のあるワインです。  
 【アルコール度数】13.0%

JAN なし

36718118 **Puligny-Montrachet 1er Cru Les Champs Gains** 2018 ¥17,000  
ピュリニー・モンラッシェ・ブルミエ・クリュ・レ・シャン・ガン



【品種】シャルドネ100%  
 【区画立地】1級畑「レ・シャンガン」(約2ha)の最上部にある好条件の区画 【所有面積】約23アール  
 【土壌】茶色い粘土石灰質 【樹齢】約40年  
 【栽培】ごく小さな区画ですが、非常に丁寧に手入れされています。  
 【醸造・熟成】樽(228L:新樽率10%)にて18カ月熟成後、ステンレスタンクでさらに8カ月間寝かせる。  
 【テイスティングノート】ライムなどの柑橘類、洋ナシの香りが豊かで、アタックには柔らかかくたっぷりとしたミネラルが感じられ、凝縮した柑橘類が気品高く口中に広がり、長い余韻を楽しめます。  
 【アルコール度数】13.5%

JAN なし

商品コード

ワイン名

ヴィンテージ 税別参考上代

36729117 Saint-Aubin 1er Cru Murger des Dent de Chien 2017 ¥11,000  
 サン・トールバン・ブルミエ・クリュ・ミュルジェ・デ・ダン・ド・シアン



【品種】シャルドネ100%  
 【畑】1級畑「Murger des Dent de Chien」 “Dent de Chien”とは「犬の歯」の意味で、畑に犬歯のように尖った石が多くあることから名付けられた畑です。  
 【畑立地】ブルミエ・クリュ「レ・シャン・ガン」と道を挟んで真向かい合っており、ピュリニーのグラン・クリュを見下ろす場所に位置しています。2013年より同ドメーヌが栽培・管理しています。  
 【畑面積】0.67ha 【土壌】ゴロゴロと石が点在する石灰岩土壌 【植樹】1986年  
 【テイスティングノート】トースト香やマジパン、シトラスなどのアロマが複雑に絡み合い、アタックは柔らかくジューシーで、後味にはシナモンやクローブの香りが鼻に抜け、伸びのある酸とともに美しい余韻が長く感じられます。  
 【アルコール度数】13.5%

JAN なし

36740118 Bourgogne Rouge 2018 ¥4,500  
 ブルゴーニュ・ルージュ



【品種】ピノ・ノワール100%  
 【キュヴェ】今ヴィンテージ 2017年 が初リリース  
 【品種】ピノ・ノワール100%  
 【畑立地】ピュリニー・モンラッシュェ村 【ブドウ樹】ヴィエイユ・ヴィーニュ／古樹  
 【テイスティングノート】ブルーベリー、ラズベリー、フランボワーズなどベリー系のアロマがとてもチャーミングな印象で、味わいはとても若々しくジューシーで、柔らかいタンニンとブラックペッパーのアクセントが絶妙なバランスを成しており、非常に上品にまとまっています。  
 今飲んでも大変美味しいですが、10年～15年程熟成過程を楽しめるでしょう。  
 【アルコール度数】13.5%

JAN なし