

# DOMAINE JEAN TARDY & FILS

## ドメーヌ ジャン タルディ エ フィス

タルディ家はもともとヴォーヌ・ロマネ村の数キロ先、フラジェイ・エシェゾーに本拠地をおいていました。1920年、コート・ドール県の議員として多忙であったドメーヌ・メオ・カミュゼの当主エティエンヌ・カミュゼは、いくつかの畑をMetayage（分益小作）契約でヴィクトール・タルディに任せました。これがドメーヌの始まりです。1966年、ジャン・タルディがそのメティヤージュを継承、ヴォーヌ・ロマネ村に本拠を移し、メオ・カミュゼの一級や特級畑の管理を任せられます。同時期には同じくメティヤージュでカミュゼの畑を管理しワインを収めていた、かのアンリ・ジャイエ氏との交流もあり、その名声を確固たるものにしました。

2001年には、ディジョン大学で醸造学を学んだ息子ギヨーム氏が、父からドメーヌを受け継ぎ、伝統と進化の両方を兼ね備えたワイン造りを行っています。ワインで最も大切なのは畑の作業です。ぶどうが清潔かつ健康であること、適切な熟し具合を見極めて収穫すること、これが最重要ポイントであると考えています。

そのため、冬の間には短く枝を剪定し、春には厳しい芽摘みを施し、初夏には葉摘みを徹底して行います。

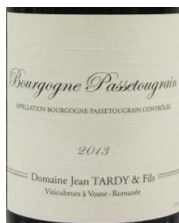
醸造は、シンプルかつ伝統的な方法で行われます。100%除梗を行い、ピジャージュやルモンタージュもワインの状態をみながら行います。2001年からは低温マセラシオンを採用しました。ヴィンテージによって、18~20日の発酵、樽熟成はアペラシオンやヴィンテージによって16~20ヵ月間行います。新樽率は、ヴィラージュ25~30%、一級畑50~60%、特級畑100%です。畑作業を最も重視し、大地に最大限の敬意を払うドメーヌ・ジャン・タルディ。テロワールごとの違いを明確に表現するため、ピュアな果実を使い、ピノ・ノワールのエレガンスをワインに表出させる、それがドメーヌのスタイルです。

現在、4.5haを所有、約2万本を生産しています。

父ジャン・タルディ息子ギヨーム氏



ラベル 色 ヴィンテージ 容量/入数 希望小売価格 JANコード 商品コード



### Bourgogne Passetoutgrain Vieilles Vignes

ブルゴーニュ パストゥグララン ヴィエイユ ヴィーニュ

ピノ・ノワール50%、ガメイ50%。樹齢55年。石灰質粘土土壌。50 hl/ha。  
低温マセラシオン。果実の破碎はなし。その後アルコール発酵。ピジャージュの回数は少ない。  
12ヶ月間、50%樽熟成、50%ステンレスタック熟成

2014	750/12	¥3,200	4986504 117344	2214304-10014
2015	750/12	¥2,800	4986504 121624	2214305-10015



### Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits 'Cuvée Maëlie'

ブルゴーニュ オート コート ド ニュイ 'キュヴェ マイリー'

ピノ・ノワール100%。樹齢40年。砂利を含む石灰質粘土土壌。約40 hl/ha。100%除梗。  
60~70%の果実を潰さないまま、低温マセラシオンを12°Cで6~7日間。  
これによって色素とアロマを適切に抽出する。  
ピジャージュは少なめ、繊細さを求めた醸造を目指す。樽熟成13ヶ月間(一年樽100%)

2012	750/12	¥5,800	4986504 117351	2214322-3532
2013	750/12	¥4,900	4986504 119638	2214323-10023
2014	750/12	¥4,800	4986504 121631	2214324-10024



### Fixin 'La Place'

フィサン 'ラ プラス'

ピノ・ノワール100%。樹齢40年。泥土を含んだ石灰質粘土土壌。42 hl/ha。  
低温マセラシオン。果実の破碎はなし。その後アルコール発酵。ピジャージュの回数は少ない。  
樽熟成16ヶ月間(新樽率25%)

在庫少	2013	750/12	¥8,000	4986504 120313	2214343-2993
	2014	750/12	¥7,800	4986504 121648	2214344-3284

ラベル	色	ヴィンテージ	容量/入数	希望小売価格	JANコード	商品コード
-----	---	--------	-------	--------	--------	-------

