

## Jeff Carrel ジェフ・カレル



ジェフ・カレル。1969年にパリで生まれ、化学を研究するために22年間「ゲードール」地区に住んでいました。しかし彼は人生の進路を変え1992年、南仏モンペリエでワインの研究を始めたのです。

1994年、ワイン醸造学の国立卒業証書を取得して卒業。その後は、ロワール、アルザス、ラングドックなどフランスのワイン産地をめぐり、「Domaine de la Grange des Peres」や「Mas Daumas Gassac」でワイン造りを経験しました。

1996年からボルドーに拠点を置く大きなワイン商に所属して、その会社のラングドック地区にある子会社の技術業務を管理。1998年から2003年まで「Domaine Puydeval」の管理も任されました。

2000年には自身によるコンサルタント会社を設立。2004年以降はコンサルティング事業と流通会社の経営に専念しました。現在でも南仏を中心に、プリアート、ボルドー、ボジョレー、ブルゴーニュ地方でもコンサルタント業務を行っています。ジェフ・カレルは近年、自身のワイン造りを意欲的に行っています。

ナルボンヌから西に約30km、サン＝ローラン＝ド＝ラ＝カブレリスにあった古いカーヴを改修して、2017年に「MAISON CARREL」を設立しました。

### 【Point De Vue＝視点】

ジェフ・カレルの考える生物学的視点からのワイン。ラベルに描かれている男性はカレル彼自身。鳥は環境保護へのシンボルとして描いている。ワインはファヴレザン(Corbiere)にある醸造所で醸造を行った後、メゾン・カレルで熟成、清澄、ボトルングを行っています。





## 2022 Point de Vue Blanc Vin de France

ポワンド・ヴュ ブラン ヴァンド・フランス 参考上代¥3,200 (税込¥3,520)

ブドウ品種: リースリング 75%、シャルドネ 25% 収穫量: 約 55hl/ha

畑・土壌: ベジエ北西部にある畑。砂質土壌(リースリング) 粘土石灰岩土壌(シャルドネ)

醸造・熟成: 収穫は機械と手摘みの両方で行う。ダイレクトプレス。天然酵母で発酵。醸造中のSO<sub>2</sub>の添加無し。

シャルドネはマロラクティック発酵を行うコンクリートタンクで澱と一緒に熟成。

少量のSo<sub>2</sub>を添加して 2023 年に瓶詰め。

※Elle à Table : Médaille Or

※International Wine & Spirits Awards : Médaille Or

※James Suckling : 91/100



## 2019 Point de Vue Rouge Vin de France

ポワンド・ヴュ ルージュ ヴァンド・フランス 参考上代¥3,200 (税込¥3,520)

ブドウ品種: サンソー40%、シラー30%、グルナツシュ 20%、カリニャン 10%、

樹齢: 15~60 歳 収穫量: 約 35hl/ha

畑・土壌: コルビエール山塊の東端にある畑。粘土石灰質土壌、砂岩土壌

醸造・熟成: 手摘みで収穫。40%は全房。サンソーとシラー及びカリニャンとグルナツシュはブドウの段階で混ぜる。

天然酵母で発酵。醸造中のSO<sub>2</sub>の添加無し。

マロラクティック発酵後にアッサンブラージュしてコンクリートタンクで澱と一緒に熟成。

少量のSo<sub>2</sub>を添加して 2020 年に瓶詰め。

※Tasted Wine Andreas Larsson Languedoc : 91/100

※Berliner Wein Trophy (Dégustation d'été) : Médaille d'Or

※James Suckling : 90/100