

Germain

ジェルマン

注目すべき産地Saint Romainの中でも、平均樹齢50年を超える恵まれた優良区画を所有。その品質の高さから、フランス国内のミシュラン星付きレストランでも数多く提供され、世界中の美食家を唸らせている。



ジェルマンは1955年に現当主アルノー・ジェルマンの祖父であるベルナル・ジェルマンによって創設された。自然と伝統に根ざしたワイン造りは、サン・ロマンの小さなブドウ畑から始まり、当初は瓶詰をほとんど行わず、バルク販売が主流だった。しかし、ポマール、ボヌ、オート・コート・ド・ボヌといった銘醸地に畑を拡大し、自社瓶詰めを始めたことで、1968年にはパリのアグリコル・コンクールで銀メダルを獲得し、その名声を確立した。



1976年には息子のパトリックがドメーヌに加わり、妻とともに国際市場へ進出した。1983年にはベルギーのワインフェアなどにも出展し、ジェルマンの名は世界へと広がっていった。また、この時期からレストランなどへの直接販売を開始した。

2009年には創設者ベルナル・ジェルマンの孫であり、現当主であるアルノー・ジェルマンがドメーヌに加わった。アルノーは自らのネゴシアン部門「メゾン・アルノー・ジェルマン」を設立し、ムルソー、ヴォルネイ、シャンボー

畑にはいずれも平均樹齢が50年を超える古樹が多く植えられており、これらの畑は丁寧に手入れされ、ブドウ本来の個性を最大限に引き出すための細やかな管理が行われている。アルノーは畑仕事においても細部に及びこだわりを持っている。例えば彼は最新のトラクターではなく、あえて古いシングルロートラクターを選ぶことで、土壌への負担を減らしながら操作感覚をより正確に保っている。また、除草は手作業で行い、グリーンハーベストで1株あたり7~8房に絞るなど、徹底した品質管理を行っている。

醸造においても強いこだわりを持ち、伝統を尊重しながら、革新を取り入れたワイン造りを追求している。2年間の試験運用を経て導入した卵型コンクリートタンクは、自然な対流を促しながらも、樽のように風味を加えず、ブドウ本来の個性を純粹に引き出すことができる。2024年にはさらに10基を追加し、白ワインの熟成には樽とコンクリートタンクを50:50で使用できるようになった。将来的には赤ワインにもこの技術を導入する予定だ。

ジェルマンのワインは、その繊細で洗練された味わいから、フランス国内外の名だたるレストランで提供されている。ピュリニー＝モンラッシェに位置するミシュラン三つ星レストラン「ラムロワーズ」や、アルザスの二つ星「オーベルジュ・ド・リル」など、多くの名店で高く評価されている。



サン・ロマン ブラン 2022 Saint Romain Blanc

限定 希望小売価格 ¥6,900

- 産地: Saint Romain
- 品種: シャルドネ100%
- 熟成: オーク樽(新樽33%)で澱と共に4ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 13%



約5ha、標高約300mに位置する畑。淡く緑がかったゴールドの外観。香りはライムウッド、芳醇な白い花、わずかにミネラルのアクセントがある。口に含むと良質なミネラルが感じられ、時間の経過とともにまろやかさが現れる。



サン・ロマン ジャロン 2022 Saint Romain Jaron

限定 希望小売価格 ¥7,650

- 産地: Saint Romain
- 品種: シャルドネ100%
- 熟成: 500L樽(新樽30%)&卵型のコンクリートタンク15ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 13%



樹齢80年、87区画なる、南向き斜面、標高約300mに位置する畑。淡く緑がかったゴールドの外観。優しいミネラル感が、柑橘類と白い花の香りと心地よいまろやかさと調和している。



サン・ロマン ペリエール 2022 Saint Romain Periere

限定 希望小売価格 ¥6,900

- 産地: Saint Romain
- 品種: ピノ・ノワール100%
- 熟成: パリック15-18ヶ月(新樽33%)
- 評価: —
- アルコール度数: 13%



33区画のブレンド。淡いガーネットが入った明るいルビー色。カラント、チェリー、熟成するとスパイスやブルーの香りも出てくる。繊細ながらも、凝縮感と複雑さがある。



サン・ロマン スー・ル・シャトー 2022 Saint Romain Sous le Chateau

限定 希望小売価格 ¥7,650

- 産地: Saint Romain
- 品種: ピノ・ノワール100%
- 熟成: パリック12ヶ月(新樽33%)後、ステンレスタンク6ヶ月
- 評価: Decanter92
- アルコール度数: 13%



樹齢60年1.06ha、南東向き、標高約370mの丘陵地帯。古城跡の下に位置しているのが「Sous le Chateau」という名称になっている。濃い色調で、ルビーとブラックチェリーの色。固めの小さな赤系果実を思わせる香りはと、繊細でエレガントなタンニンを持つ。4~5年すると、熟成よりの果実、スパイス、スモークさへと進化する。