

これほど手頃な価格で、幅広く傑出したワインを届ける生産者や ネゴシアンを他に知らない、パーカーが絶賛するヴァンサン ジラルダン

〔2009年の訪問による新情報〕

扱うワインは、現在ドメヌワインが22ha、ネゴシアンが28ha、比率は白が2/3で赤が1/3です。ドメヌワインは全てピオディナミです(キャリテフランスに登録していますが、表示はありません)。白の収穫は、以前は葡萄が完熟するまで待っていましたが、フレッシュさとミネラルを残すため早めに摘み取るようになりました。赤は以前よりフルーツに重点を置いており、茎までも完熟した葡萄によってテロワールを表現するようにしています。醸造でもテロワールを尊重する方向に向かっており、「2006年からは技術的なことはやらない」と語っています。つまり、新樽を使わない、パトナージュをしない、天然酵母を使うなどです。マセラシオンは、赤は短時間でテロワールが表れますが、白は時間がかかるので長めにしています。ここ数年間、各行程で色々なことを試行錯誤(パトナージュ、新樽、収穫に関してなど)した結果、行き着いたのはテロワールを重視したクラシカルスタイルに戻りつつあるようです。



私はこれほど手頃な価格で、幅広く傑出したワインを届けることの出来るブルゴーニュの生産者やネゴシアンをほかに知らない。ジラルダンはまた、ジュヴレ=シャンベルタンのベルナール・デュガと同じように、自分のワインの品質をさらによくするために熱心に働いている。しかも、ジラルダンと妻のヴェロニクは非常に若いので、私たちは、このドメヌとネゴシアンがつくり出す崇高なワインを、あと何年にもわたって楽しみにすることができる。もし読者がブルゴーニュの赤を愛するのであれば、のんびりと歩いている場合ではない。走ってワイン商のもとに駆けつけ、この目のくらむばかりのワインを購入しよう。 ロバート パーカー Jr.

《Blanc: 白ワイン》

ピュリニー モンラシェ&ムルソーの葡萄を使用/90%タンク熟成で葡萄の良さを生かしています。

ブルゴーニュ ブラン キュヴェ サン ヴァンサン
F-154 2005 Bourgogne Blanc Cuvée St. Vincent ¥3,360(本体価格¥3,200)



《白》【辛口】葡萄品種:シャルドネ

熟成: ステンレスタンク90%、新樽10% 平均樹齢:30年

生産量も限られたブルゴーニュ ブランで、年生産量は25,000本です。新鮮さを保つため、90%ステンレスタンクを使用し、10%新樽を使います。単なるブルゴーニュ ブランとしては、トップレベルの品質です。主にピュリニー モンラシェとムルソーから買った葡萄を使用しています。

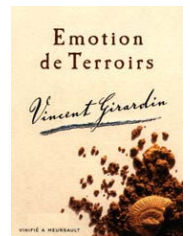
同送の「第3弾 ワインと料理の絶品!! マリアージュ」の『さんまのなめろう』とのマリアージュも是非お試しください。

100%樽熟成でよりリッチな味わい/葡萄はピュリニー モンラシェとムルソーと格付けされた畑のものを使用

エモーション ド テロワール ブラン
FA-928 2004 Emotion de Terroirs Blanc ¥3,780(本体価格¥3,600)

《白》【辛口】葡萄品種:シャルドネ 熟成:新樽30%、残り1・2年樽、10ヶ月間

葡萄はピュリニー モンラシェとムルソーと格付けされている畑のものを使います。収穫量は45hl/haです。手摘みで収穫し、破碎しません。草の味をなくすために軽く压榨後、24~36時間の低温にて自重で自然に果汁が沈殿するのを待ちます。発酵は樽で行ないます。100%樽(30%新樽、残りは1・2年樽)で約10ヶ月間熟成させています。マロラクティック発酵をしています。清澄の前に1回ラッキングし、ろ過は軽くします。ブルゴーニュ ブランよりリッチな味わいです。'04年が「ガイド アシエツト2007」で1ツ星。



リュリー ブラン ヴィエイユ ヴィーニュ
FB-245 2007 Rully Blanc Vieilles Vignes ¥4,200(本体価格¥4,000)

