



COGNAC PAUL GIRAUD *Grande Champagne*



ポールジロー・トラディション (Tradition)

お求めやすい価格ながら、グランシャンパーニュ・ブードビル村のテロワールと伝統的な製法による
ポールジローならではの味わいを楽しめる商品。

ポールジロー・ビクターサロモン (Victor Salmon)

ポールジロー氏の四世代前の先祖・ビクターサロモン氏に捧げるべくボトリングされた日本市場限定の商品。
全生産本数120本のみ。中身は1945年・1946年・1947年の原酒が特別にブレンドされたもの。



ポールジロー15年 (Vieille Réserve)

グランシャンパーニュは年を重ねるほどそのよさを發揮するが、15年はまさに「古酒の入り口」。
フレッシュな風味と熟成感のバランスが絶妙。

ポールジロー25年 (Extra Vieux)

25年の良さはその秀逸なバランス。

グランシャンパーニュ・コニャックとしての円熟感、そしてポールジローの醍醐味が存分に感じられる商品。

ポールジロー35年 (Très Rare)

35年の特徴は熟成感。角が取れた達人のような逸品。

グランシャンパーニュ・コニャックの極みといつていい程の、ある種の到達感が感じられる。

ポールジロー・ベネラブル (Venerable)

加水せず樽出し度数のままボトリングする限定シリーズ。写真の商品は2005年にリリースされた商品。

原酒を大きい樽へ移し変えて空気との接触面を大きくし、複雑な味わいを実現した意欲作。

ポールジロー・キュベスペシャル (Cuvee Speciale)

ポールジロー氏にとって思い入れの深い年の樽をボトリングする限定シリーズ。写真の商品はポールジロー氏が「初めて現場でコニャック作りを体験した」1975年に蒸留された商品。裏ラベルには彼の思いが綴られています。

ポールジロー・スパークリング・グレープジュース (Jus de Raisin Gazeifie)

コニャックと同じ畠から収穫された葡萄を使って作られる、年に一回の限定スパークリング・グレープジュース。写真の商品は2005年の葡萄を作って作られたボトル。まさしくコニャック・ポールジローの原点がここに詰まっています。

(ご予約分のみの輸入販売商品です)



ポールジロー・デキャンタ (Decanter)

ポールジロー氏が保有する樽の中から、熟成期間が長い原酒が選ばれてボトリングされるデキャンタ。

日本からのオーダーに応じた数量のみボトリングされるので、ロットによって中身が変わることがあります。

ポールジロー・オリジナル (Original)

現存するボトルやラベル・キャップを用い、様々な古酒をブレンドして1976年発売当初のVieille Reserveをポールジロー氏が忠実に再現。20~25年熟成以上の樽をブレンドした限定品です。

COGNAC - PAUL GIRAUD

コニャック - ポールジロー

ブランデーといえばフランス産が広く知られていますが、その中でもコニャック地方で生産されるブランデーは特に高い評価を受けています。

総面積79,600ヘクタールの土地から生まれるコニャックは、芳香豊かなフランスを代表する蒸留酒として、現在でも老若男女問わず広い世代に親しまれています。

高級ブランデーとして昔から有名な銘柄のほとんどは、ここコニャック地方産のブランデーなのです。

しかしワインがそうであるように、コニャック地方も6つの小さな地区に分けられ、ある地区は華やかでフレッシュ、またある地区はエレガントなライトボディというように、各地区で栽培される葡萄には個性があります。

その中でも最高峰として知られるのがグランシャンパーニュ地区。

石灰質の土壤で栽培される葡萄は、アロマが凝縮された非常に良質なコニャックを生み、その良さは長期熟成をすることによって完全に開花するのです。

そのグランシャンパーニュ地区に、今では残り僅かな貴重な生産者が住んでいます。

その名はポールジロー。ジロ一家は400年前からこの地に根ざし、代々農業を営んできました。

1800年代の後半からコニャックの生産を始め、現在に至るまでジロ一家は高品質なコニャックを生み出し続けています。

ジロ一家のコニャックが貴重なのは、ポールジロー氏がコニャックに対して抱き続ける「コニャックは自然の賜物」という考えに集約されるとあっても過言ではありません。大手メーカーが機械化されているのに対し、彼は全ての葡萄を一つ一つ手で摘み品質を確認します。

イーストを用いて時間を短縮した醸造ではなく、逐一様子を確認しながら葡萄を自然に発酵させます。

また一括して大量に蒸留するのではなく、片時も目を離さず樽に詰めるタイミングを計ります。

彼自らが全ての工程を手掛け、膨大な時間と労力をかけながらも丁寧にコニャックを生産しています。

「私がしていることは特別なことじゃない。代々続いてきたことを、やっているだけさ」

と彼は語ります。そして

「常にコニャックと向き合うこと、自然に従って決して無理はさせないこと。これが一番大切なさ」とも。

コニャックはワインと同じくブドウから作られる、農産物の一種です。

画一化、量産化された大手ブランドのコニャックではなく、伝統的な製法を頑なに守り続けているジロー氏でなければ作れないコニャックが、ここにあるのです。

華やかで気品のある香り、そして複雑に折り重なる味わい。

それはまるで、ジロ一家のあるグランシャンパーニュ・ブートビル村のテロワールをそのままボトリングしたようなコニャックなのです。

さあ、ブートビルの風と時の流れを感じに、旅立ちませんか。



畠

ジロー氏の畠は、ブートビルと呼ばれる小さな村の周辺にあります。所有面積は35ヘクタール。彼はその一つ一つを毎日回り、自分の目で生育具合を確認しています。その丁寧な作業によって実るのは、写真のような傷も変色もない粒がそろった美しいユニブラン。全ての葡萄を手で収穫するのに2週間ほどかかると言います。グランシャンパニュの土壌は石灰質。水はけがよく乾いた土壌が、酸味が高くアロマをぎゅっと凝縮させたブドウを生み出すのです。





蒸留

蒸留時間は24時間。ジロー氏はベッドをすぐ横に持ち込んで、泊り込みで行います。AOCの規定により、原酒の最終度数は70%～72%の間でなければなりません。規定をオーバーしないよう、30分ごとに状態を確認します。蒸留は収穫後から翌年の3/31までの期間にのみ許されていますが、この時期は寝る暇がないほど。第2次蒸留が終わると原酒は直接樽詰され、状態を落ち着かせてからセラーに運ばれます。ジロー氏が所有する蒸留器は2基。どちらも先代から引き継いだ、大切な蒸留器です。



熟成

ジロー氏のセラーは築300年以上。
熟成中に蒸発するアルコールによって壁や天井は黒ずみ、室内には
眠っているコニャックのふくよかな香りが溢れています。
熟成の過程でジロー氏がこだわっているのは湿度管理。
畑の土や自然に湧き出る水を利用して、自然な湿度を保っています。
ここでも機械にたよらず、自然な状態でコニャックを寝かせることに重きをおくジロー氏。
「良いコニャックを作るのは人じゃない、テロワールと時間だ。」
と彼は語ります。

