



Zelige Caravent

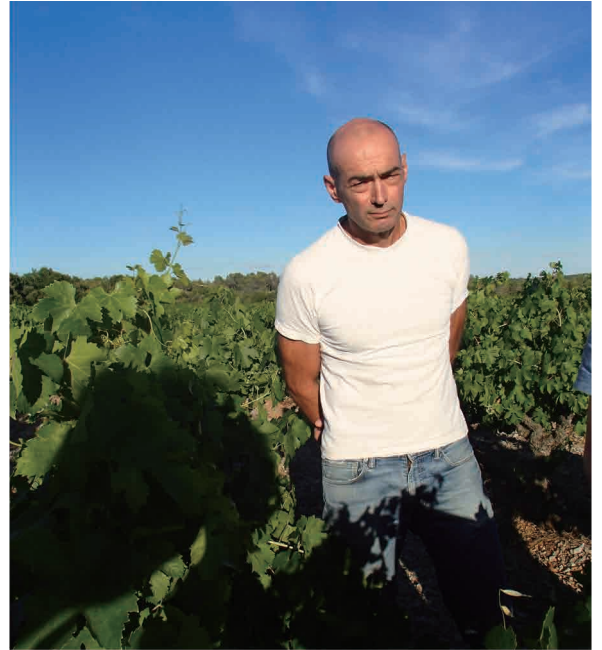
ラングドック地方
ゼリージュ・キャラヴァン

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-Michel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カップルです。畑の石すら美しく感じる、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らっしゃいます。収穫時には6名の手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)



[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	ビオディナミ/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

【41542】Ellipse エリプス11			【43112】Joli-Coeur ジョリクール17		
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	¥3,000	
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム SOLD OUT		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・向き 面積・収量
	粘土石灰	250m・東 3.6ha・25hl/ha		粘土石灰	250m・南東 4ha・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/面積/樹齢)	シラー 50% ムールヴェードル40% サンソー 5% カリニャン5% (手摘み/ 27 ~ 70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	9月1日収穫/ステンスタックとセメントタンクで21日間醸し	
熟成	そのまま16ヶ月熟成 無濾過・無清澄		熟成	ステンスタックで7日間[25℃]発酵 セメントタンクで9ヶ月[18℃]熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2019年7月31日	
SO ₂	瓶詰め時:15mg/L トータル:23mg/L		SO ₂	瓶詰め前:10mg/L トータル:20mg未満	
アルコール度	13%		アルコール度	12.5%	
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	おしどり夫婦のリュックとマリーが造る「美しいハート」という意のキュヴェで南仏の4品種をステンスタックとセメントタンクで醸し後、ステンスタックで7日間発酵、セメントタンクで9ヶ月熟成しました。深いパープルレッドの外観、ブラックペッパーの奥からカシスチョコの香り、穏やかな酸とこなれたタンニン、バランスの整った優しくエレガントな味わいがアフターへと流れます。	
【42481】IKEBANA イケバナ15			【42844】Velvet ヴェルヴェット14		
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	¥3,400		参考小売	¥3,900	
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム SOLD OUT		規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・フルボディ SOLD OUT	
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
	氷河期の石灰岩	180m・東 2.5ha・35hl/ha		粘土石灰	250m・東 2ha・35hl/ha
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)		品種 (収穫/面積/樹齢)	シラー 80% サンソー 10% グルナッシュ 10% (手摘み/ 35 ~ 65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 (マセラシオンカルボニックあり)		発酵	除梗後、セメントタンクで21日間醸し、7日間発酵	
熟成	そのまま12ヶ月熟成/無濾過・無清澄		熟成	セメントタンクで18ヶ月熟成 無濾過・無清澄	
SO ₂	瓶詰め時:10mg/L トータル:20mg/L未満		SO ₂	瓶詰め前:10mg/L トータル:20mg未満	
アルコール度	13%		アルコール度	13.5%	
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、柔らか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。		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主体にセメントタンクで発酵、18ヶ月熟成しました。詰まったブラックルビーの外観からカシスやバニラ、ハーブの香りを感じます。厚みの中にクリーンな口あたり、冷涼感の中にチャーミングな旨味・甘味・酸味のバランスが整った流れが心地の良いアフターへと続きます。	
【43354】Fleuve Amour フルーヴアムール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	バイオダイナミ ビオロジック/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			
	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、カシスやバニラ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。				

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)