



Zelige Caravent

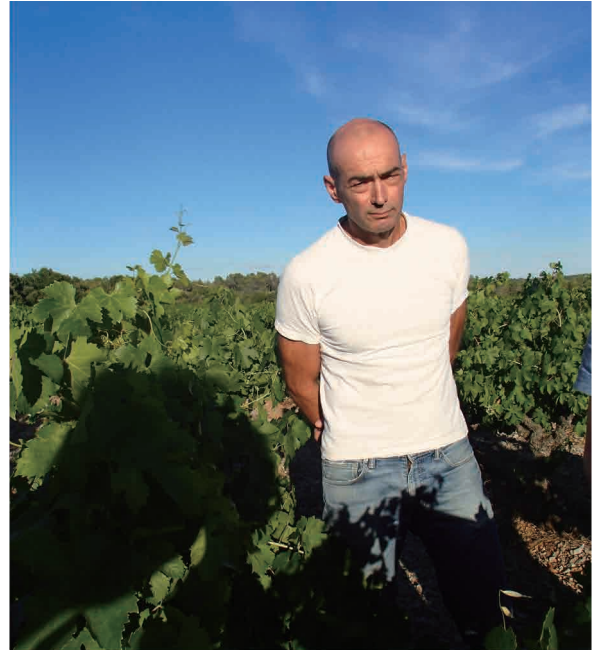
ラングドック地方
ゼリージュ・キャラヴァン

ピクサンルー 標高×石灰土壌が織り成すエレガント&ミネラリー

Luc-Michellは1967年5月4日生まれ。奥様のMarieと2000年から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を貰い、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、奥様も芸術家でとてもロマンティックな素敵なおカップルです。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お家族、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らっしゃいます。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。(新井順子)



【43354】Fleuve Amour フルーヴァムール07

呼称	Pic St Loup ピク・サン・ルー			
参考小売	¥4,500			
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・フルボディ			
栽培/認証	ビオディナミ ビオロジック/デメテル エコセール			
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	
	粘土石灰	250m・東	0.22ha・35hl/ha	
品種(収穫/面積/樹齢)	グルナッシュ 70% サンソー 10%			
	シラー 10% カリニャン10%(手摘み/平均60年)			
醸造	酵母 自生酵母			
発酵	9月15日収穫/除梗後、手動垂直式圧搾			
熟成	50hlのセメントタンクで18日間発酵(ルモンタージュ 10回) そのままマロラクティック発酵後、熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2009年8月28日			
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満			
アルコール度	14%			
特徴	フランス人作家ジョセフ・デルテイルの著書名をキュヴェ名に冠しました。雨が多かった07年ですが調和のとれた仕上がりで、粘土石灰土壌に育つ4品種をプレスしセメントタンクでルモンタージュを施しながら発酵・熟成しました。粘性豊かなレンガ色、カシスやバナナの熟成香を感じます。エレガントなタンニンを含んだ美しい出で立ち、滑らかなテクスチャーとテイストがいつまでも続きます。			

新着

酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)