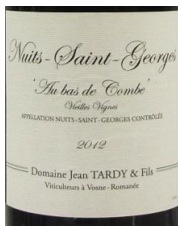


### Gevrey-Chambertin 'Champerrier' Vieilles Vignes

ジュヴレイ シャンペルタン 'シャンペリエ' ヴィエイユ ヴィーニュ

ピノ・ノワール100%。55年。泥土を含んだ石灰質粘土土壌。約 40 hl/ha。100%除梗。  
60~70%の果実を潰さないまま、低温マセラシオンを12℃で6~7日間。  
これによって色素とアロマを適切に抽出。ピジヤージュは少なめ、繊細さを求めた醸造を目指す。  
樽熟成16ヶ月間(新樽率 30%)、シュール・リーで熟成させることで複雑性を与えている。

在庫少	2014	750/12	¥11,000	4986504 121655	2214364-10214
-----	------	--------	---------	----------------	---------------

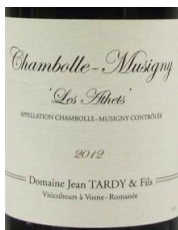


### Nuits-Saint-Georges 'Au Bas de Combe' Vieilles Vignes

ニュイ サン ジョルジュ 'オ バド コンブ' ヴィエイユ ヴィーニュ

ピノ・ノワール100%。樹齢55年、中には樹齢80年の樹もあり。泥土を含んだ石灰質粘土土壌。  
41 hl/ha。低温マセラシオン。果実の破碎はなし。その後アルコール発酵。  
ピジヤージュの回数は少ない。樽熟成16ヶ月間(新樽率 30%)  
ヴォーヌ・ロマネ 1er Cru マルコンソールやニュイ・サン・ジョルジュ 1er Cru オー・ブドに隣接した畑。

在庫少	2013	750/12	¥12,500	4986504 117382	2214383-3433
	2014	750/12	¥11,000	4986504 121662	2214384-3434

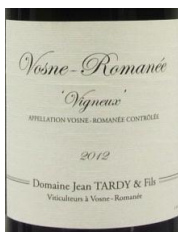


### Chambolle-Musigny 'Les Athets'

シャンボール ミュジニー 'レ ザテ'

ピノ・ノワール100%。樹齢40年(2/3)、樹齢80年(1/3)。泥土を含んだ石灰質粘土土壌。  
40 hl/ha。低温マセラシオン。果実の破碎はなし。その後アルコール発酵。  
ピジヤージュの回数は少ない。樽熟成16ヶ月間(新樽率 30%)

在庫少	2012	750/12	¥13,800	4986504 117399	2214402-3322
在庫少	2013	750/12	¥13,800	4986504 117399	2214403-3323
	2014	750/12	¥11,500	4986504 121679	2214404-3514



### Vosne-Romanée 'Vigneux'

ヴォーヌ ロマネ 'ヴィニュー'

ピノ・ノワール100%。樹齢30年。砂利と泥土を含む石灰質粘土土壌。39 hl/ha。  
低温マセラシオン。果実の破碎はなし。その後アルコール発酵。ピジヤージュの回数は少ない。  
樽熟成16ヶ月間(新樽率 30%)。 ロマネ・サン・ヴィヴァンのすぐ東側の畑。

--	--	--	--	--	--



### Nuits-Saint-Georges 1er Cru 'Aux Argillas'

ニュイ サン ジョルジュ プルミエ クリュ 'オー ザルジラ'

ピノ・ノワール100%。樹齢40年。石灰質粘土土壌。34 hl/ha。100%除梗。  
低温マセラシオンを10℃で7日間。これによって色素とアロマを適切に抽出。  
ピジヤージュは少なめ、エレガンスとフィネスを求めた醸造を目指す。  
樽熟成16~18ヶ月間(新樽率 50%、1年樽 50%)。 集落をはさんで北側の斜面。

在庫少	2012	750/12	¥18,500	4986504 117412	2214442-3302
在庫少	2013	750/12	¥18,500	4986504 117412	2214443-10233
在庫少	2014	750/12	¥16,000	4986504 121693	2214444-10234



### Echézeaux Grand Cru 'les Treux' Vieilles Vignes

エシェゾー グラン クリュ 'レ トゥルー' ヴィエイユ ヴィーニュ

ピノ・ノワール100%。樹齢70~80年。石灰質粘土土壌。35 hl/ha。  
低温マセラシオン。果実の破碎はなし。その後アルコール発酵。ピジヤージュの回数は少ない。  
樽熟成16ヶ月間(新樽率 100%)

在庫少	2013	750/12	¥38,000	4986504 117429	2214463-3263
在庫少	2014	750/12	¥35,000	4986504 121709	2214464-3564