

Jeff Carrel

ジェフ・カレル



" Des vins pour la vie "
「人生のためのワイン」

エノログ（ワイン醸造技師）の国家資格を持ち、アルザス、ブルゴーニュ、ボージョレ、ラングドック・ルーシオン、ボルドーなどで栽培・醸造コンサルタントとして活躍するジェフ・カレルが、コルビエール地区のサン・ローラン・ド・ラ・カブレリス村に2007年に設立したメゾンです。19ヘクタールの自社畑に加え、自ら検分して選定した350ヘクタールの契約畑より、ビオロジックやビオディナミ、リュット・レゾネで栽培されたぶどうを中心に購入して自家醸造しています。

「私たちは「simple but not simplistic wine」（シンプルでありながら単純ではないワイン）をモットーに、お手頃な価格帯のワインを中心に造っています。すべてのワインには独自の世界観と物語が宿っており、美味しさはもちろん、それぞれのワインが持つ個性を何よりも大切にしています」。

超一流の醸造技術に裏打ちされたその個性豊かな作品群は、フランス国内の数えきれないほどのレストランやピストロ、カフェで楽しまれているのみならず、5大陸すべて、43カ国もの国々に輸出されています。

ご紹介する「キュヴェ・ア・リタリエンス」（イタリア風のキュヴェ）は、南仏コルビエール産のサンジョヴェーゼを100%使用した非常に珍しい作品です。

「私たちが住んでいるコルビエールはここ数年、トスカーナの雰囲気醸し出しています。棚仕立てのぶどう樹や糸杉に囲まれた小麦畑が点在する、そんな風景です。唯一、ぶどう品種だけが欠けていました（^^）が、わずか3ヘクタールのみで素晴らしいサンジョヴェーゼをリュット・レゾネ栽培しているこだわりのヴィニユロンとの出会いがあり、私の手でワインに磨き上げました」。

所在村	Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse
所有畑面積	19ha
醸造家	Jeff Carrel
趣味	仕事
継承年	2007年
栽培	「HVE（Haute Valeur Environnementale）」の最高段階「レベル3」の認証を取得したサンジョヴェーゼを購入
醸造	除梗100%。天然酵母のみで発酵。ステンレスタンクによる清潔な醸造。ビン詰め時にのみ極少量のSO2を使用
販売先	フランス国内55%（レストランやピストロ、カフェ、ホテルが多い、ワインショップ）、輸出45%（5大陸43カ国）
掲載実績	「Guide Hachette」、「Gilbert & Gaillard」、「Vert de Vin」、「James Suckling」等
Web	https://www.jeffcarrel.com/en/



Sangiovese Cuvée à l'Italienne

サンジョヴェーゼ キュヴェ・ア・リタリエンス

AOCコルビエール産のサンジョヴェーゼ100%（AOC指定外品種のためVin de Franceになります）。3ha。粘土石灰質土壌。樹齢約10年。ステンレスタンクで発酵後、10ヶ月間熟成。ビン詰め時にのみ極少量のSO2を使用。