《白》【辛口】葡萄品種:シャルドネ

「価格と品質がみあった割安なワインを追求する消費者にとって、リュリーこそはブルゴーニュ ブランの最上の産地のひとつだと思う。」(ロバート パーカー Jr.「ブルゴーニュ」)。ナッツや新鮮なレモンピールの感じられるスパイシな香り。グレープフルーツやヘーゼルナッツの風味があり、滑らかで豊かなフィニッシュがあります。活き活きとした酸やミネラルも感じられます。訪問した際に、このワインこそジラルダンの最も求めているワインだ。リッチでバランスが良く、何よりもコストパフォーマンスに優れている。またもう1杯飲みたいと思わせるワインだ。」と語ってくれました。



サヴィニ レ ボーヌ ブラン ヴェルモ ドウシュ
F-751 2004 Savigny Les Beaune Blanc Vermots Dessus ¥5,250(本体価格¥5,000)

《白》【辛口】葡萄品種:シャルドネ 葡萄園面積:1.5ha 平均樹齢:25年

収穫量は40hl/haです。手摘みで収穫し、破碎はせず、ニューマティックプレスで压榨します。低温で24~36時間置いて不純物等を沈殿させます。発酵は50%がタンク、50%は樽で行ないます。50%をタンクで、残りを樽で、約10ヶ月間熟成します。清澄の前に澱引きし、瓶詰めの前軽くフィルターを通します。香り高く、フローラルなノーズが魅力的です。素晴らしい仕上がり、とても凝縮感のあるボディに、ミネラルやレモンの鮮烈な風味が感じられます。

サントネ プルミエ クリュ レ ボールペール
F-899 2004 Santenay Premier Cru Les Beaurepaire ¥5,670(本体価格¥5,400)

《白》【辛口】等級:プルミエ クリュ 葡萄品種:シャルドネ 平均樹齢:25年
収穫量は40hl/haです。手摘みで収穫し、破碎はせず、ニューマティックプレスで圧搾します。低温で24~36時間置いて不純物等を沈殿させます。発酵は樽で行ないます。100%樽(新樽20%)で、約12ヶ月間熟成します。マロラクティック発酵します。清澄の前に澱引きし、瓶詰めの前に軽くフィルターを通します。素晴らしく印象的なミネラルのノーズ、凝縮感のあるレモンのようなフレイヴァー、リッチでボディのある味わいで、なめらかな個性的あふれる飲み口です。

ムルソー レ ナルヴォー
F-150 2004 Meursault Les Narvaux ¥7,350(本体価格¥7,000)

《白》【辛口】葡萄品種:シャルドネ 平均樹齢:35年
トップクラスの1級より20~50%低い価格で秀逸なワインを生む、最上の名称付き畑のひとつです。収穫量は40hl/haです。手摘みで収穫し、破碎はせず、ニューマティックプレスで圧搾します。低温で24~36時間置いて不純物等を沈殿させます。発酵は樽で行ないます。100%樽(新樽40%)で、約16ヶ月間熟成します。マロラクティック発酵します。清澄の前に澱引きし、瓶詰めの前に軽くフィルターを通します。甘さを感じさせるコンシ、酸も充分、しっかりとしたコクがあり、これぞムルソーの代表的な味わいといえます。ジラルダンは、「ブルゴーニュ オージュルデュイ」にムルソーのおすすめ生産者として掲載されています。'04年が「ワインスペクテーター2007.01.31」で92点、「クラスマン2007」で15.5点。

コルトン シャルルマーニュ グラン クリュ
FA-332 2004 Corton Charlemagne Grand Cru ¥18,900(本体価格¥18,000)

《白》【辛口】等級:グラン クリュ 葡萄品種:シャルドネ 平均樹齢:40年
収穫量は40hl/haです。手摘みで収穫し、破碎はせず、ニューマティックプレスで圧搾します。低温で24~36時間置いて不純物等を沈殿させます。発酵は樽で行ないます。100%樽(新樽40%)で、約18ヶ月間熟成します。マロラクティック発酵します。清澄の前に澱引きし、瓶詰めの前に軽くフィルターを通します。生き生きとした、豊かな洋梨のコンポートやミネラルの香り。素晴らしく豊かな味わいと、上品で絶妙なバランスを見せています。フルボディで、オイリイなめらかな口当たり。コルトン シャルルマーニュに期待されるすべての要素がこのワインにあります。'04年が「ワインスペクテーター2007.3.31」で93点、「ルヴュ ド ヴァン ド フランス492」で4つ星、「インターナショナルワインセラー128」で93(+?)点。

