

Cave Yves Cuilleron カーヴ イヴ・キュイロン



“私は昔からテイスティングと美食を愛していました。ワインは三世代に渡る家族の歴史の一部なのです。このドメーヌは元々私のためのものではありませんでした。情熱が私のヴィニュロンとしての根幹を揺り戻し、1987年から引き継ぎました。”

カーヴ・キュイロンは私たち家族の財産です。

ワインに対する情熱は三世代に渡って私たちのDNAに刻まれているのです。

1920年 イヴの祖父、Claude Cuilleron(クロード・キュイロン)によって設立。

1960年 イヴの叔父、Antoine Cuilleron(アントワーヌ・キュイロン)が継承。

1987年 Yves Cuilleron(イヴ・キュイロン)がChavanay(シャヴァアネ)のコンドリュエとサン=ジョセフを継承する。

1988年 Cote Roti(コート・ロティ)初ヴィンテージ。

1992年 Verlieu(ヴェルリユー)に新しいカーヴを建立。

1996年 Pierre Gaillard(ピエール・ガイヤール)、Francis Villard(フランソワ・ヴィラルール)と共にVins de Vienn e(ヴァンド・ヴィエンヌ)を設立。

1999年 Verlieru(ヴェルリユー)のセラーの拡張。

2004年 Seyssuel(セイシュエル)の復興とAOC承認を目的とした団体Vitis Vienna(ヴィティス・ヴィエンナ)を発足。

2006年 サン=ペレとコルナスの畑を取得、長期熟成型のスペシャルキュヴェ Bourasseau(ブラソー)に着手。

2007年 ヴィニュロンの友人と共に Ampuis(アンピュイ)で Le Bistro Serine(ル・ビストロ・セリーヌ)をオープン、Verlieu(ヴェルリユー)のカーヴを再拡張。

2009年 エクスプロヴァンスのDomaine des Masques(ドメーヌ・デ・マスケ)の栽培、醸造、販売コンサルタントに就任。

2012年 クローズ・エルミタージュの畑を取得。

2013年 カリフォルニアの Jeff Cohn(ジェフ・コーン)と提携してDomaine des Chirats(ドメーヌ・デ・シラト)を設立。



2014年 クローズ・エルミタージュの白の畑を取得。Les Rousses(レ・ルース)と命名してリリース。
古代品種を再植して新しいキュヴェをリリース。
2015年 醸造所を新設し、それぞれの Lieu die ごとに再構築。
2019年 Durif(デュリフ)、Persan(ペルサン)によるリユー・ディー、Vialliere のリリース。

三世代に渡りずっと、ワインは私の父方、母方、家族の歴史の一部でした。私の父方の祖父は1920年にこの仕事を始め、1947年に自社瓶詰め販売を始めました。
1960年、叔父のアントワーヌ・キュイユロンが、父方の祖父が所有する不動産の管理者になりました。
1987年、父方の畑を引き継ぎましたが、母方の土地であるヴェルリユーに住居を構えることを決めました。

正直に言ってしまうと、私はワインを造るのではなく、機械整備士になると思っていました。
アルザスで兵役に赴き、そこで友人たちとワインを飲んだり食事をしたりしたことでワイン虜になったのです。
叔父が引退した時には後継者もいなかったため、両親がドメーヌの売却も検討しました。私はみじんも躊躇しませんでした。
ワインが私をブドウ畑に引き戻してくれたのです。
そしてその時から私は、ヴィニユロン以外の何者でもなくなったのです。

情熱だけでは十分ではない。だから私はすべてを理解し、マスターしたかった。私のワインが“100%自家製”であることを保証するために、私は既成の解決策を受け入れることを拒否し、他人の真似をすることも拒否した。物心ついたときから、私はブドウの木から瓶詰めに至るまで、生産のすべての段階を自ら監視してきた。高水準へのこだわりが、常に自分の仕事道具を省みることもつながっている。そのため、1992年にヴェルリユーに新しいワイナリーを建設し、1999年には増築した。2007年には、大規模な拡張と建設計画が開始された。醸造棟、熟成棟、貯蔵棟、レセプション棟など、すべてが見直された。要するに、私の注意を逃れるものは何もない。

需要のない一方的な情熱だけでは十分ではありません。だからこそ私は全てを理解したうえで指揮を執りたかったのです。私のワインが“100%自家製”であるという証明のために、私は既存の考え方を、他人の真似をすることも拒みませんでした。葡萄の樹から瓶詰めまで、ワイン造りでの全ての工程を自分の目で見ていきました。高水準を意識することは、自分の仕事のツール、環境を省みることも繋がりました。だからこそ、1992年にヴェルリユーに新しいカーヴを建設し、1999年に増築したのです。2007年には大規模な拡張と再建築計画を開始しました。醸造所、熟成庫、貯蔵庫、セラードアのすべてが再構築されたのです。私の目が行き届かない場所はありません。それが品質の保証なのです。

イヴはブドウの樹の品質に最大限の注意を払い、既存の考え方を拒否します。彼のブドウ栽培に対するビジョンは完全に彼自身のオリジナルで、従来型でもオーガニックでもバイオダイナミでもありません。
彼の哲学はシンプルです。“可能な限り最高のブドウを生産する”。

葡萄畑は機械化できず、多くの労働力が必要なのは既存の考え方に対する“オートクチュール”の特徴である。
生長サイクルの慎重に管理することにも、卓越したノウハウを反映しています。ブドウの木の樹勢を弱め、葉を間引き、グリーン・ハーヴェストを行うことで、最大限の通気性を確保し、病気にかかりにくくし、ブドウの品質を向上させます。
言い換えれば、ワイン造りを制限する基準や規制は存在しないのです。

