



# Zelige Caravent

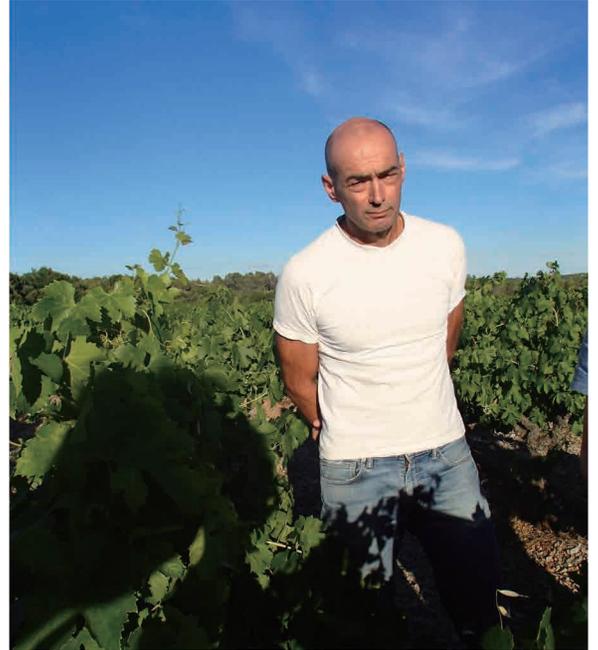
ラングドック地方  
ゼリージュ・キャラヴァン

## 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)



【44124】Velvet Part2 ヴェルヴェットパール2 19			【44125】Fleuve Amour フルーヴァムール14		
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		呼称	Pic St Loup ピク・サン・ルー	
参考小売	¥4,800		参考小売	¥5,300	
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	ビオロジック ビオディナミ/デメテル エコセール		栽培/認証	ビオロジック 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	土壌	標高・向き
	粘土石灰	180m・東	1ha・37hl/ha	粘土石灰	200m・東
				2ha・35hl/ha	
品種(収穫/樹齢)	シラー 100% (手摘み/平均35年)		品種(収穫/面積/樹齢)	グルナッシュ 60% シラー 30% サンソー 10% (手摘み/平均70年)	
醸造	酵母		醸造	酵母	
	自生酵母			自生酵母	
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		発酵	9月中旬収穫/75%除梗・25%全房で醸し セメントタンクで11ヶ月間発酵・熟成	
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		熟成	無濾過・無清澄 瓶詰め:2015年8月25日	
SO <sub>2</sub>	無添加		SO <sub>2</sub>	無添加	
アルコール度	11.85%		アルコール度	13.5%	
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、ポリフェノールなアタックでしっかりと酸が溶け込んだ豊かな果実味、渋味も目立た過ぎず心地の良い仕上がりです。		特徴	sur le fleuve amour (愛の河)という本のタイトルをキュヴェ名に冠しました。75%除梗したグルナッシュを主体とした3品種をセメントタンクで発酵・熟成しました。朱色の入ったブラックカーネット色、カシスジャムやブルー、湿った土の香り、丸みのある熟成感と渋みやしっかりとしたタンニンで厚みのあるボディは完熟した旨味がアフターに長く続きます。	

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)

