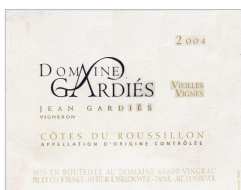


Jean Gardiès of Domaine Gardiès produces some of Roussillon's best value reds. The appellation, hard by the Spanish border, is home to many old-vine Grenache vineyards.

「ドメヌ ガルディエのジャン ガルディエは、いくつかのルシヨンの最もお値打ちな赤ワインを造ります。このアペラシオンは、スペインの国境のすぐ近くで、たくさんの古木のグルナッシュの畑があります。 「ワインスペクテーター2009.10.15」

ルシヨンで最も革新的な生産者 ドメヌ ガルディエ

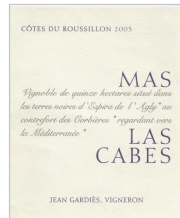


「この地域は昔からのワイン生産地ですが、どちらかという甘めのものや日常消費用のワインなどが多く、自分の家でもそういったものを作っていました。でも、このテロワールで自分たちのワインがどこまで市場に認められるかやってみたいのです。」と、ジャン ガルディエ(1961年生)は、やはりこの地域のトップ生産者ドメヌ ゴビを含む友人達と、ルシヨンの評価を高めるべく栽培・醸造に情熱を注いでいます。その努力に呼応するようにワイン雑誌などで高い評価を得ています。クラスマンでは「ルシヨン独特の欠点である重苦しさがない」生産者として絶賛され、「ワインスペクテーター」でもルシヨンの新しい生産者の一人として紹介されています。また、2002年の「ガイド アシエツ」では《coup de coeur》(3ツ星ラベル付き掲載の最優良ワイン)として「毎年このドメヌの素晴らしいワインについて話題にできるのではないだろうか?」とコメントされています。また、アンドリュ ジェフォード「ザ ニュー フランス」にも、ゴビと共に2ツ星で掲載されています。さらに、「ルヴュド ヴァンド フランス」の《特集ミレジム2004》で『チャンピオン デュ ルシヨン』の5軒の内の1軒に選ばれています。生産量の内、70%が輸出されています。

DOMAINE GARDIES ドメヌ・ガルディエ 1ツ星 コート・デュ・ルーシヨン・ヴィラーージュと甘口ワインをほぼ同量造っているドメヌで、1990年からジャン・ガルディエが受け継いでいる。コート・デュ・ルーシヨン・ヴィラーージュの「トータヴェル」はシラーの特徴がよく出たワインで、口当たりのボリューム感が素晴らしい。同じコート・デュ・ルーシヨン・ヴィラーージュの「ラ・トル」は、ムールヴェードルをやや多めに使い、木樽で熟成させたもので、より濃密でタンニンも強い。総じて、1997年以降の赤の品質には特筆すべきものがある。「クラスマン2004 日本語版」

《収穫量を減らし、5ヶ月間も澱と共にタンクで熟成しています。ミスカの香りが特徴です。》

ヴァンド ペイ デ コート カタラン ブラン マ ラ カーブ 旧価格¥2,205(本体価格¥2,100)
FB-346 2008 Vin de Pays des Côtes Catalanes Blanc Mas Las Cabes



《白》【辛口】生産者:ドメヌ ガルディエ **〔新価格〕 ¥2,100**(本体価格¥2,000)
 葡萄品種:ミスカ(70%)、グルナッシュ ブラン(15%)、マカベオ(15%)
 マ ラ カーブは、1990年にエスピラ ド ラグリ近郊に購入した15haの畑で、土壌はシスト ノワール(黒色片岩)が多く見られる土壌です。収穫量は35hl/haです。特徴的な香りを持つミスカを主体とした辛口ワインです。8時間スキンコンタクトします。5ヶ月間澱と共にタンクで熟成させます。
 白桃やレイシ、メロンの甘い香りがあり、細やかなキメ、生き生きとした辛口白ワインです。食前酒として、またアスパラガスや野菜のフライなどに良く合います。

