

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

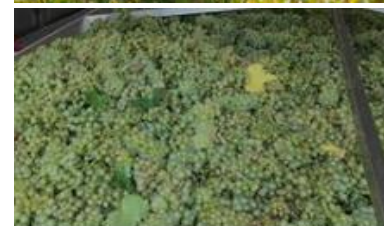
カリヨン家の歴史は非常に長く、1520年に生まれたのジャン・カリヨンまで遡ります。当ドメーヌのフランソワ・カリヨン氏は、ピュリニー・モンラッシェの偉大な造り手であった父ルイ・カリヨン氏の元で、1988年にヴィニユロンとしてのキャリアをスタートさせますが、栽培責任者を務めあげました。その後、2010年に父が引退した折に、兄のジャックがドメーヌを継ぎ、弟であるフランソワは当ドメーヌを立ち上げて独立しました。




畑

【畑面積】約6.5ha 【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
 【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
 【管理】ピオロジック:「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ピオロジックでの栽培方法に目を向けており、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為、畑の手入れには最大限の手間をかけています。除草剤は使用せず、畑の漉き入れはトラクターと馬を併用。

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ブルゴーニュ製法に沿って行います。
 【発酵】ゆっくり4~6週間かけ、添加は一切せず、マロラクティック発酵を行います。
 【熟成】全てのキュヴェにおいて、約1年ほど樽にて熟成した後、ステンレスタンクに移して更に約半年間静置し、状態を安定させてから瓶詰。新樽比率はキュヴェによって異なります。



商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
36701515	Bourgogne Aligoté ブルゴーニュ・アリゴテ	2015	¥3,800
	【品種】アリゴテ100% アルコール度数: 13.0% JAN なし		
36700516	Bourgogne Chardonnay ブルゴーニュ・シャルドネ	2016	¥5,000
	【畑立地】ピュリニー村名の5区画 【畑面積】1.6ha 【樹齢】25~50年 【土壌】泥灰岩質 【熟成】樽(228L:新樽比率5%)にて約1年間熟成後、すべてを合わせてタンクで2カ月間寝かせる。ろ過して瓶詰。 【テイastingノート】シダ植物やスパイス、マロングラッセ、ヘーゼルナッツやハチミツのヒントを感じる、白い果実のアロマが豊かで、繊細で滑らかな骨格のしっかりした余韻の長いワインです。5年以内が飲み頃でしょう。 アルコール度数: 13.0% JAN なし		
36702516	Bourgogne Chardonnay Le Vieux Clos ブルゴーニュ・シャルドネ・ル・ヴェュー・クロ	2016	¥6,500
	【区画】Le Vieux Clos アルコール度数: 13.0% JAN なし		

