

RVF 誌において“素晴らしい職人”と称される、ルションを代表する生産者 ヴィクトルが本格的に参加し、さらに進化を続けています



ドメヌ ガルディエは、まるで画家がパレットで何か描くようにワインを構成していく。
突然の閃きや、天からお告げがあって出現するようなものではなく、全て自分で考え作り出すのだ。



「ラ ルヴュ デュ ヴァン ド フランス」
— No.634 2019 年 9 号



ジャン ガルディエは、約 30 年にわたって、ヴァンドゥー ナチュレ（天然甘口ワイン、以下 VDN）の産地として知られたベルピニャンの渓谷にある畑で、偉大な辛口の赤、白ワインが造れることを懐疑的な人々に証明してきた。彼は 1990 年に父の後を継いだ。父の時代は生産量の 70% が VDN だった。まずはじめに彼は、それまでの VDN の生産から、辛口ワインへと方向性を変えた。もともとヴァングロー村にあった畑は、トラクターが入れないことや、他にも様々な問題があったため、エスピラ ド ラグリー村に新たなセラーを建設し、新しく畑を取得した。現在は息子のヴィクトルもワイン造りに参加している。（中略）

「私たちは果実にフォーカスしながら、全体のバランスを求めている。そのため、除梗するかしないか、房のままの葡萄と除梗した実を混ぜるかどうか、品種ごとに分けて醸造するのか、それとも混醸するのかなどの醸造方法も、畑の場所や葡萄の品質によって変わる。」この言葉からわかるように、ドメヌ ガルディエのキーワードは『多様性』だ。区画にしる、道筋、醸造、アッサンブラージュにしる、法則やレシピはなく、経験に従って全てを決める。ドメヌ ガルディエは、まるで画家がパレットで何か描くようにワインを構成していく。突然の閃きや、天からお告げがあって出現するようなものではなく、全て自分で考え作り出すのだ。そして、素材（葡萄）を尊重し、テロワールの違いを明確に表現している。彼には、「ワインを造る」というよりも、むしろ「ワインを産み出す」という言葉が当てはまり、これこそが偉大なワイン生産者の証だ。

— ラ ルヴュ デュ ヴァン ド フランス No.634 より抜粋

『ルションの素晴らしい アルティザン(職人)』

と題して 5 ページにわたり、特集記事が掲載されました！

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 3 月時点のものです。



テロワールを表現するためのオーガニック栽培

「樹齢が古く根が深い葡萄樹があるので、土地のテロワールがしっかりと表現出来ます。だから、この場所のテロワールを尊重したワインを造っていきたい」とジャン ガルディエは語ります。畑の周りには草花を生やし自然な生態系を作ること、土壌にミネラルが産み出されます。肥料は基本的には使用せず、馬を使って土を掘り返し、必要な時は家畜の糞と食物を混ぜたものを使用します。葡萄樹の根を切って免疫を高めて病気にならない葡萄を造ることがとても重要です。病気の対策をするのではなく、病気にかからないような葡萄造りを行なっています。畑に葡萄樹をもっと植えることも可能ですが、そうすると周辺環境のバランスを欠いてしまうので行っていない。病気が発生した時はイオウとオレンジの皮を松脂と混ぜて使用します。小さな畑が多く、標高ごとに成長具合も違うので、畑仕事は8～10人で行い、収穫時は20人以上になります。2012年にすべての畑がユーロリーフの認証を受けています。

息子のヴィクトルが加わり、さらに進化を続けています

ジャンの息子であるヴィクトルが本格的に参加したことで、ワインのスタイルはより柔軟になっています。しかし、ジャンが築き上げたこの土地の新たなワインのスタイルは踏襲しており、近年、ますます品質が向上しています。

2つの異なるテロワール

ドメヌ ガルディエでは、「テロワールへの情熱」として2つのテロワールを挙げています。1つはドメヌ発祥の地である**ヴァングロー村**、もう1つは現在ワイナリーのある**エスピラ ド ラグリー村**です。2つは南北に隣合わせの村であり、北にヴァングロー村、南にエスピラ ド ラグリー村となっています。ワイナリーは2つの村の中間地点にあります。2つの村の違いは、土壌、品種、そしてAOC「コート デュ ルション ヴィラージュ トータヴェル」と名乗れるか否かです。「トータヴェル」と名乗れるのは、トータヴェル村とヴァングロー村のみであり、エスピラ ド ラグリー村は名乗れません。

樹齢の古い樹と粘土石灰質が特徴的な「ヴァングローの畑」

主に石灰粘土質です。ガルディエ家が昔から持っていた土地で、樹齢が古いグルナッシュやカリニャンが植えられています。畑は「コート デュ ルション ヴィラージュ トータヴェル」のエリア内にあります。

右下の写真はトータヴェルの丘から見下ろした景色です。広大な畑が眼下に広がります。周囲が山で囲まれており、大きなすり鉢のような地形をしています。地形の特性で畑全体に風が吹き冷涼で乾いた土地になり、葡萄樹に虫が付きにくく、病気も少ないです。ドメヌ ガルディエは、このような標高の高い(300～380m)場所にも畑を所有しています。



