

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。

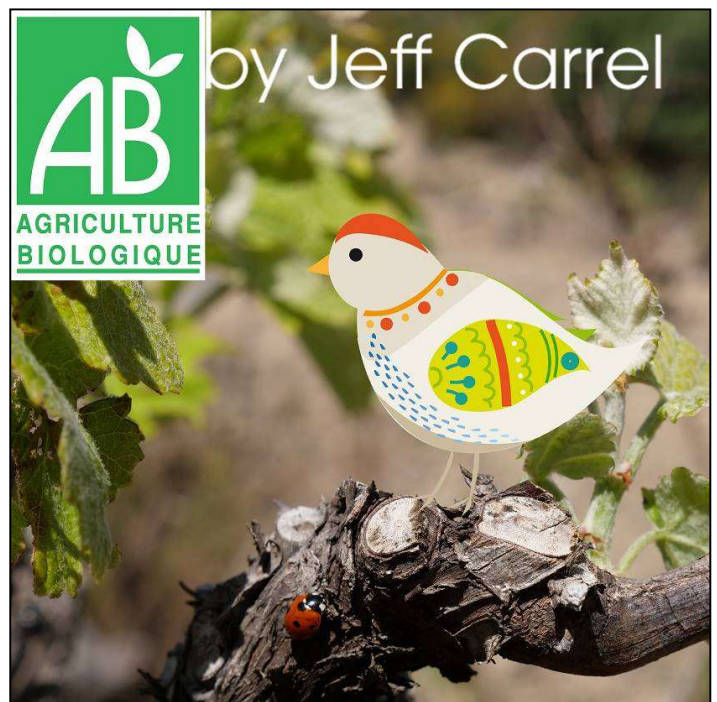
2000 年には自身によるコンサルタント会社を設立。2004 年以降はコンサルティング事業と流通会社の経営に専念しました。現在でも南仏を中心に、プリオラート、ボルドー、ボジョレー、ブルゴーニュ地方でもコンサルタント業務を行っています。

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

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SO₂ 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So₂ 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

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SO₂ 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So₂ 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