

# Vignobles Vellas

## ヴィニョブル・ヴェラス



" Utilise les coteaux ensoleillés du Sud de la France comme toile et une multitude de vignes et de terroirs comme palette pour composer ses chefs-d'œuvre "

「陽光降り注ぐ南仏丘陵地帯のキャンパスに、多数のぶどう畑とテロワールのパレットを使って傑作を描く」

モンペリエ市のすぐ北、ラングドック中心部のテラン村に1929年より続くぶどう栽培家です。長らく協同組合に加盟していましたが、1995年に4代目ニコラ・ヴェラスが脱退してドメーヌを興しました。当時は13ヘクタールの畑を所有していましたが、ニコラの燃えるような情熱と確かな腕、類まれなセンスによって飛躍的な発展を遂げ、2024年現在の総所有面積340ヘクタール、ラングドック一帯に13ものドメーヌを擁する一大グループへと成長しました。高品質で創造性溢れるその作品群は、フランス全土はもちろん、世界50ヵ国以上で親しまれています。

「卓越性、信頼性、革新性を追究し続けることが私のモットーです。飲んでくださる方の本当の感情を解放するワインを造りたいと思っています」。

ご紹介する「ミセス・シーフード」は2018年にリリースされたフラッグシップワインのひとつで、グループの本拠地でもある最主カドメーヌ「マス・デュ・ポン」で醸造されています。

「ラベルに描いた通り、あらゆる魚介類に合うようにと試行錯誤を繰り返して完成させたワインです。私は一年中仕事に没頭していますが、唯一の趣味は休日に家族や友人たちとバーベキューをすることです。地中海に抱かれたこの地は魚介類の宝庫で、ジュージューと焼きあがった魚やエビ、カニ、貝などにこのワインを合わせると、それはもうたまらない、至福の時です。日本の皆様には、ぜひお刺身やお寿司とも合わせていただきたいです」(以上ニコラ・ヴェラス)。

6種類の貴品種それぞれのイメージや特徴に合わせて人気の宝石を大胆にラベルにあしらった、「ジュエル・シリーズ」も合わせてご紹介します。

所在村	Teyran
所有畑面積	340ha
醸造家	Nicolas Vellas
趣味	ワイン、ウイスキー、家族でのバーベキュー、ファーマーズマーケットの開催、雄牛の飼育
継承年	1995年
栽培	リュット・レゾネ栽培。セレクション・マサル（マス選抜）を実施
醸造	収穫はすべて手摘み。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
販売先	フランス国内55%（ワインショップ中心）、輸出45%（EU各国、イギリス、アメリカ、カナダ、アジア各国等約50ヵ国以上）
掲載実績	「Guide Hachette」、「La Revue du Vin de France」等
Web	<a href="https://www.vignobles-vellas.com/">https://www.vignobles-vellas.com/</a>

### Mrs. Seafood

ミセス・シーフード



AOC Languedoc. ルーサンヌ60%、マルサンヌ30%、ヴィオニエ10%。リュネル村に30ha。粘土石灰質土壌。平均樹齢20年。収量は60hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、6ヶ月間熟成。清澄は行わず、軽くフィルターをかけてビン詰め。

### Red Rubis

レッド・ルビー



IGP Pays d'Oc. ピノ・ノワール100%。粘土石灰質土壌。平均樹齢35年のVV。収量は50hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、6ヶ月間熟成。

### Black Diamond

ブラック・ダイヤモンド



IGP Pays d'Oc. カベルネ・ソーヴィニヨン100%。粘土石灰質土壌。平均樹齢35年のVV。収量は50hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、225リットルの樽で12ヶ月間熟成。



## Purple Amethyst

パープル・アメジスト

IGP Pays d'Oc。メルロ100%。粘土石灰質土壌。平均樹齢35年のVV。収量は50hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、6ヶ月間熟成。



## Golden Topaz

ゴールデン・トパーズ

IGP Pays d'Oc。シャルドネ100%。粘土石灰質土壌。平均樹齢35年のVV。収量は50hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、225リットルの樽で6ヶ月間熟成。清澄は行わず、軽くフィルターをかけてビン詰め。



## Green Emerald

グリーン・エメラルド

IGP Pays d'Oc。ソーヴィニヨン・ブラン100%。粘土石灰質土壌。平均樹齢35年のVV。収量は50hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、6ヶ月間熟成。清澄は行わず、軽くフィルターをかけてビン詰め。



## Blue Sapphire

ブルー・サファイア

IGP Pays d'Oc。ヴィオニエ100%。粘土石灰質土壌。平均樹齢35年のVV。収量は50hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、6ヶ月間熟成。清澄は行わず、軽くフィルターをかけてビン詰め。