

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〕

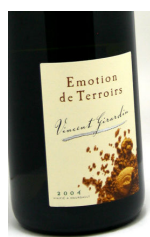
扱うワインは、現在ドメヌワインが22ha、ネゴシアンが28ha、比率は白が2/3で赤が1/3です。ドメヌワインは全てビオディナミです(キャリテフランスに登録していますが、表示はありません)。白の収穫は、以前は葡萄が完熟するまで待っていましたが、フレッシュさとミネラルを残すため早めに摘み取るようになりました。赤は以前よりフルーツに重点を置いており、茎までも完熟した葡萄によってテロワールを表現するようにしています。醸造でもテロワールを尊重する方向に向かっており、「2006年からは技術的なことはやらない」と語っています。つまり、新樽を使わない、パトナージュをしない、天然酵母を使うなどです。マセラシオ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

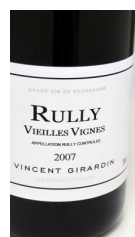
100%樽熟成でよりリッチな味わい／葡萄はピュリニー モンラシェとムルソーと格付けされた畑のものを使用



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 アシェット 2007」で1ツ星。

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 ヴィーニユ 旧価格¥4,200(本体価格¥4,000)
FB-245 2007 Rully Blanc Vieilles Vignes 【新価格】 ¥3,990(本体価格¥3,800)

《白》【辛口】葡萄品種: シャルドネ 平均樹齢: 60年
樽で11ヶ月間熟成しています。「価格と品質がみあった割に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ーな香り。グレープフルーツやヘーゼルナッツの風味があり、滑らかに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、「このワインこそ自分が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。'07年が「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。飲み頃はこれから2014年まで。91点 「ワインスペクテーター2009.12.15」

サントネ ブラン クロ ド ラ コム ドシュ 旧価格¥5,250(本体価格¥5,000)
FA-854 2005 Santenay Blanc Clos de La Comme Dessus 【新価格】 ¥4,830(本体価格¥4,600)

《白》【辛口】葡萄品種: シャルドネ
かすかにハチミツとナッツの様な樽の香りがあり、バランスのよい厚みと酸をもっています。サントネの白ワインは非常に限られた量しかなく、市場ではほとんど見ることができませんが、驚く程良質のワインになっています。ちなみにジラルダンは、サントネで初めて白ワインを造り出した革新的なドメヌで、セレナ サトクリフの「ブルゴーニュ ワイン」の中でも、サントネの優良な生産者と紹介されています。



シャサーニユ モンラッシェ 旧価格¥8,925(本体価格¥8,500)
FB-249 2004 Chassagne Montrachet 【新価格】 ¥7,875(本体価格¥7,500)

《白》【辛口】葡萄品種: シャルドネ
赤白共に秀逸なワインを生むコート ド ボーヌの村。コクがあって肉付きが良く、アーモンドやバター、蜂蜜、トーストの香り、芳醇な味わいがあります。ジラルダンは、ヴィンテージについて、「白について言えば、自分は2004年の方が(2005年より)アペラシオンの特徴、酸、バランスのいずれもが優れていると思う。」と語っていました。

ムルソー ヴィエイユ ヴィーニュ 旧価格¥7,875(本体価格¥7,500)
FB-250 2004 Meursault Vieilles Vignes 【新価格】 ¥7,140(本体価格¥6,800)
 《白》【辛口】葡萄品種:シャルドネ 平均樹齢:50年 熟成:樽、17ヶ月間
 ナッツや花の甘い香りがあり、力強さ、ボリューム感充分なワイン。「最低でも50年は経過しないと、自分はヴィエイユ ヴィーニュの表示をしたくない。」とジラルダンは語っています。樽で17ヶ月間熟成しています。

コルトン シャルルマーニュ グラン クリュ 旧価格¥18,900(本体価格¥18,000)
FA-332 2004 Corton Charlemagne Grand Cru 【新価格】 ¥15,750(本体価格¥15,000)
 《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。発酵は樽で行いません。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、オイリー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はあります。'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ツ星、「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ー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」

キンテサンス ド コルトン シャルルマーニュ 旧価格¥33,600(本体価格¥32,000)
FB-302 2004 Quintessence de Corton Charlemagne 【新価格】 ¥31,500(本体価格¥30,000)
 《白》【辛口】等級:グラン クリュ 葡萄品種:シャルドネ 樹齢:60~80年 熟成:樽(新、2、3年樽)、18ヶ月間



「キンテサンス」とは、真髄・本質という意味。畑はアロース コルトン村の「コルトンの山」に位置する、ル シャルルマーニュと呼ばれる最も良い区画の斜面中程にあります。向きは南向きで、表面は粘土と石灰質、深度0.50m以上は粘土質です。標高は380mです。除草剤や人工肥料は一切使いません。葡萄は10,000本/haという高密度で植えられています。葉を増やすと同時に空気の循環を良くするため、樹は高く立っています。1本の樹には4房しかつけないようにし、収穫量は30hl/haに制限します。畑の広さは0.50haで、生産量は僅か1,800本しかありません。マロラクティック発酵は樽の中で行なわれます。澱と共に20日間置かれ、その後18ヶ月間熟成させます。樽はトスカナ産で、表面は焦がしてあります。1/3が新樽で、1/3が1年樽、残りが2年樽です。濃い黄金色、果実の甘さがよりエレガントに、そして強く感じられます。'04年が、「インターナショナルワインセラー147」で94(+?)、「ワインスペクテーター2007.9.30」で94点/トップワイン。

《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 旧価格¥3,360(本体価格¥3,200)
FA-577 2006 Bourgogne Rouge Cuvée St. Vincent 【新価格】¥3,150(本体価格¥3,000)
 《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压榨します。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ー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 旧価格¥7,875(本体価格¥7,500)
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。

ヴォーヌ ロマネ ヴィエイユ ヴィーニュ 旧価格¥7,875(本体価格¥7,500)
FB-251 2007 Vosne Romanée Vieilles Vignes 【新価格】 ¥7,350(本体価格¥7,000)
 《赤》【フルボディ】葡萄品種:ピノ ノワール
 黒に近い濃い色、スパイシィで、コーヒーフィターやシガー、僅かにベーコンの香りと風味があり、砂糖を焦がしたような後口が感じられます。タンニックで濃縮されています。

シャンボール ミュジニ ヴィエイユ ヴィーニュ 旧価格¥7,875(本体価格¥7,500)
FB-316 2006 Chambolle Musigny Vieilles Vignes 【新価格】 ¥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:55年 熟成:樽、18ヶ月間
 18ヶ月間樽で熟成しています。清澄もろ過もしていません。ニュイとしては土壌に含まれる石灰分が多いため味わいに透明感があり、すぐれた味わいと高い品格が相まって、優雅なワインとなっています。年生産量は6,000本です。