

C O S M O J U N



ゼリージュ キャラヴァン
Zelige Caravent



南仏、ラングドックに又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-Marie Michel 氏、2000年〜畑を購入し無農薬で始めましたが、最初は納得行かなかったので農協に葡萄を売り、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25ha を持って葡萄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3ha を貰い、その他近くの畑を

10ha 購入し、ワイン作りを始めました。その10ha 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400〜600m 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沢山綺麗な石があり、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」のキャラバン見たいだと、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、こ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…御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。一緒に行った弊社のスタッフは Luc の T



シャツの方が気になったようです。ヘルムートラングというメーカーでおしゃれなブランドの T シャツだそうで(しかもそれを10年間も着続けてとても味があります)、でも私にはチンプンカンプンです。そういうお洒落な粋なイケ面生産者でもあります。昨年11月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。(2012.9.11第1回目訪問)



Vin de France Manouches 2011 (マヌーシュ)



樹齢45年のアリカント80%、サンソー20%のブレンド。収穫は一番遅くまで待ち、何と10/21に行いました。最初は別々のタンクで発酵、発酵速度が速くなってからブレンド。この2010年は酵母菌が強かったのでそれが出来ました。最終的に3週間で発酵終了、そのままコンクリートタンクでマロラティックを春迄行います。昔はアリカント100%だけで醸造していた時期もあり、それから10%サンソーを入れる事によって味わいがまろやかになり最後は20%迄入れました。最終的にこの割合が一番と！これで落ち着いたのです。天然アルコール度数14.69度、でもその重たさを決して感じません。

スタイリッシュでモダンな味わい、でも決してシャープな冷たいタイプでなく優しいナチュラルワイン。渋みが舌に滑らかで、香水の香に満ち溢れ、かつインパクトが強い印象的な味わい。ラベルはジプシーのシンボル、キャラバンのホイールの模様です。10mg SO2添加。ワインの名前のマヌーシュとは、ジャズのジャンルの1つだそうです。参考までに・・・



マヌーシュ・ジャズ(又はマヌーシュ・スウィング・ジプシー・スウィング)とは、ギタリストである[ジャンゴ・ラインハルト](#)が代表とする音楽形式の一種です。そもそも「マヌーシュ」とはフランス北部やベルギーで生活しているロマ民族の人を指します。英語圏では「ジプシー」と呼ばれていますが偏見や差別的な意味を含むため、人間という意味の「ロマ」を使うようになってきました。マヌーシュジャズではソロをとるギターとそのサイドで伴奏をするギター数人、フィドルやクラリネットが入る編成が地盤にあり、その他アコーディオンやピアノ、金管楽器・打楽器など基本的なスタイルにこだわらず表現しているアーティストも多数います。短いテーマ(曲のメロディ)を演奏した後はアドリブによるソロを順番に行い、最終的にもういちどテーマを演奏し、エンディングという構成が基本にあります。スタンダードジャズも多くカバーしており、ジャンゴラインハルトもアメリカのジャズ、エディリングなどのプレイをコピーし自分流にアレンジして誰にも真似のできない自己のプレイを確立しました。今でも現役でプレイしているアーティストは多数います。

AOC Languedoc Pic Saint-Loup Velvet 2010



去年この2009年をリリースして吃驚なされた方も多いいと思います。もう在庫はありませんが、2010年をご紹介します。20～35年のシラー100%5つの畑をブレンド、お爺様の畑もその1つです。コンクリートタンクで4週間発酵、しっかりとした味わいで非常にパワーがあります。が、非常に果実香が前面に出ている、100%シラーという皆様吃驚します。パワーと厚みがありますが、そのタンニンは非常に滑らかで、若干かんぞうのようなエキゾチックな香が見え隠れし、複雑な中に甘いブラックチェリーや煮詰めたカシスのような香であふれております。渋みが後から来るのですが、その喉腰がやけに滑らか、不思議な味わいです。パワーがあるのに引っかけられない味わい、Rhoneとは全く違うシラーです。天然アルコール度数14.24度、しかしそれを感じさせません。2年連続で外さないのもうこのスタイルなのでしょう。



AOC Languedoc Pic Saint-Loup Fleuve Amour 2010



グルナッシュ80% シラー10%ムールヴェードル10%。天然アルコール度数何と15.68度。

フランスの作家ジョセフ・デルティユさんの小説のタイトル「Fleuve Amour」が大好きで、ここから名付けました。このラベルは全部1枚1枚奥様が手で実際に書いたもので全部違います。全て手作り、1本も同じラベルはありません。アクリルなので水に溶けても色は変わらないそうです。コンクリートタンクで4週間発酵、果実香が非常に特徴的で、ボリュームも厚みもこのワイナリーの Top Cuvee。楽しく堂々としたワイン。若干残糖があるような感じですが、分析上はありません。

それだけ風味が強いのでしょう。ラベルのイメージの通りお花畑にいるような気にさせてくれるワインです。

Vin de France Blanc Un Poco Agitato 2008



これは南仏のモンラッシェです。最初飲んだ時、吃驚しました。

20年の樹齢シャザン100%、ラングドックの土着の品種で Chardonnay と Listan（パロミノ種）の交配品種です。発芽が早く、ラングドックのオード県の限られた規模にだけ栽培されている食用主要の品種なので、初めての方の方が多いと思います。

収量は20HL/HA、収穫後プレスして INOX タンクで発酵、マロラティックもそのまま行います。グラスに注ぐと色は黄金色、まるでここからモンラッシェです。

香は色から想像する通りキンモクセイや干杏、オレンジマーマレード、味わいもボリュームたっぷりですが若干残糖があります。いつまでもいつまでも余韻が長く「凄い!」としか言いようのないワインです。一度飲んだら決して忘れません。

シャザンという品種はあまり経験がないので、まだ良く解りませんが、品種それ自体にはシャルドネ同様、個性が弱いのだと思います。なので作り手、醸造方法によって味わいが決定されるのかもしれませんが。何故ならヴァンテージが違い、熟成させると全く別の美味しさになります。個性がないから作り手の個性が前面に出て、こんなワインも誕生するのかもしれない。

※資料中のアルコール度数は、分析表を基にご説明させていただいておりますが、ワインのラベルには違うアルコール度数が表示されているものもございます。まだ輸出に慣れていない小さな生産者のため、ラベルに正確な度数を表示しないまま、使用しているようです。何か問題等がございましたら、弊社にご相談くださいませ。