

2012年1月のおすすめヴァンサン ジラルダンのワイン



ピュリニイ モンラッシェ レ ヴィエイユ ヴィーニュ
Puligny-Montrachet Les Vieilles Vignes

2008 (FB-029) **¥5,670** (本体価格¥5,400)

《白》【辛口】生産者:ヴァンサン ジラルダン 葡萄品種:シャルドネ
 葡萄園面積:3ha 平均樹齢:55年 熟成:樽(30%新樽)14ヶ月間

葡萄園面積は3ha、石灰質粘土土壌です。平均樹齢は55年です。手で収穫し、収穫量は40hl/haです。破碎せずに、ニューマティックプレスを使い、低い圧力で圧搾します。低温で24~36時間静置して清澄してから、樽で発酵します。熟成も100%樽(内30%新樽)を使い約14ヶ月行います。マロラクティック発酵をします。清澄の前に澱引きし、瓶詰め前に軽くフィルターを通します。

ジラルダンによると、'08年の白は『フルーツのアタックがエキゾチックと言うより、レモンのようにフレッシュ。エレガントなのに内容のあるワイン。エレガントは薄いということではない。真のボークスのシャルドネという感じ。』だそうです。

色鮮やかな白ワインで、あふれんばかりのエキゾチックな果実の風味やスパイシなオークの風味があります。うまみのある基調をなす構成と長い余韻が感じられます。

'08年が、「ル ギド アシェット デ ヴァン 2012」で1ツ星、「レ メイユール ヴァンド フランス 2011」で16点。

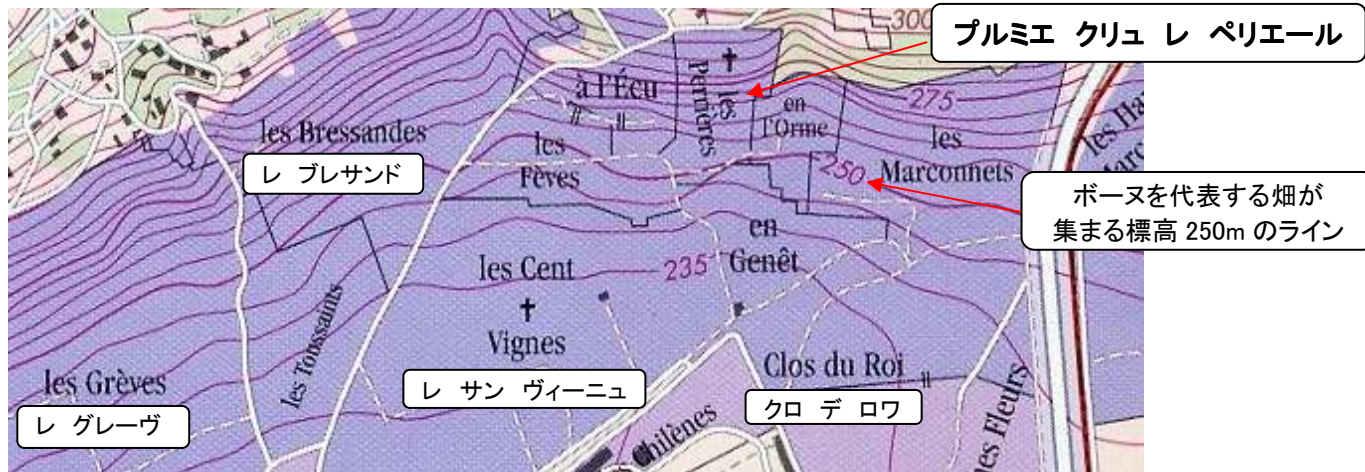
ボークス プルミエ クリュ レ ペリエール
Beaune Premier Cru Les Perrières 2008 (FB-383)

¥4,725 (本体価格¥4,500)

《赤》【フルボディ】生産者:ヴァンサン ジラルダン 葡萄品種:ピノ ノワール

葡萄園面積:0.4ha 平均樹齢:45年 熟成:フレンチオークの樽(20%新樽)14ヶ月

ペリエールは、ボークスの町とサヴィニ レ ボークスの間、最上の1級畑があると言われるACボークス北西部に位置し、粘土質、石灰岩土壌です。収穫量は48hl/haです。手摘みで収穫し、2度(収穫時と選果テーブル)選別します。一部を除梗し、温度管理されたステンレスタンクに入れます。醗酵は、葡萄に付いていた酵母を使い、約3週間行います。とげとげしいタンニンの抽出を避け、混じり気がなく典型的なワインにするために、丁寧にポンピング オーバーと圧搾をします。フレンチオークの樽(20%新樽)に入れます。マロラクティック醗酵は、天然の嫌気性バクテリアによって始まります。熟成は、14ヶ月間澱と共に行います。瓶詰めは、清澄もろ過もせず、月のカレンダーに従って行います。ガーネット色で、チェリーやラズベリーのノーズ。とてもスムーズで、滑らかな口当たりです。



飲み頃 ヴァンサン ジラルダンのバックヴィンテージ



リュリー ブラン プルミエ クリュ
 Rully Blanc Premier Cru
 レ クルー
 Les Cloux 2005 (F-869)

¥4,200 (本体価格 ¥4,000)

《白》【辛口】生産者: ヴァンサン ジラルダン

葡萄品種: シャルドネ

葡萄園面積: 2ha 平均樹齢: 26年

ロバート パーカー Jr.は、かつてリュリーについて、「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『ブルゴーニュ』で書いています。ジラルダンも同様に、「自分が最も求めているワインで、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。」と述べています。'05年は、日照時間が多く、天候に恵まれた、誰もが認める素晴らしいヴィンテージでした。豊かでボリュームがあり、酸とミネラル、果実味のバランスのとれたワインとなりました。

今回ご紹介する2005年VTは、2011年4月に稲葉に入荷したロットです。つまり、ジラルダンのセラーにて約5年間熟成されています。

す。ほど良い熟成による、熟した果実(洋梨やリンゴなど)やヴァニラの香りと、厚みを感じさせる味わいのボリュームがあって、余韻も長く続きます。

ムルソー プルミエ クリュ レ ポリュゾ ドスュ ヴィエイユ ヴィーニュ
 Meursault Premier Cru Les Poruzot Dessus Vieilles Vignes
 2004 (FA-727) ¥10,290 (本体価格 ¥9,800)

《白》【辛口】等級: プルミエ クリュ 葡萄品種: シャルドネ

マット クレーマー、R.パーカーJr.、セレナ サトクリフも認める最良のプルミエ クリュのひとつ。見事な黄金色、ナッツや樽の香ばしい香り、豊かな味わいと力強さ、ふくよかさがあり、飲み頃はまだまだ続きそうです。

一級畑のなかではとくに繊細だが、おどろくような芯の強さをもっていて、吊り橋にぴんと張った鋼線のイメージが思いつく。その強さゆえにペリエールやジュヌヴィエールと同じくらい長命だが、肉づきや重厚さでは同格とはいえ、かわりに石のような風味が強い。じじつポリュゾという名は石を切りだした穴をあらわすポルまたはポレからの転訛である。格上のムルソーのなかでも、ポリュゾはいろいろな面で料理との相性がすぐれているが、それは、ほかのムルソーではもちまへの力のせいで料理を蹴散らしてしまいかねないからだ。 マット クレーマー「ブルゴーニュワインがわかる」

