

DOMAINE JEAN TARDY & FILS

ドメヌ 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ヶ月間行います。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 パスタウグラン 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(新樽率25~29%)、50%ステンレスタンク熟成

在庫少	2017	750/12	¥2,800	4986504 121624	214307
	2018	750/12	¥3,000	4986504 130398	214308



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(新樽率25~29%)

在庫少	2016	750/12	¥5,200	4986504 127336	214326
	2017	750/12	¥5,500	4986504 130404	214327



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 40%)

在庫少	2016	750/12	¥7,800	4986504 127343	214346
	2017	750/12	¥8,800	4986504 130411	214347

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 シャンベルタン '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°C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 40%)、シュール・リーで熟成させることで複雑性を与えている。

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



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 40%)
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	214383
在庫少	2014	750/12	¥11,000	4986504 121662	214384
在庫少	2016	750/12	¥12,000	4986504 127367	214386
	2017	750/12	¥12,000	4986504 127367	214387



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 40%)

在庫少	2015	750/12	¥11,500	4986504 121679	214405
在庫少	2016	750/12	¥13,000	4986504 127374	214406
	2017	750/12	¥13,000	4986504 127374	214407

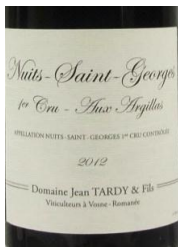


Vosne-Romanée 'Vigneux'

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 40%)。ロマネ・サン・ヴィヴァンのすぐ東側の畑。

在庫少	2016	750/12	¥14,500	4986504 127381	214426
在庫少	2017	750/12	¥14,500	4986504 127381	214427



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°C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	2013	750/12	¥18,500	4986504 117412	214443
在庫少	2014	750/12	¥16,000	4986504 121693	214444
在庫少	2015	750/12	¥16,000	4986504 121693	214445
在庫少	2016	750/12	¥18,000	4986504 127398	214446
在庫少	2017	750/12	¥18,000	4986504 127398	214447



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 80%)

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