コート デュ ルシヨン ブラン レ グラシエール
FB-59 2008 Côtes du Roussillon Blanc Les Glacières **¥2,940**(本体価格¥2,800)

《白》【辛口】生産者:ドメヌ ガルディエ 葡萄品種:グルナッシュ ブラン(40%)、ルーサンヌ(40%)、マカベオ(20%)
 熟成:1年樽、8ヶ月間
 6~10時間マセラシオンペリキュール(スキンコンタクト)を行ってから発酵を行います。熟成は1年樽で8ヶ月間行います。畑は標高350mのところにあり涼しいために、このエリアの一般的な白ワインに比べ、心地よい酸味が感じられます。エレガントな樽の香り、素晴らしい味わいとコク、長い余韻があります。'08年が、「レ メイユール ヴァンド フランス2010」で15.5点。

《リーズナブルな価格でガルディエのワインが楽しめる人気のワイン。》

コート デュ ルシヨン マ ラ カープ

旧価格¥2,205(本体価格¥2,100)

FB-73 2008 Côtes du Roussillon Mas Las Cabes

〔新価格〕 **¥2,100**(本体価格¥2,000)

《赤》【フルボディ】生産者:ドメヌ ガルディエ

葡萄品種:シラー(60%)、グルナツシュ(30%)、カリニャン(10%) 熟成:50%→バリック、8ヶ月間、50%→コンクリートタンク
50%をバリックで8ヶ月、50%をコンクリートタンクで熟成させたガルディエのスタンダードクラスの赤ワインです。収穫量は40hl/haで、21日間醸しをします。濃い赤紫色で、新鮮なブラックチェリーの香りがあります。目の詰まったタンニンと豊かなアルコール、ふくよかでボリュームのある味わいです。手頃な価格で、ガルディエのワインが楽しめます。ロバート パーカー Jr.おすすめのお値打ちワインを集めた「パーカーズ ワイン バーゲンズ」に掲載。

《早く熟する畑のシラー主体のキュヴェ。果実味とフレッシュさを持ち合わせています。》

コート デュ ルシヨン ヴィラージュ レ ミレール

旧価格¥3,150(本体価格¥3,000)

FA-712 2007 Côtes du Roussillon Villages Les Millères

〔新価格〕 **¥2,940**(本体価格¥2,800)



《赤》【フルボディ】生産者:ドメヌ ガルディエ 葡萄園面積:15ha

葡萄品種:シラー(50%)、グルナツシュ(40%)、ムールヴェードル(10%)

熟成:80% → 500Lの樽、8~10ヶ月間

“ミレール”のシラーは早く熟成するので、果実味とフレッシュさを持ち合わせています。収穫量は30hl/haに抑えています。アルコール発酵は12日間行ないます。マロラクティック発酵はタンクで行い、80%のワインは木の香りをあまりつけないように500Lの樽で8~10ヶ月熟成させます。クリアで輝いており、深いガーネット色を持っています。日の当たった石灰土壌と完熟したベリーの良いブーケが感じられます。ジャムを思わせるようなたっぷりとした果実味、調和したタンニンが舌に広がります。充実した味わいで、力強く魅力的です。'07年が、「レ メイユール ヴァンド フランス 2010」で15.5点。ロバート パーカー Jr.おすすめのお値打ちワインを集めた「パーカーズ ワイン バーゲンズ」に掲載。

《70~90年樹齢のグルナツシュを主体としたキュヴェ。》

コート デュ ルシヨン ヴィラージュ トータヴェル ヴィエイユ ヴィーニュ

旧価格¥4,410(本体価格¥4,200)

FA-713 2005 Côtes du Roussillon Villages Tautavel Vieilles Vignes

〔新価格〕 **¥4,200**(本体価格¥4,000)

《赤》【フルボディ】生産者:ドメヌ ガルディエ 葡萄園面積:10ha 熟成:新樽(20%)・1~2年樽(80%)

