

VIGNOBLES JEAN-PAUL GARDE

—— ヴィニョーブル ジャン ポール ガルド ——



写真左：フレデリク / 写真右：ジャン ポール

5 世代にわたり受け継がれてきた家族経営の生産者

今ではポムロールなど3つのアペラシオンで4つシャトーを所有するまでに成長



2011年訪問時に撮影。慣れた手つきでグリーンハーベストをして見せるジャン ポール。話の途中でも、気になるところがあると黙々と作業をし始める姿が印象的でした。

ヴィニョーブル ジャン ポール ガルドは1886年に設立され、5世代にわたり同じ一族にて経営される生産者です。当初はワイン造りだけでなく、混合農業を行っていました。1960年代に、現在のオーナーであるジャン ポール ガルドが引き継ぎ、ワイン造りを専業とするようになりました。そして、ジャン ポールは40年以上にわたり葡萄栽培とワイン造りに心血を注ぎ、新たな葡萄の植樹、セラーの建設、最新技術の導入を行ない、ワイナリーを発展させてきました。そして、ポムロール、ラランド ド ポムロール、モンターニュ サンテミリオンで4つのワイナリー（Château La Truffe, Domaine du Grand Ormeau, Château de Marchesseau, Vieux Château Goujon）を所有するまでに成長しました。現在ジャン ポールはワイン造りから一線を退き、息子のフレデリクが中心となってワイナリーを運営しています。

現在、全体で30haの畑を所有、ラランド ド ポムロール(26.11ha)、ポムロール(2.35ha)、モンターニュ サンテミリオン(1.3ha)の3つのアペラシオンで、伝統と現代的技術をうまく融合させながら、質の高いワイン造りを目指しています。葡萄の栽培比率はメルロ70%、カベルネ フラン23%、カベルネ ソーヴィニヨン7%です。

除草剤や化学肥料は使用しません。2015年から近隣の生産者達と協力し、周辺エリアでも殺虫剤の使用を止め、フェロモンカプセルの設置を始めました。また、除草剤を使うかわりに土を耕します。これにより地中の微生物活動が活性化し、水はけもよくなります。気候変動の影響がある中、畑作業に関するすべての要素がより重要性を増しています。また、2018年に新しい取り組みとしてHVE（Haute Valeur Environnementale・環境価値重視）の認証（レベル3）を取得しました。生物多様性を尊重し、水資源や害虫対策、施肥の管理などについての指標が定められた環境認証です。チーム全体が、この指標に従い、日々の畑仕事、セラーでの作業を行っています。



「コンクール インターナショナル ド リヨン 2021」

金賞



上質なタンニンと力強さを兼備。しなやかで上品な口当たり。

シャトー ラ トリュフ 2018 Château La Truffe

畑の表土は細かい砂利を含む乾いた粘土質、下層土は酸化鉄を豊富に含む砂岩です。葡萄の平均樹齢は 45 年、収量は 46hL/ha です。畝の間に草（カヴァークロップ）を生やし、除草剤は使わず、土を耕します。アルコール発酵は温度コントロールされたステンレスタンクで 18 日～30 日間（期間はヴィンテージにより異なる）行います。熟成はフレンチオーク樽（全体の 1/3 に新樽使用）で行います。濃いルビーレッド、カシスやブルーベリーの豊かなアロマに加え、かすかに樽由来のスパイシーな要素が感じられます。ベルベットのようにしなやかなタンニンがあり、力強さがあがりながら、とてもエレガントな口当たりです。

【赤・フルボディ】 国/地域等：フランス/ボルドー 等級：AOC ポムロール
葡萄品種：メルロ 85%、カベルネ フラン 10%、カベルネ ソーヴィニヨン 5%
熟成：フレンチオーク樽（全体の 1/3 に新樽使用） サステナブル認証：HVE
品番：FC-559 / JAN：4935919315593 / 容量：750ml

¥7,150(本体価格¥6,500)



「コンクール ド ボルドー ヴァン ダキテーヌ 2021」
「チャレンジ インターナショナル デュ ヴァン 2021」

金賞

ドメーヌ デュ グラン オルモー 2018 Domaine du Grand Ormeau

土壌は粘土と砂利、そして深い砂利質になっています。葡萄の平均樹齢は 40 年、収量は 49hL/ha です。畝の間に草（カヴァークロップ）を生やし、除草剤は使わず、土を耕します。アルコール発酵は温度コントロールされたステンレスタンクで 18 日～30 日間（期間はヴィンテージにより異なる）行います。熟成は一部をオーク樽で行っています。ブラックベリーやカシスなど黒い果実の豊かなアロマにキルシュやスパイスの要素が混ざります。シルクのようにしなやかな口当たりで、厚みのあるアタック、心地よいタンニンが感じられます。しっかりとした骨格を持ち、非常にバランスがよく、長い余韻が感じられます。

【赤・フルボディ】 国/地域等：フランス/ボルドー 等級：AOC ラランド ド ポムロール
葡萄品種：メルロ 80%、カベルネ フラン 10%、カベルネ ソーヴィニヨン 10%
熟成：一部をオーク樽で熟成 サステナブル認証：HVE
品番：FC-558 / JAN：4935919315586 / 容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)

