



Zelige Caravent

ラングドック地方
ゼリージュ・キャラヴァン

南仏唯一のテロワール、ピクサンルーでビオダイナミ栽培
自然の中での生活を選択した温厚なオシャレ夫妻
高標高×石灰土壌が織り成すワインはエレガント&ミネラリー



南仏、ラングドックにまた素晴らしい生産者が誕生しました。1967年5月4日生れのLuc-Michelと奥様のMarie。2000年～畑を購入し無農薬で始めましたが、最初は納得がいかなかったので農協にブドウを売り、自らのDomaineワインとして醸造し始めたのは2005年のヴィンテージからです。

お爺様がPic Saint-Loupに250haを持ってブドウ栽培をしておりましたが、お父様は全く違う医師になりました。畑はその間、人に貸していたのです。最初Lucはお父様の影響で薬剤師を目指し、大学卒業後薬品会社に勤めます。が、自然の中で生活したいと大きく進路を変更。お爺様の畑の2haを買い、その他近くの畑を10ha購入し、ワイン造りを始めました。その10haの中の5haはLucが自ら植樹した畑です。現在、畑の品種構成は3haのシラー、1haのグルナッシュ、1haのアリカント、2haのカリニャン、1haのムールヴェードル、3haのサンソー、1haのシャザンと南仏独特の様々な品種が揃っております。ラングドックの中でもこのピクサンルーというコミュンは特別で、たった200haしかありません。なのでAOC法も当然この名を明記して良いと認定しております。その標高150～250mの畑で始める事が出来たのはラッキーかもしれません。

ワイナリー名の由来は畑にたくさん綺麗な石があり、それがモロッコの伝統的なムーア人様式のタイル「ゼリーゼ」のキャラバンみたいだと、この名前を付けました。Luc自身、自ら筆を取り、奥様も芸術家でもとてもロマンティックな素敵なカップルです。畑の石すらも美しく感じる、そういう発想なのでしょうね。3人の男の子に囲まれ、絵に描いたような幸せそうなご家族、一緒に食事をしましたが、人生にとって何が大切なのか…お金ではない幸せを自然と受け止め、とてもナチュラルな生活をされています。収穫時には6名の人に手伝って貰いますが、日常は12haもの畑を家族だけで守っているのです。本当に大変な仕事です。

2012年11月のルネッサンスに来日したので実際に会われた方もいらっしゃると思います。是非お試し下さい。

(新井順子)

[41781]Un Poco Agitato Chasan ウン ポコ アジタート シャザン13

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオダイナミ/デメテル エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	沖積土	150m・北	1ha・15hl/ha
品種	シャザン100%		
(収穫/樹齢)	(手摘み/平均20年)		
醸造	酵母 自生酵母		
発酵・熟成	垂直式で手回しの機械を使用 その後2日間[10°C]スキンコンタクト ステンレスタンクで12ヶ月発酵・熟成 無濾過・無清澄		
	SO ₂	瓶詰め時:10mg/L トータル:20mg/L	
アルコール度	14%		
特徴	シャルドネとリスタン(パロミノ)の交配品種で食用にも用いられるシャザン、収穫したブドウを皮ごと醸した後にプレスしグラスファイバータンクで発酵、12ヶ月熟成しました。黄金の色調、金柑やオレンジピールの香りにスパイシー且つスモーキーなニュアンスを感じます。ボリューム感のあるアタックに角の取れた酸、アフターに感じるほのかな苦みとタンニンが複雑さを形成しています。		

