



シェ・セザールは、この地でワインを一生造り続け、その品質を守り続けて行きたいという思いから立ち上げられました。それから現在で3代目になり、自然と人との更なる調和を目指し、自然有機農法への転向を決意しました。

先人の心を受け継ぎ、私たちの子供達にそれを受け継いでいくことこそ、我々の使命だと考えています。

ラングドック・ルシヨン地方:

当農園は、地中海から15kmのラングドック地方、ニサン・レ・ザンセリユーヌ自治体のペリエ村にあります。

アンセリユーヌ城砦や考古学博物館、ミディ運河は村の主要な観光名所です。

ニサン・レ・ザンセリユーヌ村は、何百年も前からその地理的背景により、航路と陸路の交差する重要な場所でした。



土壌と気候:

緩やかな丘の斜面に広がるブドウ畑は主に粘土・石灰質の土壌で、平地に広がる畑は河川から流されてきた土砂状の沖積土で覆われています。温暖な冬と暑く乾燥した夏が特徴的な地中海気候で、降雨量はこの地方で最も少なく、平均日照時間も1年で300日と恵まれています。また、ピレネー山脈を越えて吹く北風と湿った海風がブドウの成長に影響を与えています。

ブドウ品種:



ラングドック・ルシヨン地方で一般的に栽培されているシラー、グルナッシュ、ムールヴェードルの他、比較的新しい交配品種であるマルスラン(グルナッシュとカベルネ・ソーヴィニヨンの交配)、またボルドーで多く栽培されているメルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン、ソーヴィニヨン・ブランといった品種も栽培しています。

赤ワインブドウ品種の1ヘクタール当たりの収穫高は、3500~4000リットル、白ワインだと5500~6500リットルになります。ブドウの木に立てられる支柱は、葉の表面がしっかりと太陽に当てられるように、また、ブドウの最適な健康状態を保つ風通しをさらに良くするように、とても高く作られています。ブドウの実が健康でしっかり熟していればいるほど、天然の香りとタンニンでいっぱいになるのです。私たちの喜びは、その恵みを皆様と分かち合うことにあるのです。

その他のサービス:
ワイン試飲。



ソーヴィニヨン・ブラン2008:

味わい: グレープフルーツやライムのような香りの要素の高い白ワイン。フルーティーで爽やかな飲みやすさ。

料理との相性: アペリティフまたは魚料理と合わせてお楽しみください。10℃くらいに冷やしてお召し上がりください。



ディヴァン・ロゼ:

ブドウ品種: マルスラン、シラー、カベルネ・ソーヴィニヨン

味・料理との相性: 酸とまろやかな果実味の調和のとれたワイン。フレッシュサラダや、バーベキューなどにぴったりです。10℃くらいに冷やしてお召し上がりください。



ディヴァン・ルージュ:

ブドウ品種: メルロー主体。

味・料理との相性: フルーティーでふくよかな広がりを持つ赤ワイン。ポトフ、シチュー、子牛のクリーム煮などの温かい料理との相性がよいでしょう。18℃くらいのやや高め温度でお楽しみください。



キュヴェ・デ・サージュ:

ブドウ品種: カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、シラー、グルナッシュ。

味・料理との相性: 18ヶ月にわたる樽熟成により、ボリューム感あるしっかりとしたワインに仕上がっています。お召し上がりいただくときには、デキャンタージュをお勧めいたします。お肉料理や熟成したチーズとともに18℃くらいでお楽しみください。