

Cave Yves Cuilleron カーブ イヴ・キュイユロン



“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搖り戻し、1987年から引き継ぎました。”

カーブ・キュイユ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・キュイユロン)によって設立。

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

1987年 Yves Cuilleron(イヴ・キュイユロン)がChavanay(シャヴァーネ)のコンドリューとサン=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(ヴェルリュー)に新しいカーブを建立。

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

1999年 Verlieru(ヴェルリュー)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=ペレとコルナスの畠を取得、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(ヴェルリュー)のカーブを再拡張。

2009年 エクサンプロヴァンスの 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・エルミタージュの畠を取得。

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畠を取得。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 酿造所を新設し、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)によるリュー・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、父方の畠を引き継ぎましたが、母方の土地であるヴェルリュ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のインフルエンサになってしまったのです。

叔父が引退した時には後継者もいなかったため、両親は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畠に引き戻してくれたのです。

そしてその時から私は、ヴィニュロン以外の何者でもなくなつたのです。

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たし、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にもつながっている。そのため、1992年にヴェルリュ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設計画が開始された。醸造棟、熟成棟、貯蔵棟、セラードアなど、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ました。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否しました。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、環境を省みることにも繋がりました。だからこそ、1992年にヴェルリュ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ビオディ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”。

葡萄畠は機械化できず、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”的特徴である。

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、畠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、独自の栽培と土壤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 ピウーズ

葡萄:マルサンヌ 100% 8,000~10,000 本/ha の密植。

畑・土壤:鮮新世の赤い粘土、花崗岩の片岩。Biousse(ピウーズ)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。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。濾しきせず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教えてくれます。



2022 Saint-Joseph Blanc Le Lombard

サン=ジョセフ ブラン ル・ロンバル

葡萄:マルサンヌ 100% 樹齢:約40年

畑・土壤:砂、花崗岩 コート・ド・ヴエルリュー東、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。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: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、わずかな收れんを伴い長い余韻に続きます。



2023 Saint-Joseph Blanc Digue サン=ジョセフ ブラン ディグ

葡萄:ルーサンヌ 100% 8,000~10,000 本/ha の密植。

畑・土壤: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。



2023 Condrieu La Petite Côte コンドリュー ラ・プティット・コート

葡萄:ヴィオニエ 100% 8,000~10,000 本/ha の密植。

畑・土壤:白雲母が豊富な花崗岩。南～南東向きテラス、シャヴァーヌ村とヴェルリュー村を見下ろす丘陵の中腹。

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。

パリックおよび大樽で発酵。濾しきせずそのままパリックと大樽で9ヶ月樽熟成。

味わい：非常に華やかな香りです。ピーチ、アプリコット、マルメロ、柑橘の果実のブーケ。そこにライラック、バラ、スミレの甘い花の香りが重なります。ふくよかで食欲を刺激する口当たり。フレッシュでスパイシー、わずかに收敛を伴う余韻が広がります。



2023 Condrieu Les Chaillets コンドリュー レ・シャイエ

葡萄:ヴィオニエ 100% 8,000~10,000 本/ha の密植。

畑・土壤:黒雲母が豊富な花崗岩。パーセル・セレクションによるLes Chailletsは畠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。濾しきせず8ヶ月樽熟成。

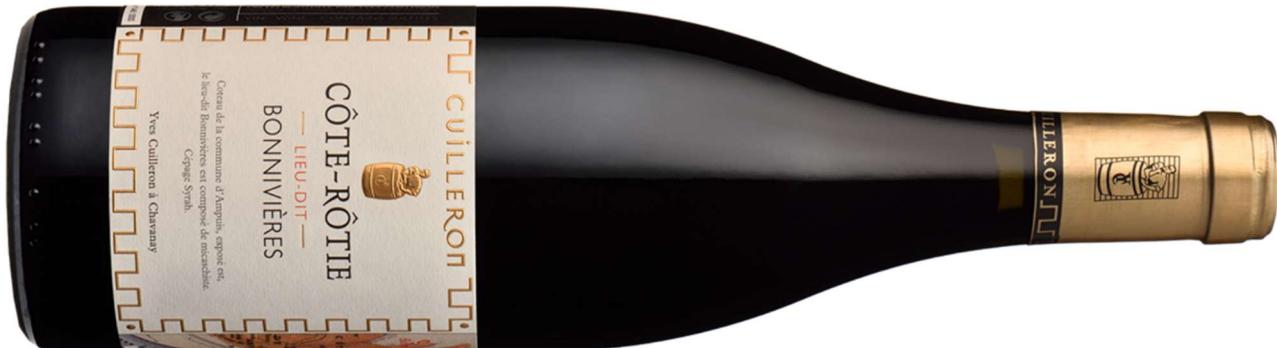
味わい：アプリコットや桃、ハチミツ、花。甘いスペイス、グリルしたドライフルーツ。濃密な口当たり、花崗岩のミネラルに由来するフレッシュさがワインに深みを与え、スリムな余韻へと続きます。



2022 Condrieu Verlieu コンドリュー ヴェルリュー

葡萄:ヴィオニエ 100% 8,000~10,000 本/ha の密植。

畑・土壤：白雲母が豊富な花崗岩。Chavanay(シャヴァネイ)村、ヴェルリュー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。濾さず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、
美しい切れんが長い余韻を強調します。



2021 Côte-Rôtie Bonnivière

コート=ロティ ボニヴィエール

葡萄：シラー100% 8,000～10,000本/haの密植。

畑・土壤：特徴的な片岩、Cote-Rotie 中心アンピュイにある Bonnivieres 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。