十分な厚みがあり、レモンやミネラル、そしてスパイスのフレイヴァーが最初のアタックからフィニッシュまで続く。すべての要素が調和されており、深みと持続性があるが、完全にそのポテンシャルを発揮するまでには少し時間を要する。長い余韻が素晴らしい。飲み頃は2009年から2020年。 93点「ワインスペクテーター 2007.3.31」

《Rouge:赤ワイン》

ブルゴーニュ ルージュ キュヴェ サン ヴァンサン
FA-577 2006 Bourgogne Rouge Cuvée St. Vincent ¥3,360(本体価格¥3,200)

《赤》【フルボディ】葡萄品種:ピノ ノワール 平均樹齢:45年
収穫量は40hl/haです。手摘みで収穫し、軽く破碎し、100%除梗します。低温で醸しをし、ステンレスタンクで発酵します。その間、ピジャージュカルモンタージュ(あるいは両方)をします。ニューマティックプレスで圧搾します。50%はタンク、50%が樽(30%新樽)で約14ヶ月熟成させています。瓶詰め前に澱引きし、清澄もフィルターも通しません。色の濃いしっかりとしたブルゴーニュ ルージュ。まだまだ若々しく、しっかりとしたワインですが、ボリュームと甘味や酸のバランスが絶妙で、すばらしいお値打ち品です。'06年は、「パーカーポイント in Japan」で88点。

薄めからミディアムレベルのルビーの色調。香りは若干閉じており還元的なニュアンスもあるが、将来を期待させる新鮮で香りの良いラズベリー、林床、ナツメグも感じられる。ミディアムレベルのヴィロードのようなタンニン、ミディアム強の酸が熟れた果実とよく調和している。長く、食欲をそそるようなフィニッシュ。今から2011年が飲み頃。 88点 リサ ベロッチェ ブラウン 「パーカーポイント in Japan」

エモーション ド テロワール ルージュ
FA-927 2006 Emotion de Terroirs Rouge ¥3,675(本体価格¥3,500)

《赤》【フルボディ】葡萄品種:ピノ ノワール 平均樹齢:40年
ジュヴレ シャンベルタン、ヴォーヌ ロマネ、シャンボール ミュジニ、マルサネの葡萄を使用しています。手摘みで収穫し、軽く破碎、100%除梗します。2週間ステンレスタンクにて醸し、さらに24時間低温にて醸しをします。ルモンタージュしています。100%樽(20%新樽、残りは1・2・3年樽)を使い、12ヶ月間熟成させます。ラッキングは1回。ノンフィルター、ノンファイニングで瓶詰めします。濃い色合い、サクランボやフランボワーズの香り。胡椒やスパイスも感じられます。濃縮して、ボリュームがあります。タンニンは細やかです。

サントネ ヴィエイユ ヴィーニュ
FB-345 2005 Santenay Vieilles Vignes ¥4,200(本体価格¥4,000)

《赤》【フルボディ】葡萄品種:ピノ ノワール
ヴァンサン ジラルダンはサントネでスタートし、サントネのワインで評判を挙げました。ですからサントネのあらゆるところを知り尽くしています。「この葡萄の品質が続けばサントネのワインを続ける。落ちればもう造らない。」と言います。粘土質のマランジェと石灰質のシャサーニュの間に位置し、サントネの斜面の部分は石灰質で、最も良い土壌となっています。

ボーヌ プルミエ クリュ レ グレーヴ
FB-314 2005 Beaune Premier Cru Le Grèves ¥9,030(本体価格¥8,600)

《赤》【フルボディ】等級:プルミエ クリュ 葡萄品種:ピノ ノワール 樹齢:45年
特級畑のないボーヌ村で、一貫して優れた赤ワインを産する注目すべき畑です。このワインはジラルダンのエノローグの父親の畑からのものです。しなやかで、はじけるようなチェリーの香りのする甘美なワインとなります。'05年が、「インターナショナルワインセラー131」で88~91点。

(石灰岩の多い土壌)きれいなルビーレッド。熟したブラックベリー、ミネラル、チョコレートのアロマ。ふくよかで甘く、フルーティ、しっかりとした酸とミネラルのキャラクターが力強さを与えている。しっかりと熟したタンニンが感じられるフィニッシュ。早めに開いてその魅力を発揮するだろう。 88~91点 「インターナショナルワインセラー131」