葡萄品種&樹齢:グルナツシュ(70%・70~90年)、カリニャン(10%・60年)、シラー、ムールヴェードル(10%・20年)

樹齢は、グルナツシュが70~90年、カリニャンが60年、ムールヴェードルが20年です。通常このエリアで認められている収穫量は45hl/haのところ、グルナツシュの収穫量は20ha/hl以下です。樽は20%が新樽で、残りは1,2年樽を使います。ファイニングもせずフィルターも使わずに、すべての樽をブレンドしてから瓶詰めします。クリアで輝きのある深いルビーレッド、ブラックカレントやスパイスの風味が感じられます。しっかりした構成の中にも滑らかさと柔らかさがあり、葡萄そのものの凝縮感があります。'05年が、「レ メイユール ヴァンド フランス 2008」で16.5点。

《スペイン・カタルーニャ地方原産のムールヴェードル主体。「ギド アシェット」で3ツ星(満点)獲得!》

コート デュ ルシヨン ヴィラージュ ラ トル

FA-714 2004 Côtes du Roussillon Villages La Torre

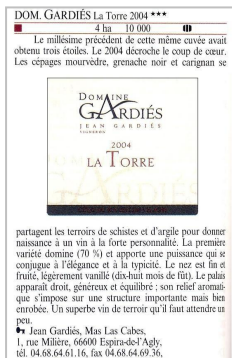
〔新価格〕 **¥5,250**(本体価格¥5,000)

《赤》【フルボディ】生産者:ドメヌ ガルディエ 葡萄園面積:4ha

葡萄品種&樹齢:ムールヴェードル(70%)、グルナツシュ(20%・50年)、カリニャン(10%・50年)

熟成:新樽(60~70%)・1年樽(30~40%)、20~22ヶ月間

エスピラ村の畑です。ガルディエの造るムールヴェードルはスペインのカタルーニャ地方が原産地で、ボルドーのカベルネ ソーヴィニオンのようにしっかりとしたタンニンがいつもある品種です。グルナツシュとカリニャンは共に、50年樹齢です。収穫量は25hl/haに抑えています。熟成はファレーズ同様、60~70%新樽を使い、残りは1年樽で20~22ヶ月熟成します。大変深いルビー色を持ち、完熟フルーツや石灰、花のブーケを感じさせます。力強いフルボディで甘草とタンニンが舌に感じられます。また、アフターにはトーストの香ばしい感じが隠れています。完璧なコンビネーションでパワフルさを感じますが、複雑さがエレガントにも感じられます。'04年が、「ル ギド アシェット デ ヴァン 2008」で3ツ星、「ル クラスマン デ メイユール ヴァンド フランス 2007」で17点。



《ギリギリまで葡萄樹にプレッシャーを与えて、収穫量を抑えています。》

コート デュ ルシヨン ヴィラージュ トータヴェル レ ファレーズ

FA-715 2003 Côtes du Roussillon Villages Tautavel Les Falaises

〔新価格〕 **¥6,300**(本体価格¥6,000)

《赤》【フルボディ】生産者:ドメヌ ガルディエ

葡萄品種&樹齢:シラー(70%)、グルナツシュ(20%・70~90年)、ムールヴェードル(10%) 葡萄園面積:2ha

シラーが一番古いもので30年樹齢、グルナツシュは70~90年です。すべての品種は、収穫量は20ha/hl以下に抑えています。ヴィエイユ ヴィーニュ(FA-713)よりも強く、ストレスにならないギリギリのところまで葡萄の木にプレッシャーを与えます。60~70%新樽を使い、残りは1年樽で20~22ヶ月熟成します。強烈な深く濃いルビーレッドで、ガーネットのハイライトがあります。ブラックベリーやブラックカレントのコンビネーションが口の中に広がります。とても熟したベリーのフレーヴァーがオークによって強まっています。極めてフルボディでタンニンのストラクチャーがうまく結合しています。'03年が「ル クラスマン デ メイユール ヴァンド フランス 2006」で7.5点/1ツ星。