

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、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】『ビオロジック農法』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ックの中で8°C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、ステンレスタックに移して更に約5~9ヵ月静置し、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	商品名	VT	参考上代 (税抜)
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	¥5,200
	<p>【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、様々な候補のグロワーから選び抜かれた買い葡萄で造られたワイン</p> <p>【品種】シャルドネ100%</p> <p>【産地】モンタニャック(ラングドック)</p> <p>【土壌】粘土石灰質 【樹齢】約30年</p> <p>【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</p> <p>【熟成】オーク樽(新樽20%)にて12ヶ月間、さらにステンレスタックにて3ヶ月間。</p> <p>【アルコール度数】13.5%</p>		
JAN	なし		
36701520	Bourgogne Aligoté ブルゴーニュ・アリゴテ	2020	¥4,800
	<p>【品種】アリゴテ100%</p> <p>【産地】ピュリニー・モンラッシェ村、Corpeau/コルポー村 【樹齢】50年以上 【土壌】粘土石灰質</p> <p>【発酵】オーク樽にて野生酵母による自然発酵</p> <p>【熟成】ブルミエ・クリュと同じように、オーク樽にて12ヶ月間寝かせ、さらにステンレスタックにて3ヶ月間寝かせます。</p> <p>【新樽比率】10%以下</p> <p>【アルコール度数】12.5%</p>		
JAN	なし		

商品コード	商品名	VT	参考上代 (税抜)
36711120	Bourgogne Chardonnay Cote d'Or ブルゴーニュ・シャルドネ・コート・ドール	2020	¥6,800
	<p>【品種】シャルドネ100%</p> <p>【区画】ピュリニー・モンラッシェの2区画、ムルソーの1区画</p> <p>【土壌】粘土石灰質 【面積】5ha 【樹齢】33~59年</p> <p>【醸造・熟成】区画ごとに分けて、樽(228L、新樽率:10~20%)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ヶ月間さらに寝かせ、ろ過して瓶詰。</p> <p>【アルコール度数】13.0%</p>		
JAN なし			
36701020	Puligny-Montrachet ピュリニー・モンラッシェ	2020	¥16,000
	<p>【品種】シャルドネ100%</p> <p>【区画】8区画：「la Velle」「Reuchaux」「Corvée」「Levrans」「Aubues」「Tremblots」「Les Noyer Bret」「Les Rousselles」</p> <p>【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</p> <p>【総面積】4ha 【樹齢】28~63年</p> <p>【発酵】区画ごとに分け、樽(228L)を用いて軽くバトナージュを行いながら野生酵母による自然発酵</p> <p>【熟成】15ヶ月間熟成後、アッサンブラージュし、さらに7ヶ月間寝かせる。</p> <p>【新樽比率】12%</p> <p>【アルコール度数】13.0%</p>		
JAN なし			
36701220	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	2020	¥17,000
	<p>【品種】シャルドネ100%</p> <p>【区画】村の中心部近くに位置し、カリヨン家のモノポール(単独所有)「Clos du Vieux Chateau」</p> <p>【土壌】粘土比率の高い粘土石灰質 【面積】0.77ha 【樹齢】33年~60年</p> <p>【発酵】区画ごとに分け、樽(228L)を用いて軽くバトナージュを行いながら野生酵母による自然発酵</p> <p>【熟成】12ヶ月間熟成後、アッサンブラージュし、さらに7ヶ月間寝かせる。</p> <p>【新樽比率】10%</p> <p>【アルコール度数】13.0%</p>		
JAN なし			
36740120	Bourgogne Rouge ブルゴーニュ・ルージュ	2020	¥6,200
	<p>【品種】ピノ・ノワール100%</p> <p>【産地】ピュリニー・モンラッシェ村、Corpeau/コルポー村</p> <p>【土壌】粘土石灰質 【樹齢】33年~60年</p> <p>【全房使用率】0%(除梗100%)</p> <p>【発酵】低温マセラシオンの後、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</p> <p>【熟成】オーク樽にて約12ヶ月間</p> <p>【新樽比率】10%</p> <p>【アルコール度数】13.5%</p>		
JAN なし			