

Thésée

Domaine Simon Tardieux

<ドメヌ・タルデュー・ガル>



ドメヌはロワール地方シエル川の右岸 Thésée/テゼ村にあり、AOP Touraine , Touraine Chenonceau , Crémant de Loire を造っている。オーナーは Simon Tardieux/シモン・タルデュー氏。独特なテロワールが注目され 2011 年に AOP 認定となった Touraine Chenonceau はシレックスと粘土が混じる土壌で、現在 27 の村でこの AOP が認められている。22 生産者が造っており、ドメヌ・タルデュー・ガルは 2016 年にそれに加わった。

シエル川が見えることと、ソーヴィニヨンブランの場合は収量が 60hl/ha 以下であること、畑が斜面にあることなど、諸条件を満たしている必要がある。このドメヌのように右岸に畑がある場合、表土から 20 cm は水が溜まりにくく温まりやすい軽い土でブドウの根が下に伸びやすい。20~28 cm のところもやわらかい土で、シレックスと多くの小石を含んでいる。さらにその下は粘土が増え砂の割合が減る。全体的には粘土が多く、シレックスを多く含む土であるとはいえ、力強くボディのしっかりしたワインが出来る。AOP Touraine Chenonceau の名前の由来は「有名なシュノンソー城を臨める畑のみが AOP に認定される」とシモン氏は言う。所有する畑はトータルで 15ha。その内訳は、7.5ha ソーヴィニヨンブラン、3ha ガメイ、2ha コ（コット＝マルベック）、1ha ピノニス、1ha カベルネフラン、0.5ha クレマン用のシャルドネとなる。前オーナーで現役を引退したアラン・クルト氏の父親が 70 年代からこの土地で農業に取り組み、アスパラガスや果物などを栽培していた。現在のブドウ畑は丘陵の上に広がっている。霜害の懸念がある斜面下の部分の川のそばには畑はない。

シモン氏は 10 代のころからワイン造りに興味を持っており、トゥーレーヌの Domaine Clos Roche Blanche/ドメヌ・クロ・ロッシュ・ブランシュなどで経験を積む。同時に障害者介護の仕事にも興味を持っており、将来はどちらの仕事に従事するか決めかねていたが、大学卒業後ソーシャル・ワーカーとして務め始めた。しかしワイン造りに対する情熱は冷めることなく結局 2006 年にテゼ村に戻り、ブドウ栽培を始めていたアラン氏のところでスタージュ(インターンシップ)として働く事に。2009 年には出資をして、アラン氏と共同でドメヌ・クルト・タルデューを経営することとなった。2014 年には最新のカーヴを建設。新たにガル氏がチームに加わり、2020 年にアラン氏が引退後ドメヌ・タルデュー・ガルとしてスタート。栽培はビオロジック農法ですべてのキュヴェでエコセール認証を所得済み。醸造に際しては樽を使わず、グラスファイバー製のタンクを用いている。収穫はすべて手摘み、自然酵母発酵、フィルターはごく粗く、SO2 の量も最小限に抑えている。



Sauvignon "Les Sagères" AOP Touraine

セパージュ：ソーヴィニヨンブラン 100%

粘土シレックスの畑の斜面の上に植わる、5~30 年の比較的樹齢の若いキュヴェ。手摘み収穫後に圧搾し、タンクにて醗酵。滓とともに翌年の 3 月まで熟成。香りとしては最初にレモンがあるが、その後に白コショウやマルメロのような香りが出てくる。収穫期の最初に熟す畑のためか（つまり暖かい）、香りが高く、酸がきつなく、もっちりしたニュアンス。残り香に感じるミネラルさ。



Sauvignon "Les Parcs" AOP Touraine

セパージュ：ソーヴィニヨンブラン 100%

粘土石灰の畑の斜面の上に植わる、樹齢 50 年以上のキュヴェ。手摘み収穫後に圧搾し、タンクにて発酵。滓とともに翌年の 3 月まで熟成。Les Sagères とは異なり、シレックスではなく石灰分が土壌に多いという性質からか、味わいがよりタイトで酸味を感じる。



Sauvignon "Avec vue sur le Cher" AOP Touraine

セパージュ：ソーヴィニヨンブラン 100%

粘土石灰の畑でシエル川を望む日照量の多い斜面（南と西向き）に植わる区画。粘土に石灰質を含むため、土が熱くなりすぎず、かつ水はけがよいため、肉付きが豊かで丸みがあり、なめらかな味わいのワインができる。手摘み収穫後に圧搾し、タンクにて発酵、滓とともに翌年の 7 月まで熟成。



Sauvignon "Les Maselles" AOP Touraine

セパージュ：ソーヴィニヨンブラン 100%

石灰と細かい粘土が層を成している土壌の南西向きのシエルの丘にある区画で、Avec vue sur le cher の区画よりも日照量が少ないためアルコール度数が低く、よりミネラルをしっかり感じる。



Le temps des Aunis VdF Pineua d'Aunis

セパージュ：ピノドニス 100%

1963 年と 2008 年に植樹。粘土石灰（粘土の比率が高い）の土壌で、シエル河左岸のテゼ村の中でも最も涼しい畑。手摘み収穫後、10 日間のマセラシオン。タンクにて発酵熟成。生産量は 1320 本。華やかでスパイシーな香り。タンニンや青さがほとんどなくエレガント。



輸入元：Vin X Co.,Ltd. / 株式会社ヴァンクロス

〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 6-25-8 神宮前コーポラス 203

TEL：03-6451-1030 FAX：03-6451-1031 Email：info@vin-x.jp