粘土石灰質土壌の畑

この場所の一番の見所は「ガリーグ」がところ狭しと生えているところ。ガリーグとはコート デュ ローズやプロヴァンスなどの地中海沿岸の石灰質の土壌に生えるハーブや灌木の森を指します。「ガリーグ」に降った雨水は、ハーブの香りやエキスを含み、地下へ染み込んで行きます。「ガリーグ」の周辺にある葡萄畑の葡萄は、ハーブのエキスタっぷりの地下水で育ち、周辺に漂うハーブの香りは、葡萄の果皮に付着して、ハーブ香を含む実となり、ワインにも複雑さが出ると言われています。

ヴァングローの畑からは、最上級キュヴェの「ファレーズ (FA-715)」を始め、非常に古い樹齢の葡萄を使用する「クロ デ ヴィーニュ (FB-901、FC-637)」、アイコンワインの赤と白である「レ ミレール (FC-636)」と「レ グラシエール (FC-635)」を手掛けています。



丘から見下ろした景色。広大な畑が広がります。

黒色片岩が特徴的な「エスピラ ド ラグリーの畑」

ドメヌ ガルディエには特徴的な畑があります。現在ドメヌがあるエスピラ ド ラグリー村近郊にある畑は「シスト ノワール」という土壌です。シスト ノワールの畑は石の色が黒いため、通常の畑に比べ、日照の吸収率が非常に高く、保湿性が高いという特徴があります。それが健康的な葡萄を育みます。この土壌はムールヴェードルの栽培に適しており、ムールヴェードル主体のキュヴェは基本的にこのエリアの葡萄を使用して造ります。

エスピラ ド ラグリーの畑からは、ムールヴェードルを主体とした「ラトル (欠品中。次回入荷未定)」の他、エントリークラスでありながら品質の高さで人気を集める赤と白の「マス ラス カベス」が造られます。



黒色片岩(シスト ノワール)が散らばる土壌

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年3月時点のものです。

黒色片岩の土壌の個性を引き出したエントリークラス
フレッシュで親しみやすい味わいが楽しめます

コート デュ ルション ブラン マス ラス カベス 2021
Côtes du Roussillon Blanc Mas Las Cabes

ミスカの比率が高いため非常にアロマティックで、香りは甘口のように感じますが、しっかりとした辛口です。白桃やライチ、メロンの甘い香り、細やかなキメがあり生き生きとしています。

白・辛口 国/地域等：フランス/ルション 等級：AOC

葡萄品種：グルナッシュ ブラン、ミスカ、他

熟成：ステンレスタンクとコンクリートタンク

有機認証：ユーロリーフ（表示なし）

品番：FC-633/JAN：4935919316330/容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)

コート デュ ルション ルージュ マス ラス カベス
Côtes du Roussillon Rouge Mas Las Cabes

コンクリートタンクで8ヶ月熟成させます。力強さを感じますが、これは葡萄が自然に身につけたもので、パワフルになるように手は加えていません。新鮮なブラックチェリーの香りがあります。ふくよかでボリュームのある味わいですが、飲みやすくフレッシュさを楽しむワインです。

赤・フルボディ 国/地域等：フランス/ルション 等級：AOC

葡萄品種：シラー、グルナッシュ、カリニャン、その他

熟成：ステンレスタンク 50%、樽（新樽でない）50%で8ヶ月

有機認証：ユーロリーフ（2020VTは表示無し）

【2019VT】品番：FB-073/JAN：4935919210737/容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)

【2020VT】品番：FC-634/JAN：4935919316347/容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)



ガルディエのスタイルを知るのに相応しいアイコンワイン
ラベルデザインが刷新され、親しみやすくなりました

コート デュ ルション ブラン レ グラシエール 2021
Côtes du Roussillon Blanc Les Glacières

畑はヴァングロー村にあり、北向きであり陽が当たらないため冷涼です。グラシエールはカタルーニャ語で「冷たい場所」という意味です。ルーサンヌは昔からこの土地に植わっている葡萄で、このエリアのテロワールを全て表現しています。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。早朝に摘み取り、収穫後すぐにプレスします。コンクリートタンクで発酵。その後、ドゥミ ミュイ（600L）で澱とともに6~8ヶ月熟成させます。

★「ル ギド デ メイユール ヴァン ド フランス 2023」92点

白・辛口 国/地域等：フランス/ルション 等級：AOC

葡萄品種：グルナッシュ ブラン、ルーサンヌ、他

熟成：ドゥミ ミュイ（600L）で澱とともに6~8ヶ月

有機認証：ユーロリーフ（表示なし）

品番：FC-635/JAN：4935919316354/容量：750ml

¥3,520(本体価格¥3,200)

コート デュ ルション ヴィラージュ レ ミレール 2020
Côtes du Roussillon Villages Les Millères

ガルディエが初めてリリースしたワインです。完熟したベリーの高い甘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あります。収穫量は30hL/haに抑えています。ステンレスタンクと樽 50%ずつで8~12ヶ月熟成させます。

