



# Zelige Caravent

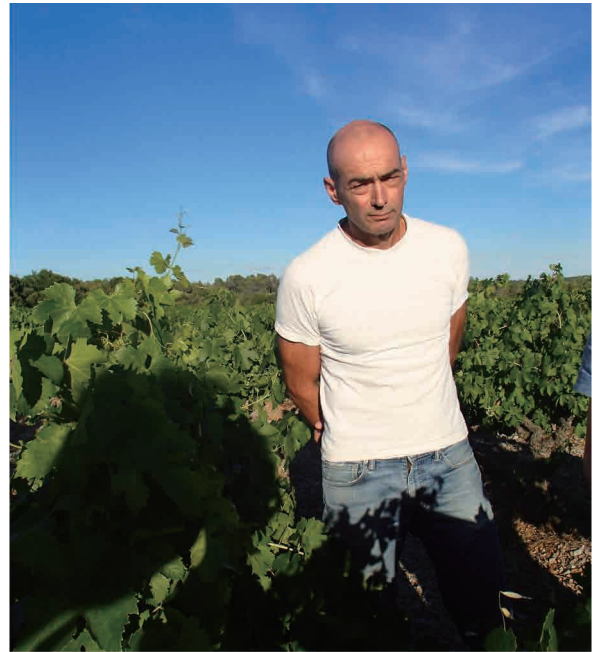
ラングドック地方  
ゼリージュ・キャラヴァン

## 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ーンは特別で、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)



【42847】Pour Toi Ma Belle プールトワマベル17		【44124】Velvet Part2 ヴェルヴェットパール2 19	
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	¥3,800	参考小売	¥4,800
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口	規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ
栽培/認証	バイオダイナミ/デメテル エコセール	栽培/認証	ビオロジック 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 粘土石灰 砂利 250m・東、南東	テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 粘土石灰 180m・東 1ha・37hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	サンソー 100% (手摘み/平均60年)	品種(収穫/樹齢)	シラー 100% (手摘み/平均35年)
醸造 酵母	自生酵母	醸造 酵母	自生酵母
発酵	直接圧搾後、ステンレスタンクで発酵	発酵	9月3日収穫/除梗後、醸し/空気圧式圧搾 ステンレスタンクで発酵
熟成	セメントタンクで熟成 無濾過・無清澄	熟成	セメントタンクで熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2020年7月28日
SO <sub>2</sub>	ComingSoon	SO <sub>2</sub>	無添加
アルコール度	12%	アルコール度	11.85%
特徴	gravetteという砂利と粘土石灰土壌に植わるサンソーを直接圧搾しステンレスタンクで発酵後、セメントタンクで熟成しました。オレンジを帯びたイエローの外観、とろりとした粘性、カリンジャム、すりおろしリンゴ、梨、フルーツマトのアロマを感じます。口中にしっかりとエキスが拡がり、完熟した柑橘の甘味と酸を感じ旨味が詰まった逸品です。	特徴	ロックグループ「ヴェルヴェットアンダーグラウンド」から命名しました。樹齢35年のシラーを除梗後、醸しプレスしステンレスタンクで発酵、セメントタンクで熟成しました。しっかりとした粘性の濃いガーネット色、ブラックチェリーやカシス、マッシュルームのアロマ、ボリュームーなアタックでしっかりと酸が溶け込んだ豊かな果実味、渋味も自立た過ぎず心地の良い仕上がります。

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)