SOLD OUT



Diony

【41793】Au Désert オ・デゼール12				【41408】Manouches マヌーシュ 11			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥2,800			参考小売	¥2,750		
規格/タイプ	750ml×6×2 / ロゼ・辛口			規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	バイオダイナミ/デメテール エコセール			栽培/認証	バイオダイナミ/デメテール エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高	収量
	氷河期の石灰岩	180m・東	0.4ha・35hl/ha		粘土石灰	180m	35hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	サンソー 100% (手摘み/平均45年)			品種 (収穫/樹齢)	アリカント80% サンソー 20% (手摘み/平均45年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	10hlのステンレスタンク[18℃]で発酵			発酵	別々のセメントタンクで3週間発酵		
熟成	そのまま6ヶ月熟成/無濾過・無清澄			熟成	セメントタンクで9ヶ月熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	瓶詰め時:10mg/L トータル:20mg/L			SO ₂	無添加		
アルコール度	13.5%			アルコール度	13.5%		
特徴	開墾されるまではプロテスタントが祈りを捧げる森であった為、オ・デゼール=人影がない場所と命名、石灰土壌に植わる樹齢45年のサンソーをステンレスタンクで発酵後そのまま6ヶ月熟成しました。にごりのあるオレンジ色に還元の新ニュアンスが残りますが、奥にオレンジピールやエストラゴン、スモーキーな香りを感じつつ、リューミーなアタックと綺麗な酸のバランスが楽しめます。			特徴	粘土石灰土壌に育つ地ブドウ、アリカントとサンソーを用いて造ったスタンダードキュヴェ、セメントタンクで発酵、9ヶ月熟成、SO ₂ 無添加で仕上げました。紫がかった赤い色調にスミレやブルーベリージャムの香り、インパクトは厚めながら渋みはワインに溶けて滑らかで、ビターチョコや凝縮した果実の旨みと石灰からくるミネラル感がバランス良くスタイリッシュでモダンな味わいです。		
【41542】Ellipse エリプス11				【42481】IKEBANA イケバナ15			
呼称	AOC Pic St Loup ピク・サン・ルー			呼称	AOC Pic St Loup ピク・サン・ルー		
参考小売	¥2,750			参考小売	¥3,400		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	バイオダイナミ/デメテール エコセール			栽培/認証	バイオダイナミ/デメテール エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰	250m・東	3.6ha・25hl/ha		氷河期の石灰岩	180m・東	2.5ha・35hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	サンソー 40% カリニャン40% シラー 20% (手摘み/平均45年)			品種 (収穫/樹齢)	シラー 40% (手摘み/平均35年) サンソー 30% (手摘み/平均45年) カリニャン30% (手摘み/平均50年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	30日間醸し、30hlのセメントタンクで発酵			発酵	セメントタンクで21日間発酵 (マセラシオンカルボニックあり)		
熟成	そのまま16ヶ月熟成 無濾過・無清澄			熟成	そのまま12ヶ月熟成/無濾過・無清澄		
SO ₂	瓶詰め時:15mg/L トータル:23mg/L			SO ₂	瓶詰め時:10mg/L トータル:20mg/L未満		
アルコール度	13%			アルコール度	13%		
特徴	ピク・サン・ルーのスタンダードキュヴェ、粘土石灰土壌で育つ3種の黒ブドウをセメントタンクで発酵、16ヶ月熟成しました。深いルビー色、ローズマリーやタイムのハーブの香りにカシスとナツメグのニュアンスもあり食欲をそそります。口に含むと若干クリスピーですが、温度が上がると柔らかくなり、滑らかなミネラルと溶けたタンニンが果実の旨みと共に綺麗なアフターを形成します。			特徴	2012年の来日時に見た生け花が「生きている花を重ねて造った作品」である事に感動し、複数のブドウを混醸して造るこのキュヴェにその名を冠しました。セメントタンクで21日間発酵、そのまま12ヶ月熟成しました。やや朱色を帯びたガーネットの外観から、カシスやプラム、タイムの香り、柔和なアタックにミネラリーな側面とフルーティーな側面が織り成す世界観をお楽しみ頂けます。		
【42200】Uno Scugnizzo à NY ユノ スクニッツォ ア ニューヨーク14				【42216】Velvet ヴェルヴェット12			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	AOC Pic St Loup ピク・サン・ルー		
参考小売	¥3,000			参考小売	¥3,800		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ		
栽培/認証	バイオダイナミ/デメテール エコセール			栽培/認証	バイオダイナミ/デメテール エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰	200m・東	1.5ha・25hl/ha		粘土石灰	200m・東	2ha・25hl/ha
品種(収穫/面積/樹齢)	アリカント50% サンソー 25% カリニャン25% (手摘み/平均60年)			品種(収穫/面積/樹齢)	シラー 90% サンソー 10% (手摘み/平均30年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	セメントタンクで21日間発酵 30日間醸し			発酵	セメントタンクで10日間発酵 21日間醸し		
熟成	サンソーとカリニャンはセメントタンクで12ヶ月熟成、アリカントはフールドで12ヶ月熟成/無濾過・無清澄			熟成	セメントタンクで24ヶ月熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	瓶詰め時:15mg/L トータル:10mg/L未満			SO ₂	瓶詰め3週間前:10mg/L トータル:20mg未満		
アルコール度	13%			アルコール度	14%		
特徴	ナポリの田舎の少年が初めてニューヨークの大都会に降り立ったときの「驚き」を表現したキュヴェ名です。セメントタンクでアルコール発酵後、アリカントはフールド、他の2品種はセメントタンクで12ヶ月熟成しました。艶やかな赤紫の色調から熟したプラムや野性味溢れる香りを感じます。口あたりは軽やかでバダンワールの鉄のニュアンスに丸みのある酸は、熟成後の変貌が楽しみです。			特徴	人気ロックグループ「ヴェルヴェットアンダーグラウンド」から命名されました。粘土石灰土壌のシラーをセメントタンクで発酵、24ヶ月熟成しました。濁る赤紫の色調、カシス、カカオ、チェリージャムの濃厚な香りやごぼうの土っぽいニュアンスも感じます。滑らかなテクチャーに若干揮発酸を感じるまとまりのある美しい酸がアクセントとなり少しのタンニンがアフターを締めてくれます。		