このようなブドウ栽培の実践は、畑に敬意を持って手作業による丁寧な形をとっています。私たちは可能な限り少ない散布処理(年に3~5回)しか行いません。殺虫剤を使用せず、有機肥料をごく少量使用することで、独自の栽培と土壌のバランスを尊重することを特徴としています。このような配慮が不可欠であり、有望な未来を保証しているのです。



2022 Saint Peray Biousse サン・ペレイ ビューズ 参考上代¥6,500

葡萄:マルサンヌ 100% 8,000~10,000 本/ha の密植。

畑・土壌:鮮新世の赤い粘土、花崗岩の片岩。 Biousse(ビューズ)はサン・ペレイ村の南部、丘陵下部に位置する単一区画のキュヴェです。

醸造・熟成:区画ごとに収穫、醸造。完熟のタイミングで手で選別しながら収穫。压榨後、天然酵母でアルコール発酵、50%を30ヘクトリットルの樽、50%をブルゴーニュ樽。澱引きせず8ヶ月樽熟成。

味わい:白い花束の甘い香り、スイカズラ、アカシア、軽くローストしたドライフルーツ、砂糖漬けのレモン。

フレッシュなアタック、程よいボリュームでミネラルが余韻に優雅さを与えてくれます。



2022 Saint Joseph Blanc Le Lombard

サン・ジョセフ ブラン ル・ロンバール 参考上代¥7,000

葡萄:マルサンヌ 100% 樹齢:約40年

畑・土壌:砂、花崗岩 コー・ドゥ・ヴェルリユエ東、南向き斜面 8,000~10,000 本/ha の密植。

醸造・熟成:区画ごとに収穫、醸造。完熟のタイミングで手で選別しながら収穫。压榨後、天然酵母でアルコール発酵、樽でマロ・ラクテック発酵。9ヶ月樽熟成。

味わい:白い花の芳醇な香り、花とハチミツ、トーストの香味。

口に含むと太い体躯ながらバランスが取れています。魅力的な純度の高さ、わずかな収れんを伴い長い余韻に続きます。



2022 Saint Joseph Blanc Digue サン・ジョセフ ブラン ディグ 参考上代¥7,600

葡萄:ルーサンヌ 100% 8,000~10,000 本/ha の密植。

畑・土壌:Velayの花崗岩、透明な混成岩(ミグマタイト) Lieu-dit « Digue (ディグ) » は、完全に南に面したサン・ピエールド・ブッフの非常に急な丘の中腹から作られる単一畑のキュヴェです。

醸造・熟成: 区画ごとに収穫、醸造。完熟のタイミングで手で選別しながら収穫。圧搾後、天然酵母でアルコール発酵、樽でマロ・ラクティック発酵。9ヶ月樽熟成。

味わい: 繊細な白い花、柑橘果実、ハチミツのタッチ。バランスが良くエレガントな口当たり、ミネラルのある余韻。



2022 Condrieu Les Chaillots コンドリュー レ・シャユ 参考上代¥10,500

葡萄: ヴィオニエ 100% 8,000~10,000 本/ha の密植。

畑・土壌: 黒雲母が豊富な花崗岩。パーセル・セレクションによる Les Chaillots は畑ではなく地元の丘陵の名前です。

醸造・熟成: 区画ごとに収穫、醸造。完熟のタイミングで手で選別しながら収穫。圧搾後、天然酵母でアルコール発酵、50%を30ヘクトリットルの樽、50%をブルゴーニュ樽。澱引きせず8ヶ月樽熟成。

味わい: アブrikottや桃、ハチミツ、花。甘いスパイス、グリルしたドライフルーツ。濃密な口当たり、花崗岩のミネラルに由来するフレッシュさがワインに深みを与え、スリムな余韻へと続きます。



2021 Condrieu Verlieu コンドリュー ヴェルリュ 参考上代¥12,000

葡萄: ヴィオニエ 100% 8,000~10,000 本/ha の密植。

畑・土壌: 白雲母が豊富な花崗岩。Chavanay(シャヴァネイ)村、ヴェルリュ丘陵中腹に位置する単一区画のキュヴェ。

醸造・熟成: 区画ごとに収穫、醸造。完熟のタイミングで手で選別しながら収穫。圧搾後、天然酵母でアルコール発酵、50%

を30ヘクトリットルの樽、50%をブルゴーニュ樽。澱引きせず12ヶ月樽熟成。
味わい: 白い花、熟した黄色い果実の表情豊かな香り。丸みを帯びて表情豊かなアタック、ヴィオニエの香りが包み込み、美しい収れんが長い余韻を強調します。



2021 Cote-Rotie Bonnavières

コート・ロティ ボニヴィエール 参考上代¥16,000

葡萄: シラー100% 8,000~10,000本/haの密植。

畑・土壌: 特徴的な片岩、Cote-Rôtie 中心アンピュイにある Bonnavieres は東向き斜面の中腹に位置しています。

醸造・熟成: 手摘み収穫、選別後に破碎し、部分的に除梗します。温度管理された開放式タンク、天然酵母、ルモンタージュしながら3週間発酵。バリック樽で18か月熟成。

味わい: ダークフルーツ、スパイスやタバコの葉、ロースト香。複雑で深みがあり、口に含むと明快で高い純度の果実、ふくよかで丸みがありシルキーなタンニン。長く力強い余韻があります。

