

Crus Artisans du Medoc

クリュ・アルティザン・デュ・メドック

職人による手造りボルドー「クリュ・アルティザン」



2006年よりボルドーの公式格付けとして「クリュ・アルティザン」が認められました。このグループの存在は1868年から記録に残っていますが、20世紀に入ってから暫くは忘れられた存在になっていました。しかし1991年にシャトー・ミカレやシャトー・ガデ・テールフォールなどの生産者が再結集し活動を再開。2006年にボルドー公式格付けとしての認可を得ました。

「クリュ・アルティザン」とはメドック地区で家族経営でブドウ栽培から醸造・販売までを行う、小規模生産者達の格付けです。5年毎にブラインドによる試飲を行い格付けの見直しが行われますが、現在はメドックの36生産者が認可されています。彼らの多くは所有畑10ha以下。自らの手で耕作が可能な範囲の畑で『自分が飲みたいワイン』を作る事にこだわっています。その為、彼らのワインにはテロワールに加えて、造り手の個性もしっかりと表現されています。

Château Gadet Terre Fort シャトー・ガデ・テールフォール/Medoc

シャトー・ガデ・テールフォールは1921年より続く生産者です。メドック地区の最西端、ジロンド川の左岸下流の大西洋に近い村でワイン造りを行っています。彼らはブドウ栽培の他に家畜の飼育や林業も行うメドックの典型的な兼業農家です。ワイン造りを担当するのは3代目のアナイ・ベルナル（Anaïs Bernard）。農園で働く家族や親戚に囲まれて育ちましたが、一時は家を離れパリの名門経営大学院へ進み、税務監査官として働きました。しかし、一人っ子だったアナイは祖父の代から続くブドウ畑を守る為に、家業を引き継ぐ事を決意。ボルドーへ戻ると醸造学校に編入してワイン造りを学び、2011年より父と共にワイン造りを始めました。現在はアナイが当主となり、親戚の畑も含めて栽培と醸造の指揮をとっています。

アナイは新しい挑戦として、2018年より有機農法への転換を始めました。祖父の時代と同様に家畜の馬や牛で畑を耕し、彼らの糞を肥料にします。ブドウ畑の周辺に所有するアカシアの森は、伐採した木を木材として販売していますが、畑のパリサーージュの為に杭としても使用します。また、この森はブドウ畑の周囲の生態系を守る大きな役目も果たしています。兼業農家ならではの、自給自足のブドウ造りが、今も実践されているドメヌです。



3代目当主
アナイ・ベルナル



シャトー・ガデ・テールフォール

Château Gadet Terre Fort

メドック地区の西部（砂礫）と東部（粘土石灰）の異なる2区画のブドウを使用。2019年よりビオロジック農法へ転換中。天然酵母を使用しステンレスタンクで発酵。木樽（新樽20%）で、12ヶ月熟成。滑らかなタンニンと果実味が心地良く、バランスがとれたワイン。飲み頃の蔵出しヴィンテージもおすすです。

品種： Cabernet Sauvignon 70%, Merlot 30%

タイプ：赤

ビンテージ：2019

バーコード：3760175890383

ケース入数：750ml×12

商品コード：CHGT19

小売価格：¥2,400（税抜）