★「ジャンシス ロビンソン.com」で17点、「ル ギド デ メイユール ヴァン ド フランス 2023」90点

赤・フルボディ 国/地域等：フランス/ルション 等級：AOC

葡萄品種：グルナッシュ、シラー、カリニャン、他

熟成：コンクリートタンクと樽各50%で8~12ヶ月

有機認証：ユーロリーフ（表示なし）

品番：FC-636/JAN：4935919316361/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年3月時点のものです。

ヴァングロー村の粘土石灰質土壤に植えられた古木の葡萄で造る上級キュヴェ
この地の伝統的な品種であるグルナッシュとカリニャンの魅力を引き出しています

コート デュ ルション ヴィラージュ トータヴェル クロ デ ヴィーニュ Côtes du Roussillon Villages Clos des Vignes

ヴァングロー村の粘土石灰質土壤から造られる、古木の葡萄で仕込む上級キュヴェです。グルナッシュとカリニャンは平均樹齢 70 年、シラーとムールヴェードルは平均樹齢 20 年です。テロワールをそのまま表現するとタンニンが強くなるため、樽を使って酸化させることでタンニンを柔らかくしています。ろ過も清澄もせず、全ての樽をブレンドして瓶詰めします。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。コンクリートタンクで発酵させます。グルナッシュとカリニャンは、混植なので一緒に発酵させます。3 つの畑があり、3 日程の成長速度の違いにより完熟したものと未完熟のものが出来ますが、一緒に混ぜると酵母の働きが良くなり、よい発酵が出来ます。5~10%を新樽、残りは 1~10 年使用した樽を使い、12 ヶ月熟成させます。

赤・フルボディ 国/地域等：フランス/ルション 等級：AOC
葡萄品種：グルナッシュ、カリニャン、シラー、ムールヴェードル

熟成：5~10%新樽、残りは 1~10 年使用した樽で 12 ヶ月 有機認証：ユーロリーフ

【2018VT】品番：FB-901/JAN：4935919219013/容量：750ml **¥4,180**(本体価格¥3,800)

★2018VT が「ジャンシス ロビンソン.com」で 17.5 点、「ル ギド デ メイユール ヴァン ド フランス 2022」で 91 点

【2019VT】品番：FC-637/JAN：4935919316378/容量：750ml **¥4,950**(本体価格¥4,500)

★2019VT が「ギド デ ヴァン ペタンヌ+ドゥソーヴ 2023」92 点、「ル ギド デ メイユール ヴァン ド フランス 2023」91 点



職人と称されるガルディエのこだわりが詰まった最上級品
深みある上質な質感と味わいが詰まった逸品です

コート デュ ルション ヴィラージュ トータヴェル レ ファレーズ 2017

Côtes du Roussillon Villages Tautavel Les Falaises

トータヴェル村とヴァングロー村に認められた地理的名称付きの AOC「コート デュ ルション ヴィラージュ トータヴェル」からの、ドメヌ ガルディエが造る最上級のワインです。畑は、ヴァングロー村の石灰質粘土土壤で、テロワールが純朴な性格と長い余韻、フィネスを与えます。強烈な深く濃いルビーレッドで、ガーネットの部分があります。ブラックベリーやブラックカレントが混ざり合って口の中に広がります。とても熟したベリーの風味が、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。長期熟成できるテロワールを持っています。全ての品種は、収穫量を 20hL/ha 以下に抑えています。クロ デ ヴィーニュよりも強く、ストレスにならないぎりぎりのところまで葡萄の樹にプレッシャーを与えます。シラーが先に発酵を始めた後、カリニャンとグルナッシュノワールを入れ、一緒に発酵させます。20~25 日間マセラシオンします。ドゥミ ミュイ (600L) で 20 ヶ月熟成させます。

『ラ ルヴュ デュ ヴァン ド フランス No.634』で 5 ページにわたってガルディエの特集が組まれた際、この「レ ファレーズ」の垂直試飲企画として、2004~2016VT までの 13 ヴィンテージが掲載されました。最低点は 2014VT の 15/20 (90/100) 点で、最高点は 2011VT の 19/20 (98/100) 点でした。その他のヴィンテージはすべて 16/20 (92/100) 点以上の高評価で、若いヴィンテージでは、2015VT が 16.5/20 (93/100) 点、2016VT が 17/20 (94/100) 点となっており、ルションを代表する生産者として注目を集めています。

※ () 内は、RVF 誌による 20 点法と 100 点法の互換表を参考にしています。

赤・フルボディ 国/地域等：フランス/ルション 等級：AOC
葡萄品種：カリニャン 50%、シラー30%、グルナッシュ 20%

熟成：ドゥミ ミュイ (600L) で 20 ヶ月 有機認証：ユーロリーフ

品番：FA-715/JAN：4935919097154/容量：750ml

¥7,920(本体価格¥7,200)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 3 月時点のものです。