

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と、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〕

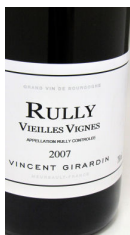
扱うワインは、現在ドメヌワインが22ha、ネゴシアンが28ha、比率は白が2/3で赤が1/3です。ドメヌワインは全てビオディナミです(キャリテフランスに登録していますが、表示はありません)。白の収穫は、以前は葡萄が完熟するまで待っていましたが、フレッシュさとミネラルを残すため早めに摘み取るようになりました。赤は以前よりフルーツに重点を置いており、茎までも完熟した葡萄によってテロワールを表現するようにしています。醸造でもテロワールを尊重する方向に向かっており、「2006年からは技術的なことはやらない」と語っています。つまり、新樽を使わない、バトナーージュをしない、天然酵母を使うなどです。マセラシオンは、赤は短期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(バトナーージュ、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ルド・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》

2007年が、「ワインスペクテーター」で91点！！ ジラルダンの求めるワインがここにあります。



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。「ワインスペクテーター2009.12.15」で91点。

生き生きとしていてジューシー、ピーチ、グレープフルーツ、ヘーゼルナッツ、そしてスパイスのアロマとフレイヴァーが広がるデリシャスな白。凝縮感があり調和がとれていて、素晴らしい複雑さと長い余韻が感じられます。これらのすべての要素がこのワインにさらなる魅力を与えています。飲み頃は今から2014年まで。91点 「ワインスペクテーター2009.12.15」

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圧搾後、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「ギイド アシェット2007」で1ツ星。

サン ロマン
FB-247 2004 Saint-Romain ¥5,250(本体価格¥5,000)

《白》【辛口】葡萄品種: シャルドネ

コート ド ドールの中でもっとも高い位置にあり、石灰質土壌と冷涼な気候により、繊細でフレッシュな味わいの良質なシャルドネが造られます。豊かな酸があり、ミネラル分を感じさせるテロワールの味わいがあります。「(サン ロマンは、)コート ド ポーヌのすぐ背面にある見落とされてきた村。お値打ち。特に、引き締まった白」(ヒュー ジョンソン「ポケットワインブック」)。

サントネ ブラン プルミエ クリュ クロ デュ ポールガール
FA-855 2004 Santenay Blanc Premier Cru Clos du Beauregard ¥6,090(本体価格¥5,800)

《白》【辛口】等級: プルミエ クリュ 葡萄品種: シャルドネ 葡萄園面積: 1ha

ジラルダンのサントネとシャサーニユ モンラッシュェは「クラスマン」で高い評価を得ています。花やリンゴの香り、ミネラルの風味を持ち、フレッシュでフィネスがあり、適度なボディも感じられます。

ムルソー プルミエ クリュ レ ポリュゾ ドゥス

FA-727 2002 Meursault Premier Cru Les Poruzot Dessus V.V. ¥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

1級畑の中でも特に繊細なワインを生むと言われ、それ故料理との相性は他の追随を許しません。マツ 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。花の香り、フレッシュで混じり気が無く、スモーキーなミネラルも魅力的です。

シャサーニュ モンラッシェ プルミエ クリュ モルジョ ヴィエイユ ヴィーニュ

F-872 2004 Chassagne Montrachet Premier Cru Morgeot Vieilles Vignes ¥10,500

《白》【辛口】等級:プルミエ クリュ 葡萄品種:シャルドネ

(本体価格¥10,000)

葡萄園面積:0.4ha 平均樹齢:50~70年

シャルドネのみが栽培される極良質のプルミエ クリュです。ミルクやバターのアロマ、フレッシュな味わいと、スモーキーさが見事なバランスです。'04年が「クラスマン2007」で16/1ツ星。

ピュリニエ モンラッシェ プルミエ クリュ レ ピュセル

F-871 2003 Puligny Montrachet Premier Cru Les Pucelles ¥15,750(本体価格¥15,000)

《白》【辛口】等級:プルミエ クリュ 葡萄品種:シャルドネ

グラン クリュのバタール モンラッシェに隣接しています。しばしば品質においても匹敵する、最上のプルミエ クリュのひとつです。程よく凝縮された果実味とコクがあり、非常にしっかりとした味わいです。'03年が「ワインアドヴォケート158」、「インターナショナルワインセラー122」で90点。

タルカムパウダー(香料入りパウダー)、石灰岩、各種のスパイスが、ジラルダンの2003ピュリニエ モンラッシェ レ ピュセルのアロマを構成しています。味わいは肉付がよく(それでいて洗練されています)、果肉の多い洋梨のたっぷりしたフレイヴァー、滑らかさがあります。見事なほど長い余韻があります。90点 「ワインアドヴォケート158」

《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

2月より本体価格¥3,000に

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、ポリウ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年が、「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 ペロッティ 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、シャンポール 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、ポリウムがあります。タンニンは細やかです。

サントネ レ シャルム

FB-300 2006 Santenay Les Charmes ¥4,200(本体価格¥4,000)

《赤》【フルボディ】葡萄品種:ピノ ノワール

ジラルダンは、サントネ出身でもあり、そのトップ生産者として、ブルゴーニュワイン専門誌「ブルゴーニュ オジョルディ」やヒュー ジョンソン、オズクラークなどの本で高い評価を得ています。やや濃いルビー色で、赤や黒の果実やオークの香りと風味があります。滑らかな口当たりです。

サントネ ルージュ プルミエ クリュ ラ マラディエール

F-901 2005 Santenay Rouge Premier Cru La Maladière ¥5,250(本体価格¥5,000)

《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

ジラルダンの中で最もコストパフォーマンスの高い赤といえます。ラ マラディエールはプルミエ クリュの中でも優雅かつしなやかなワインを生む畑として知られています。深みのある黒紫色、甘いブラックベリーの果実味とたっぷりのポリウム、複雑な味わいを持っています。ベリーとスパイスの長いアフター、滑らかなタンニンが口中に残ります。'05年が「ガイド アシェット2008」で1ツ星、「ワインスペクテーター2008.3.31」で90点。

ジュヴレ シャンベルタン ヴィエイユ ヴィーニュ

FB-315 2006 Gevrey Chambertin Vieilles Vignes ¥7,350(本体価格¥7,000)

《赤》【フルボディ】葡萄品種:ピノ ノワール

平均樹齢:60年

通称「アン シャン」と呼ばれる畑の、平均樹齢60年の葡萄樹から造られています。18ヶ月間バリック(30%新樽)で熟成しています。ブラックカラントやスパイスの香りや風味。熟したタンニンがあります。これまで、「02年と'05年」が「ワインスペクテーター」の年間トップ100のひとつに選ばれています。'06年が「ワインスペクテーター2008.9.30」で88点。

丸みがありジュースィ、生き生きとした酸がチェリーやタバコ、スパイスのノートを際立たせている。非常にバランスが良く、フィニッシュにはしっかりとグリップが感じられる。飲み頃は2009年~2014年。88点 「ワインスペクテーター 2008.9.30」